



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



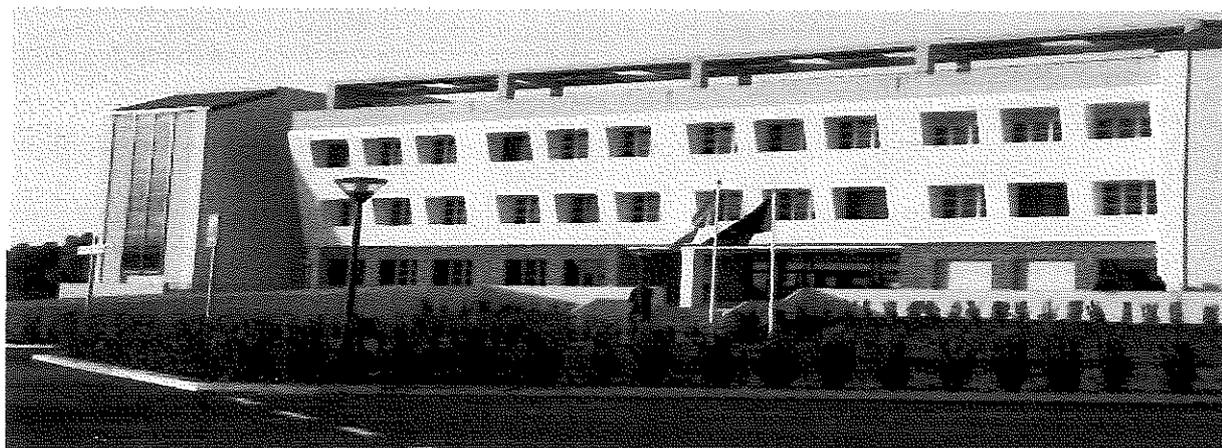
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direz. Gen. Oper. alle att. istit. centrali in materia di edilizia
edilizia, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale



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.istatdiovittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it - PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6	Cod. mecc. RMIS05900G	Tel. 06/121126000	mailto: rmis05900g@istruzione.it
CAT serale - Via Y. De Begnac, 6	Cod. mecc. RMIS05900G	Tel. 06/121126000	mailto: rmis05900g@istruzione.it
I.P.S.A.R. - Via Federici, 5nc	Cod. mecc. RMIS05900G	Tel. 06/121126800	mailto: ipasar.ladispoli@gmail.com



Anno scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato

Classe: V Sez. K C

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

PROTOCOLLO N.

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

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

Allegati:

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

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DOCENTE	FIRMA
ANTONIO GISMONDI	Lingua e letteratura italiana	
ANTONIO GISMONDI	Storia	
MARCO CLERICUZIO	Matematica	
CECILIA LEO	Prima lingua straniera (Inglese)	
GABRIELLA MORIGGI	Educazione fisica	
MELANIA NAPOLETANO	Seconda lingua straniera (Francese)	
DANIELE MANZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	
CARMELO DI MARCO	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
ALESSIO CALVANESE	Laboratorio servizi Enogastronomia settore cucina	
RAFFAELLA DE LUCA	Laboratorio servizi Enogastronomia settore sala e vendita	
CARLO NARDUCCI	Religione (per coloro che se ne avvalgono)	
MARIA GRAZIA VASTA	SOSTEGNO	
LUIGI ALESSIO	SOSTEGNO	
VINCENZO DI LECCE	SOSTEGNO	

Ladispoli, 15 Maggio 2021

Il coordinatore del Consiglio di classe
Prof. Marco Clericuzio

Marco Clericuzio

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DELLA STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI, STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da molti anni, essendo stato, fino al 2000, l'unico Istituto Alberghiero presente sul litorale laziale, da Anzio a Civitavecchia ed oltre. Per diversi anni l'Istituto non ha avuto una sede, ma è stato ospitato in maniera sempre provvisoria in locali precari, dislocati in vari quartieri della città, fino a diciannove anni fa, quando avendo l'Istituto Tecnico Commerciale trovato una nuova definitiva collocazione, gli studenti dell'Alberghiero hanno potuto rilevarne la vecchia sede situata in Via Ancona n.122. Tale sede risultò purtroppo con il tempo inadeguata, per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione progressiva della scuola, nonostante i continui interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni. Nell'autunno del 2008 fu posta la prima pietra della tanto sospirata "nuova sede" che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, fu finalmente consegnata il 17 dicembre 2012, in seguito ad una vasta mobilitazione popolare, che vide fortemente impegnati gli studenti, le famiglie, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali.

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

Le classi quinte che si presentano all'Esame di Stato nell'anno 2019 hanno svolto i cinque anni di corso secondo la riforma attuata in base D.P.R.15/03/2010, n. 87 Regolamento recante norme per il Riordino degli istituti professionali, e hanno recepito nel corso del presente anno scolastico la riforma del nuovo Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione (D.lgs n. 62/2017, D.M. n. 742/2017, D.M.769 del 26/11/2018, D.M. n. 37 del 18/01/2019).

I cinque anni di corso sono così suddivisi:

- Primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 ore (693 il primo anno per successivo DM 05/09/2014) di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
- Secondo biennio articolato per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo.
- Quinto anno: articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, che consentano allo studente di acquisire una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studi e/o l'inserimento nel mondo del lavoro nel settore terziario, con particolare riguardo all'esercizio delle professioni tecniche.

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

È in grado di:

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

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

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

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nella articolazione in esame, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
2. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V KC con indirizzo di ENOGASTROMIA è formata da 25 (venticinque) alunni di cui 3 (tre) femmine e 22 (ventidue) maschi.

La classe è formata quasi interamente da alunni/e provenienti dalla stessa classe quarta, salvo che per due alunni, provenienti uno da altra classe del nostro istituto e l'altro da diverso istituto scolastico.

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

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

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

Lo stesso discorso, in senso opposto, vale per quegli alunni che tali risultati positivi non avevano ottenuto nella prima fase, confermando tale tendenza anche nella seconda.

Il gruppo classe si presenta disomogeneo per comportamento e per rendimento; come diversi sono gli atteggiamenti e gli stili d'apprendimento e di consolidamento delle conoscenze e competenze posti in atto.

In alcuni casi la classe si attesta su un più che discreto livello di conoscenze, con isolate eccellenze; in altri si riscontrano lacune pregresse, che nella fase di didattica a distanza non sono state, inevitabilmente, colmate in pieno.

All'interno della classe comunque si individuano in sostanza due gruppi: uno formato da alunni/e che hanno conseguito, nel corso dell'anno, risultati sufficienti/discreti e in taluni casi anche buoni/ottimi, grazie al loro costante impegno nello studio individuale e all'attenzione posta durante le lezioni.

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

Un secondo gruppo formato invece da alunni che hanno dimostrato un atteggiamento diversificato in termini di partecipazione al dialogo educativo, con limitate capacità di concentrazione durante il lavoro didattico svolto in classe, nonché impegno altalenante nello studio individuale.

Per quanto riguarda il rendimento scolastico, nell'analisi delle diverse individualità presenti nella classe, anche qui si evince una linea che separa coloro che hanno raggiunto un rendimento discreto/buono, da quelli che sono riusciti a ottenere un giudizio finale sufficiente o appena sufficiente. Sono assai limitati i casi di alunni

che hanno assunto un comportamento negativo, fin dall'inizio dell'anno, in termini di partecipazione al dialogo educativo e di impegno individuale. In questi casi il giudizio sul profitto, nei confronti di tali alunni, risulta essere non soddisfacente.

Per tutti gli allievi che hanno incontrato difficoltà nel raggiungere un rendimento sufficiente, il corpo docente ha messo in atto con sollecitudine e impegno tutte le risorse disponibili per effettuare il recupero in itinere e dar loro modo di pervenire agli obiettivi minimi disciplinari.

In tal senso sono state prontamente messe in atto strategie volte a semplificare e rendere più fruibili le diverse tematiche oggetto di studio, con la redazione di mappe concettuali ed appunti riassuntivi, nonché attraverso la visione di filmati e documentari a fini didattici.

Occorre, peraltro, evidenziare che la classe, nel suo complesso, ha dimostrato nei confronti delle attività laboratoriali e professionalizzanti, in particolar modo Cucina e Sala, un atteggiamento generalmente positivo che si è tradotto in risultati di profitto decisamente positivi, sia in relazione ai diversi livelli di partenza che alle capacità individuali.

Gli alunni hanno partecipato regolarmente alle attività extracurricolari come progetti, manifestazioni enogastronomiche ed eventi svolti nel nostro istituto, impegnandosi, nel complesso, in maniera puntuale e costante nei diversi servizi esterni ed interni.

Nei progetti di ASL gli studenti sono stati valutati, nella maggior parte dei casi, in maniera positiva durante gli stage effettuati nel terzo anno di corso, e hanno dato prova di correttezza e di rispetto delle regole e degli orari, confermando buone competenze professionali e sociali.

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

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

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

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

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

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

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

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

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

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alunni n. 1-5-6 Traccia n. 2

Dopo aver elencato i punti fondamentali dell' HACCP e i vantaggi che il metodo ha apportato, il candidato ipotizzi per la lavorazione di un alimento di origine animale, quali siano i possibili rischi di contaminazione del prodotto, dal suo arrivo in magazzino fino al consumo finale; e suggerisca le eventuali azioni correttive

Alunni 20-22-23 Traccia n. 5

Il candidato ipotizzi la realizzazione di un piatto tipico regionale, illustrando il diagramma di flusso nonché le operazioni unitarie che debbono essere maggiormente attenzionate

Alunni 17-16-25 Traccia n. 3

Il sistema HACCP ha rivoluzionato la filosofia per la sicurezza alimentare nelle aziende ristorative; il candidato esponga i principi su cui si basa tale sistema e i vantaggi che il metodo ha apportato; infine, descriva la lavorazione di un piatto a scelta mettendo in luce i CCP del processo produttivo e suggerisca le eventuali azioni correttive .

Alunni 7-8-9 Traccia n. 1

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

Alunni 13-4-1 Traccia n. 10

Nell'era contemporanea sempre più consumatori sono attenti all'assunzione di calorie; Il candidato ipotizzi la realizzazione di un piatto a scelta , determinando il profilo calorico dello stesso

Alunni 2-3-12 Traccia n. 4

Il Reg. CE 852/2004 art. 3 sancisce che l' OSA è responsabile del processo produttivo, ovvero deve garantire che tutte le fasi della filera produttiva e distributiva siano sotto controllo.

Il candidato ipotizzi la realizzazione di un piatto tipico regionale, descrivendo la strategia che adotterebbe per tenere sotto controllo l'intero processo

Alunni 14-19 -21 Traccia n. 8

La ristorazione moderna è sempre più attenta alle realtà locali e ai prodotti tipici; il candidato proponga un esempio pratico di come sia possibile realizzare un menù (per un agriturismo del posto), composto da ricette tradizionali che prevedono l'utilizzo di uno o più ingredienti che si fregiano del marchio DOP, IGP o STG

Alunni 10-15 Traccia n. 9

Il candidato dopo aver spiegato la differenza tra infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, ne illustri una a scelta , indicando l'agente eziologico che la determina, le sorgenti e i veicoli di trasmissione e, infine, le misure di profilassi più indicate da adottare in un contesto lavorativo, facendo anche riferimento alle proprie esperienze professionali e scolastiche (esercitazioni in laboratorio e stage aziendale).

Alunno 18 - Traccia n. 6

Il paniere della filiera agroalimentare è ricco di prodotti di qualità (DOP, IGP, STG), Il candidato dopo aver spiegato l'importanza e le funzioni dei marchi di qualità ipotizzi la realizzazione di un piatto a scelta che preveda uno o più ingredienti che si fregiano del marchio DOP, IGP o STG

Alunno 24 - Traccia n. 7

Traccia Esami di stato 2020/2021 (n.7)

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

Per ogni gruppo di studenti è stato assegnato un tutor.

7. QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE

MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	ORE SETTIMANALI
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Prima lingua straniera (Inglese)	3
Educazione fisica	2
Seconda lingua straniera (Francese)	3
Diritto e Tecnica Amministrativa	5
Scienza e cultura dell'Alimentazione	3
Laboratorio servizi Enogastronomia settore cucina	4
Laboratorio servizi Enogastronomia settore sala e vendita	2
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
Tot. 32	

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

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI
Italiano	Prof. GISMONDI	Prof. GISMONDI	Prof. GISMONDI
Storia	Prof. GISMONDI	Prof. GISMONDI	Prof. GISMONDI
Inglese	Prof.ssa CRISTOFANI	Prof.ssa LEO	Prof.ssa LEO
Francese	Prof.ssa CIAMPINI	Prof.ssa IANNOTTI	Prof.ssa NAPOLETANO
Matematica	Prof. CLERICUZIO	Prof. CLERICUZIO	Prof. CLERICUZIO
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof. D'EUGENIO	Prof. D'EUGENIO	Prof. DI MARCO
Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa GIAMPAOLO	Prof. MANZO	Prof. MANZO
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	Prof. CARANNANTE	Prof.ssa CAROBENE	Prof. CALVANESE
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita		Prof. NESPECA	Prof.ssa DE LUCA
Educazione Fisica	Prof. CIMAFONTE	Prof. CIMAFONTE	Prof.ssa MORIGGI

9. INIZIATIVE COMPLEMENTARI - INTEGRATIVE

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

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

10. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Tutta la classe, durante gli anni scolastici 2018/19, 2019/20, 2020/21, ha seguito un percorso di alternanza, così articolato nel triennio:

- nell'anno corrente, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (Idea Imprenditoriale, HACCP, Curriculum Vitae);
- nell'anno 2019/20, 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 cottura a bassa temperatura, AIC, corso sulla sicurezza)

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

11. OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI

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

OBIETTIVI COGNITIVI

CONOSCENZE:

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

CAPACITA':

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

COMPETENZE:

- Applicare le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche per problemi complessi, utilizzando adeguatamente tecniche e strumenti di lavoro.
- Saper portare a termine un compito.
- Saper risolvere problemi di tipo professionale rispettando tempi e procedure.
- Saper documentare il proprio lavoro.
- Saper interpretare le tradizioni culinarie del territorio secondo le nuove esigenze dei clienti.
- Saper utilizzare le procedure di carattere tecnico - normativo, applicate nel settore ristorativo comunicativo.
- Saper interagire in modo appropriato con le componenti organizzative e strutturali dell'ambiente di lavoro e in particolar modo con la clientela.

OBIETTIVI EDUCATIVI

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

METODOLOGIE E STRUMENTI

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

12. INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

RIMODULAZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE COMMISURATI ALLA DIDATTICA A DISTANZA

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

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

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

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

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

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

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

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

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

Si valuteranno :

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

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

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semistrutturate, questionari, prove orali,

colloqui a distanza in piccoli gruppi, elaborati da consegnare per via telematica e compiti di realtà.

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

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

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

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

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

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

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

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

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

AMBITO CURRICULARE

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

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

GIOVANNI VERGA

T1- Rosso Malpelo

T2- La Lupa

T3- La Roba

T4 Mastro Don Gesualdo 3

CHARLES BAUDELAIRE

T1- L'albatro

GIOSUÈ CARDUCCI,

T1- Pianto antico

T2 - Traversando la Maremma toscana

GIOVANNI PASCOLI

T1- X agosto

T2- Il gelsomino notturno

GABRIELE D'ANNUNZIO,

T1- La pioggia nel pineto

LUIGI PIRANDELLO

T1- La patente

T2- Ciulla scopre la luna

T3- La carriola

T4- Saggio su “Umorismo e Comicità”

ITALO SVEVO

T1- La coscienza di Zeno: la Prefazione

T2- L’ultima sigaretta

GIUSEPPE UNGARETTI

T1- Veglia

T2- Fratelli

T3- I fiumi

T4- Soldati

T5- San Martino del Carso

EUGENIO MONTALE

T1- Spesso il male di vivere ho incontrato

SALVATORE QUASIMODO

T1- Alle fronde dei salici

PRIMO LEVI

T1- Poesia- Se questo è un uomo

BERTOLT BRECHT

T1- La guerra che verrà

• Gli alunni hanno, inoltre, approfondito uno dei testi consigliati dal professore durante l’anno .

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

PROGRAMMA DI LETTERATURA ITALIANA 5°kc 2020/21

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

1- NATURALISMO E VERISMO

2-GIOVANNI VERGA, la vita, le opere e il pensiero

- Le novelle:
T1- Rosso Malpelo T2- La Lupa
T3- La Roba
- Mastro Don Gesualdo 3

-IL DECADENTISMO

- Charles Baudelaire T1- L'albatro

4-GIOSUÈ CARDUCCI, la vita e le opere T1- Pianto antico

T2- Traversando la Maremma toscana 5-GIOVANNI PASCOLI, la vita, il pensiero e le opere

T1- X agosto

T2- Il gelsomino notturno

6-GABRIELE D'ANNUNZIO, la vita, il pensiero e le opere T1- La pioggia nel pineto

7-LUIGI PIRANDELLO, la vita, il pensiero e le opere

T1- La patente

T2- Ciaula scopre la luna

T3- La carriola

T4- Saggio su “Umorismo e Comicità”

8-ITALO SVEVO, la vita, il pensiero e le opere T1- La coscienza di Zeno: la

Prefazione

T2- L'ultima sigaretta

IL NOVECENTO

9-GIUSEPPE UNGARETTI, la vita, il pensiero e le opere

T1- Veglia

T2- Fratelli

T3- I fiumi

T4- Soldati

T5- San Martino del Carso

• ERMETISMO

10-EUGENIO MONTALE, la vita e le opere

T1- Spesso il male di vivere ho incontrato 11-SALVATORE QUASIMODO, la vita e le opere

T1- Alle fronde dei salici 12-PRIMO LEVI, la vita e le opere

T1- Poesia- Se questo è un uomo

BERTOLT BRECHT, poesia- La guerra che verrà

• Gli alunni hanno, inoltre, approfondito uno dei testi consigliati dal professore durante l'anno .

Ladispoli, 15 maggio 2021

PROGRAMMA DI STORIA CLASSE 5KC , ANNO 2020/2021

- Gli scenari economici e politici all'inizio del 900 (sviluppo industriale, età giolittiana)
- La prima guerra mondiale (dalle cause remote fino al suo termine, i trattati di pace con principale riferimento al trattato di Versailles)
- La rivoluzione russa
- Il regime fascista (leggi fascistissime, inizio della dittatura, Il manifesto degli intellettuali fascisti)
- La crisi del 29 e il new deal (crollo della borsa e crisi economica)
- Il regime nazista (la Germania dalla sconfitta alla crisi, il colpo di stato e il Mein Kampf, il nazismo al potere)
- La seconda guerra mondiale (dalle cause fino al suo termine, Hitler e la Shoah, la sconfitta del nazifascismo e la liberazione dai campi di concentramento)
- La guerra fredda -Guerra di Corea -Rivoluzione di Cuba

Ladispoli, 15 maggio 2021

Il Docente

Prof. Antonio Gismondi

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V KC, MATERIA: ITALIANO E
STORIA

LA CLASSE, ANCHE SE TALVOLTA IN MODO DISCONTINUO, HA
MOSTRATO UN DISCRETO INTERESSE GLOBALE NELLE MATERIE
ITALIANO E STORIA.

LA PARTECIPAZIONE , DOVUTA ANCHE ALLA PANDEMIA, E' STATA
SPESSE DEFICITARIA, A CAUSA DELLE CONTINUE E COSTANTI
LEZIONI IN DIDATTICA A DISTANZA, DOVUTE ALLE SALTUARIE
CONNESSIONI INTERNET DEGLI STUDENTI.

NEL COMPLESSO, COMUNQUE, SONO STATE FATTE TUTTE LE
VERIFICHE ED I COLLOQUI DOVUTI, ANCHE SE CON LE EVIDENTI
DIFFICOLTA' INCONTRATE, DAL DOCENTE, MA SOPRATTUTTO DAGLI
STUDENTI.

LADISPOLI, 15 maggio 2021

IL DOCENTE PROF. A. GISMONDI

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “G. Di
Vittorio” VIA Y. De Begnac (Ladispoli)

Programma svolto di

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S. 2020/2021 CLASSE 5° KC Prof. Carmelo Di
Marco

Testo: ALMA, “ALIMENTAZIONE C- prodotti dolciari, PLAN
EDIZIONI”

QUALITA' NELL' AGROALIMENTARE

- Concetto di qualità totale degli alimenti
- Qualità percepita-erogata-attesa
- Marchi di qualità: DOP, IGP, STG

SICUREZZA NELL' AGROALIMENTARE

- Sistema di prevenzione HACCP ed applicazione in ambito ristorativo
- Igiene professionale: buone pratiche igieniche
- Progettazione di un laboratorio di cucina
- Corretta gestione dei rifiuti
- Igiene dell'attrezzatura professionale
- Classificazione dei pericoli: chimici, fisici e biologici
- Microorganismi
- Classificazione dei microorganismi

- La contaminazione chimica: che cosa sono i prodotti fitosanitari, contaminazione da zoofarmaci, contaminazione da contenitori (utensili da cucina e packaging), contaminazione da metalli (piombo, mercurio, cadmio)
- Materiali attivi e intelligenti
- La contaminazione fisica
- La contaminazione biologica: modalità di trasmissione dei contaminanti (contaminazione diretta, indiretta e crociata), foodborne disease (infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, parassitosi), fattori causali, profilassi, sintomatologia, fattori di crescita (tempo, temperatura, A_w , Ph, O_2 , pressione osmotica)
- Salmonellosi
- Botulino

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Bioenergetica: prima e seconda legge della termodinamica, apporto energetico, potere calorico dei macronutrienti
- Dispendio energetico, metabolismo basale, determinazione del MB mediante equazioni di schofield
- TID
- Dispendio energetico relativo all'attività fisica
- Come si calcola il dispendio energetico (metodi di calorimetria diretti, indiretti e metodi non calorimetrici)
- Fabbisogno energetico
- Determinazione del FE
- Bilancio energetico

- Body mass index (BMI)
 - Determinazione del BMI
 - Valutazione della circonferenza addominale e rischi connessi
 - Valutazione del peso corporeo in base al tipo morfologico
 - Interpretazione delle tabelle di riferimento
 - Dieta ottimale e dieta equilibrata
 - La dieta mediterranea
 - Caratteristiche delle diete vegetariane
 - Caratteristiche della dieta macrobiotica
- DAD
- Food Fraud: commerciali e sanitarie
 - Agricoltura biologica, Allevamento biologico, Marchio BIO
 - Fasi preliminari per applicare con successo il sistema di prevenzione HACCP
 - Determinazione del profilo calorico di un dessert

Data 10/05/2021 Il Docente

Prof. Carmelo Di Marco

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di
Vittorio"- Ladispoli (RM)

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia d'insegnamento: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Prof. Carmelo Di Marco Classe V KC

Indirizzo: enogastronomia settore cucina

Anno scolastico 2020/2021

PROFILO DELLA CLASSE

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

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

- ✓ presenza di lacune pregresse da colmare in itinere;

- ✓ •diversi ritmi di apprendimento tra gli studenti;
- ✓ •necessità di riprendere più volte gli stessi concetti al fine di cercare di ottenere una situazione di apprendimento il più possibile omogenea. Altri fattori ostativi sono stati i seguenti:
 - ✓ tempo a disposizione per portare a termine il programma; ✓ orario ridotto causa covid-19

METODOLOGIE DIDATTICHE e SUSSIDI

Le metodologie didattiche utilizzate sono state le seguenti:

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

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

- ✓ •libro di testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE C- prodotti dolciari, PLAN EDIZIONI"
- ✓ •schemi esplicativi e riassunti predisposti dal docente nell'interesse di tutti i discenti ed in ottemperanza alla normativa vigente in materia di utilizzo di strumenti compensativi per gli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento.

VERIFICHE e VALUTAZIONE

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

- ✓ prove scritte ✓ prove orali
- Le verifiche sono sempre state impostate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza dei procedimenti applicativi, le abilità raggiunte.
- La valutazione finale tiene globalmente conto, per ciascun alunno dei seguenti fattori:

- ✓ •i risultati della prova;

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

Ladispoli, 10/05/2021 IL DOCENTE Prof. Carmelo Di Marco

PROGRAMMA SVOLTO

Servizi per l'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera

A.s. 2020/2021

Classe V sez. KC

Materia : LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Docente : Calvanese Alessio

RICHIAMI DELLE CONOSCENZE PREGRESSE: SISTEMI DI COTTURA E L'USO DEL CALORE

- Pastorizzazione
- Sterilizzazione
- Trattamento UHT

RICHIAMI DELLE CONOSCENZE PREGRESSE: LE CARNI DA MACELLO

- Carni da macello
- Le caratteristiche organolettiche della carne
- La frollatura
- La macellazione

ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA RIOSTORATIVA

- Organizzazione degli spazi
- Organigramma operativo
- I principi di sicurezza

CENTRO PRODUZIONE PASTI

- La produzione nelle varie tipologie di aziende
- Produzione per veicolazione calda
- Produzione per veicolazione fredda
- D.P.R. 327/80 decreto per il trasporto dei pasti
- Banqueting - Catering

IL SOTTOVUTO

- La cottura e la conservazione con la tecnica del sottovuoto
- I vantaggi della cottura del sottovuoto
- Macchine utilizzate per il sottovuoto

IL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE

- Somministrazione di cibo e bevande
- Servizio a fronte
- Servizio a retro

MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI

- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni dei prodotti
- Marchi comunitari D.O.P. , I.G.P., S.T.G.
- I prodotti P.A.T.
- Prodotti biologici

REALIZZARE UN MENU'

- Il menu e le sue funzioni
- Tipologie di menù
- Menu fissi non concordati
- Menu fissi concordati
- Menu con scelta
- Principali regole per la stesura di un menù
- Realizzare menu per un ristorante
- Realizzare menu per un hotel stagionale
- Realizzare menu per la ristorazione collettiva
- Realizzare menu per banchetti
- Costo pasto

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

- I dispositivi di protezione individuale
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

GLI ALIMENTI

- I sette gruppi alimentari
- Alimenti di gamma
- Alimenti biologici
- La qualità degli alimenti
- Prodotti vegetariani

Ladispoli,04/05/2021

Il Docente
CALVANESE ALESSIO

G. DI VITTORIO
RELAZIONE FINALE
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA
CLASSE V C ENOGASTRONOMIA CUCINA A.S. 2020/21
INSEGNANTE : CALVANESE ALESSIO

La V KC "ENOGASTRONOMIA CUCINA " è formata da 25 alunni (22 maschi e 3 femmine).

Dato il protrarsi della situazione pandemica e a seguito dei diversi DPCM in materia di sicurezza si sono alternati periodi di attività in presenza al 50% e didattica a distanza al 100% (lasciando attivi solo i laboratori); con il supporto della piattaforma ufficiale Microsoft Teams.

Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili; seguiti da docenti di sostegno; (per maggiori informazioni si rimanda alla documentazione riservata depositata in segreteria dal docente di sostegno); due alunni DSA, per i quali è stato predisposto un PDP al quale tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l'anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di esame e che sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione.

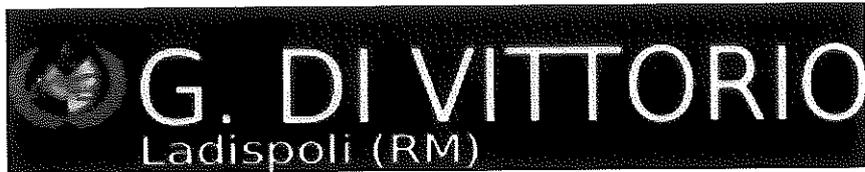
Il gruppo-classe ha sempre evidenziato una disponibilità affettuosa e confidente al dialogo educativo; ha mostrato un costante e generalizzato interesse per le problematiche culturali presentate dai docenti, anche se non tutti gli allievi si sono poi personalmente impegnati nel lavoro di ricerca e apprendimento a casa.

Nei confronti dei docenti la classe si è sempre rapportata in maniera rispettosa e leale.

Nella classe alcuni studenti hanno dimostrato consapevolezza e reale voglia di apprendere e sono riusciti a raggiungere risultati più che soddisfacenti attraverso uno studio costante ed organizzato anche durante la fase della didattica a distanza che ciascun docente ha effettuato utilizzando la piattaforma Microsoft Teams. Purtroppo per alcuni alunni è mancata una continua, attiva e coinvolgente partecipazione, nonché una non costante frequenza alle lezioni dovute a problematiche varie anche di una certa entità.

Sul piano del profitto alcuni studenti si sono distinti conseguendo ottimi risultati, per gli altri l'interesse, ma soprattutto lo studio verso le tematiche affrontate non è, in genere, andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti.

Non altrettanto positivo per tutti gli alunni è stato invece l'andamento didattico; non sono mancati infatti casi di profitto insufficiente, nel primo quadrimestre, determinati sia da lacune pregresse che da un impegno non sempre adeguato a quanto richiesto, per il recupero dei quali gli insegnanti hanno sempre suggerito maggior impegno e partecipazione, una più razionale organizzazione dello studio, un atteggiamento più responsabile in vista degli obiettivi propri della classe quinta. Una criticità evidenziata da diversi studenti è stata la difficoltà a mantenere uno studio costante e continuativo. Va evidenziata, tuttavia, la presenza di un gruppo di alunni che invece si è costantemente impegnato partecipando in modo attivo al dialogo educativo e raggiungendo risultati pienamente soddisfacenti. Altri, non sempre sufficientemente motivati, hanno utilizzato un metodo di studio talvolta superficiale mostrandosi in generale meno disinvolti, più impacciati nel colloquio e hanno necessitato, in misura più o meno accentuata, di essere guidati e incoraggiati nello sviluppare e approfondire le tematiche trattate e nell'individuare agganci e riferimenti tra le varie discipline.



Alimenti e bevande

I.S.I.S. "G.VITTORIO" DI LADISPOLI
PROGRAMMAZIONE DI SALA BAR

Prof.ssa Raffaella De Luca Classe 5KC A.S. 2020/2021

La classificazione degli alimenti Le etichette alimentari

L'olio e l'aceto

Il caffè e il tè

Le bevande analcoliche confezionate La birra

Le bevande spiritose

Il Vino

La classificazione dei vini

La produzione del vino

L'invecchiamento del vino

L'attrezzatura del sommelier

La degustazione del vino, esame : visivo, olfattivo, degustativo

Gli abbinamenti cibo-vino e i menù

L'analisi organolettica del cibo L'abbinamento cibo-vino

La carta e i menù

Criteri di stesura dei menù

La cucina di sala

L'evoluzionestorica della cucina di sala La mise en place della
cucina di sala Le tecniche della cucina di sala

I servizi di catering e banqueting

L'organizzazione dei banchetti

La preparazione della sala per i banchetti Il personale di servizio nei banchetti L'organizzazione dei buffet

Le tipologie dei buffet

Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa

Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa La figura del food & beverage manager

Ladispoli 15/05/2021 Il Docente

Prof.ssa Raffaella De Luca

I.S.I.S. "G.VITTORIO" DI LADISPOLI PROGRAMMAZIONE DI SALA BAR

Prof.ssa Raffaella De Luca Classe 5KC A.S. 2020/2021

RELAZIONE FINALE 5KC

La classe è composta da 25 alunni, 22 maschi e 3 femmine. Gli alunni hanno sempre mostrato un comportamento corretto nei confronti dei compagni e dell'insegnante. La frequenza della maggior parte degli alunni è stata mediamente nella norma. La programmazione didattica si è svolta durante il corso dell'anno scolastico in modo regolare alternando lezioni totalmente in didattica digitale integrata, lezioni in didattica digitale al 50% e sul nire dell'anno scolastico lezioni in presenza al 70%. La classe ha mostrato interesse per la disciplina e la maggior parte degli alunni ha partecipato in maniera continua e attiva alle lezioni. La classe ha lavorato in modo produttivo, valorizzando le proprie competenze e raggiungendo un apprendimento complessivo soddisfacente. Nonostante questo, un piccolo gruppo di alunni si è mostrato poco rispettoso delle regole alterando gli equilibri della classe. In ne alcuni alunni hanno dimostrato un interesse e uno studio alquanto discontinuo e irregolare.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe V KC a.s. 2020/2021

Prof. Marco Clericuzio

Libro di testo: Leonardo Sasso LA MATEMATICA A COLORI-edizione gialla
leggera vol 4 Petrini

FUNZIONI

Le funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione, studio del segno e classificazione delle funzioni.

Intersezioni con gli assi. Funzioni pari e dispari.

Lettura del grafico di una funzione.

LIMITI

Limite finito di una funzione in un punto.

Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto.

Limite infinito di una funzione in un punto.

Limite finito e limite infinito di una funzione per x che tende ad infinito.

Operazioni sui limiti.

Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate.

Le funzioni continue.

Punti di discontinuità di una funzione.

Asintoti: verticali, orizzontali e obliqui.

Grafico probabile di una funzione.

DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Regole di derivazione: derivata della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni.

STUDIO DELLE FUNZIONI

Funzioni crescenti e decrescenti.

Punti di massimo e minimo.

Concavità e punti di flesso.

Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.

PROBABILITA' (cenni)

Probabilità: origini storiche e concetto di probabilità classica.

Concetto di frequenza.

Legge dei grandi numeri.

Somma e prodotto logico di eventi

Ladispoli, 14 maggio 2021

Gli alunni

L'insegnante

(Prof. Marco Clericuzio)

RELAZIONE CLASSE 5KC

Anno Scolastico 2020/21

Materia: MATEMATICA

Docente: MARCO CLERICUZIO

La CLASSE 5C enogastronomia, che ho seguito per tutto il triennio, e' attualmente composta da 25 alunni. Secondo quanto previsto dalla normativa, l' anno scolastico ha visto l' alternarsi di periodi di didattica a distanza ed in presenza: al 50%, 70% o 100%. Tutto ciò ha sicuramente determinato un rallentamento al normale svolgimento dell' attività didattica, tenendo anche conto della riduzione oraria da tre a due ore settimanali durante la didattica a distanza, compensata da un' ora di lezione asincrona..

Il giudizio sulla classe risulta, nel complesso, positivo: gli studenti sono abbastanza vivaci, ma sostanzialmente corretti, pertanto le lezioni si sono svolte in maniera ordinata e costruttiva. A questo atteggiamento positivo, in alcuni casi, si e' contrapposta una certa superficialità nello studio e nella rielaborazione personale dei contenuti da parte di alcuni elementi, accompagnata da una preparazione di base frammentaria e lacunosa e da un metodo di studio poco organizzato. Occorre, tuttavia, evidenziare, all' interno della classe, un piccolo gruppo che si e' sempre distinto per notevoli capacità ed interesse, raggiungendo ottimi risultati. Ci sono poi allievi con ritmi di apprendimento diversi, che necessitano di tempi piu' lunghi, ma che comunque hanno dimostrato un soddisfacente impegno, anche nel lavoro a casa. Anche in modalita' remota gli alunni sono stati continuamente coinvolti nello svolgimento di attività ed esercitazione necessarie al consolidamento degli argomenti trattati. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti; la classe ha maturato, nel complesso, una buona conoscenza degli argomenti di base, con riferimento allo studio di una funzione con relativo tracciamento del grafico.

Ladispoli, 14 maggio 2021

Il docente
Marco Clericuzio

**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
“Giuseppe Di Vittorio”
Diritto e Tecniche Amministrative**

Classe VKC a.s. 2020-2021 Prof. Daniele Manzo

MODULI FORMATIVI

1. IL MARKETING TURISTICO

- Il marketing turistico territoriale
- Le tecniche di marketing
- Il business plan

OBIETTIVI AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO

Conoscenze

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing territoriale
- Differenza tra marketing strategico ed operativo
- Le fasi di un piano di marketing
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Le diverse strategie di marketing

Abilità

- Distinguere micromarketing e macromarketing
- Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato
- Riconoscere le fasi di un piano di marketing
- Riconoscere e distinguere obiettivi e strategie
- Riconoscere le politiche di marketing mix

Competenze

- Utilizzare al meglio le competenze comunicative con un linguaggio tecnico appropriato
- Individuare, valorizzare e promuovere i prodotti tipici e le tradizioni locali
- Adeguare l'offerta alle caratteristiche della domanda turistica

2. IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

- La gerarchia delle fonti di diritto
- Le istituzioni dell'UE
- La domanda e l'offerta turistica
- Il turismo e l'economia nazionale

OBIETTIVI AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO

Conoscenze

- Le fonti e le istituzioni del diritto nazionale e internazionale
- Gli aspetti sociali ed economici del turismo

Abilità

- Utilizzare una terminologia specifica adeguata
- Riconoscere i diversi aspetti sociali ed economici del turismo
- Distinguere le diverse fonti e istituzioni del diritto

Competenze

- Riconoscere le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche del turismo
- Comprendere la realtà operativa, elaborando e interpretando i dati economici

3. LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- Le norme obbligatorie per l'impresa
- Le norme sulla sicurezza alimentare
- La tutela dei marchi e i prodotti a km 0
- La disciplina dei contratti di settore

OBIETTIVI AL TERMINE DEL PERCORSO FORMATIVO

Conoscenze

- Requisiti e obblighi dell'imprenditore
- Le norme sulla privacy e sulla sicurezza sul lavoro
- Le norme sulla sicurezza alimentare
- I marchi di settore
- I principali contratti di settore

Abilità

- Comprendere i requisiti e obblighi dell'imprenditore
- Riconoscere le norme sulla privacy e sulla sicurezza sul lavoro
- Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare
- Comprendere l'importanza dei marchi di settore
- Distinguere i principali contratti di settore

Competenze

- Riconoscere e applicare principali norme di sicurezza che disciplinano il settore turistico.

METODO DI LAVORO E STRUMENTI /MATERIALI DIDATTICI

Lezione frontale e interattiva
Utilizzo di mappe concettuali
Lavoro di gruppo nelle esercitazioni scritte in classe
Ricerche in rete
Presentazione di un problema attraverso schede (o articoli) contenenti
indicazioni-guida necessarie alla soluzione del problema dato
Materiale per il recupero e/o per l'approfondimento di alcune Unità Didattiche
tratto da internet o prodotto dal docente

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Test a scelta singola o multipla
Domande aperte o strutturate
Esercitazioni scritte in classe
Verifiche orali

TEMPI DI PROGRAMMAZIONE

MODULI
Il marketing turistico

Il turismo e le fonti
del diritto
La legislazione
turistica

TEMPI
Settembre 2020
Novembre 2020
Dicembre 2020
Gennaio 2021
Febbraio 2021
Marzo 2021
Aprile 2021
Maggio 2021

RELAZIONE CLASSE 5KC
Anno Scolastico 2020/21
Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Docente: DANIELE MANZO

La CLASSE 5C enogastronomia, da me seguita il quarto e quinto anno, , e' attualmente composta da 25 alunni. Tenendo conto della emergenza pandemica e del susseguirsi delle diverse disposizioni normative, l' anno scolastico ha visto l' alternarsi di periodi di didattica a distanza (DAD e DDI) ed in presenza: al 50%, 70% o 100%.

Tale situazione ha determinato un inevitabile freno al normale svolgimento dell' attività didattica, tenendo anche conto della riduzione oraria da tre a due ore settimanali durante la didattica a distanza, compensata peraltro da un' ora di lezione asincrona.

Nonostante tale situazione la programmazione iniziale è stata nel complesso rispettata, grazie anche alla buona volontà che ha contraddistinto la maggior parte degli alunni.

Il giudizio sulla classe risulta, nel complesso, positivo: gli studenti sono abbastanza vivaci, ma sostanzialmente corretti, pertanto le lezioni si sono svolte in maniera ordinata e costruttiva.

Talora si e' registrata una latente superficialità nello studio e nella rielaborazione personale dei contenuti da parte di alcuni elementi, accompagnata da una preparazione di base frammentaria e lacunosa e da un metodo di studio poco organizzato.

In ogni caso un piccolo gruppo di alunni si e' sempre contraddistinto per le lodevoli capacità e il costante interesse mostrato nei confronti della disciplina.

Una parte degli alunni ha evidenziato una diversificazione nei ritmi di apprendimento pur esprimendo comunque comunque impegno apprezzabile.

Tali caratteristiche generali degli studenti sono emersi anche nella didattica a distanza, nonostante le inevitabili difficoltà oggettive che questa talora ha determinato.

Gli obiettivi prefissati sono stati comunque nel complesso raggiunti; la classe conosce gli argomenti di base, con riferimento sia all'aspetto giuridico della materia che a quello economico-aziendale.

In questi due anni inoltre si sono approfondite diverse tematiche inerenti il percorso di Cittadinanza e Costituzione.

In particolare sono stati oggetto di studio gli articoli fondamentali della Carta Costituzionale nonché la struttura e il funzionamento dei principali organi dello Stato, prendendo spunto spesso e volentieri da avvenimenti inerenti la vita sociale e politica del nostro Paese.

Ladispoli, 14 maggio 2021

Il docente
Daniele Manzo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio - Ladispoli"
A.S. 2020-2021 PROGRAMMA DI FRANCESE SVOLTO
DOCENTE : Prof.ssa Melania Napoletano

CLASSE VKC enogastronomia

Revisione di nozioni basi di grammatica:

I verbi ausiliari être e avoir;

vocabolario culinario;

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.

L'hygiène et securité:

- les aliments à risque, les techniques de conservation par la chaleur et par le froid, autre 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.

Videoascolto con relative domande di comprensione di video in lingua quali "la plus belle ratatouille", "les crêpes express", "les pets de nonne" et "l'HACCP".

Metodologia didattica

L'approccio utilizzato è di partenza espositivo centrato sulla struttura stimolo-risposta con continue ricerche di tecniche attive "approche actionnelle", le lezioni si svolgono attraverso fasi quali:

1. presentazione e spiegazione del materiale. 2. Esercitazione e consolidamento in classe o in DAD di ciò che si è appreso attraverso esercizi e frasi. 3. Riproduzione orale guidata. 4. Letture di testi e traduzione per la comprensione. 5. Ripassi frequenti di strutture grammaticali.

Obiettivi, capacità e competenze

Rafforzare e consolidare le conoscenze grammaticali pregresse e sviluppare una certa conoscenza del registro specifico di cucina. Contribuire a sviluppare le capacità di produzione linguistico-fonetica e di comprensione al fine di ottenere le competenze che li consentano di generare un'adeguata produzione scritta e orale nel registro richiesto.

Strumenti didattici

Microsoft Teams, Google e Youtube, Lim e materiale in doc -pdf creato e fornito dal docente, risorse on-line varie, dispense del docente inversione digitale.

Valutazione

Prove scritte di natura grammaticale e prove di orali con domande chiuse aperte; lettura e traduzione di natura enogastronomica.

La Professoressa

Melania Napoletano

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio - Ladispoli"
A.S. 2020-2021 RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI FRANCESE**

DOCENTE : Prof.ssa Melania Napoletano

CLASSE VKC enogastronomia

La classe Vkc è composta da 25 studenti, 22 alunni maschi, di cui uno non frequentante, e 3 alunne. Nel gruppo ci sono 3 studenti DSA, uno studente EH e uno DH. La situazione della classe era in generale, nonostante la mancanza di una docenza costante, abbastanza sufficiente tranne per alcuni casi di alunni con sufficienza ben sopra la media e, al contrario di ragazzi scarsamente sufficienti sia dal punto di vista grammaticale che fonetico e anche di vocabolario. Questi ultimi dimostrano una certa difficoltà di memorizzazione e un metodo di studio poco autonomo. Molti di loro presentano poco interesse alla lingua dovuto forse anche al fatto di non aver avuto un docente costante, da qui consegue uno stato di rassegnazione e demotivazione nei confronti della lingua. Si fa presente che, molti di loro, 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 in classe con continue richieste di partecipazione, utilizzo di video e qualche volta della Lim.

PROFESSORESSA MELANIA NAPOLETANO

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio - Ladispoli"
A.S. 2020-2021 PROGRAMMA DI INGLESE SVOLTO DOCENTE :
Prof.ssa Cecilia Leo CLASSE VKC enogastronomia**

Libri di testo: Well Done! - Cooking, Catrin Elen Morris, Eli La Spiga Edizioni, 2016. Contenuto del piano di lavoro esposto per moduli:

Module 6 Safety Procedures and Nutrition

Health and Safety

- HACCP
- Types of risk in food production: biological, chemical and physical hazard.
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning
- Food contamination: risks and preventive measures

Diet and Nutrition

- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The mediterranean diet. Why is it so much more than just a diet?
- The food pyramid
- Food allergies and intolerances
- Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan. The role of calcium, iron and vitamin B12.
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diet
- Healthy recipes
- Novel food

Grammar

- The if-clauses Ladispoli 05/05/2021

Prof.ssa Cecilia Leo

MATERIA

INGLESE

DOCENTE

CECILIA LEO

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

A.S. 2020-2021 RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI INGLESE

Prof.ssa Cecilia Leo - CLASSE VKC enogastronomia

La classe è composta da 25 alunni, 22 maschi e 3 femmine tra cui 3 DSA e 2 alunni H.

Sul piano disciplinare, la classe si presenta abbastanza vivace e non sempre ha mostrato un comportamento corretto e partecipativo. Alcuni alunni hanno fatto numerose assenze con ripercussioni sul rendimento appena sufficiente. Una buona componente della classe si è mostrata sempre attenta, responsabile e puntuale nello svolgimento delle varie attività sia in classe in presenza che nei periodi di didattica digitale integrata. Sul piano del profitto, la classe presenta tre diverse fasce di livello: nella prima, 3/4 studenti in particolare hanno confermato e mantenuto nel corso dell'anno risultati più che buoni, dimostrando interesse costante e metodicità nello studio; un secondo gruppo, più numeroso, ha comunque dimostrato un dialogo educativo partecipato, non nascondendo tuttavia lacune pregresse a cui si è cercato di rispondere con semplificazioni in forma di rielaborazioni testuali e sintesi al fine di favorire la produzione orale e l'acquisizione di un lessico di settore utile al loro futuro lavorativo; un terzo gruppo, ha dimostrato scarso impegno e interesse non adeguato nei confronti della materia rasentando la sufficienza. La metodologia didattica adottata è stata incentrata su lezioni frontali improntate al dialogo e allo sviluppo delle abilità di listening, speaking, reading e writing sugli argomenti di volta in volta affrontati, sia in presenza che in DDI. Terminato il programma, le lezioni sono state improntate ad attività di ripasso sui contenuti e sui possibili agganci interdisciplinari afferenti a macroaree tematiche di indirizzo e al ripasso delle strutture grammaticali di base. Per quanto riguarda le modalità di verifica, date le difficoltà legate alla persistente emergenza sanitaria, si è ritenuto opportuno procedere con le sole verifiche orali, grazie alle quali si è meglio potuto accertare l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze previste dal piano di studi e la qualità autentica degli apprendimenti.

Relazione Finale V° KC

SCIENZE MOTORIE - Doc. Gabriella Moriggi

Fattori oggettivi hanno condizionato in modo negativo l'attività didattica in questa classe: la non conoscenza dei ragazzi, le modalità didattiche che si sono dovute adottare per l'intero anno (1h in modalità asincrona e 1h in presenza con il 50% degli studenti), l'uso non frequente della palestra per motivi di sicurezza.

Complessivamente il profitto raggiunto, nonostante le suddette difficoltà, è, per un buon gruppo di studenti, discreto e buono in alcuni casi, per un altro gruppo risulta sufficiente, e per alcuni insufficiente (non per incapacità oggettive ma per disinteresse e partecipazione inadeguata e scarsa).

PROGRAMMA PRATICO:

- Pallavolo
- Tennis-tavolo

PROGRAMMA TEORICO:

- I principi educativi e rieducativi dello sport (Sport in carcere)
- Fair-play
- Il doping
- Sport ed Educazione Fisica: strumenti di propaganda politica durante il fascismo e il nazismo

ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2020-2021)

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: V KC

ARGOMENTI TRATTATI

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

Alunni della classe = 25

Non avvalentesi = 4

Totale alunni = 21