



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



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

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6
CAT serale - Via Y. De Begnac, 6
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMTD05901T
Cod. mecc. RMTD059506
Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126000
Tel. 06/121126000
Tel. 06/121126805

mailto: rmis05900g@istruzione.it
mailto: rmis05900g@istruzione.it
mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I
SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA



Anno scolastico 2020/2021

**Documento
del Consiglio di Classe per
l'Esame di Stato**

Classe: 5[^]KA

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

PROTOCOLLO N. _____

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

Sommario

1. INFORMAZIONI PRELIMINARI	5
1.1. STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI.....	5
1.1. PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA.....	6
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:	7
2.1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:	7
2.2. CONTINUITA' DEI DOCENTI NEL TERZO ANNO E NEL BIENNIO POST-QUALIFICA.....	8
2.3. ELENCO ALUNNI	9
2.4. QUADRO ORARIO	9
2.5. COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE 5 [^] KA.....	10
3. PREPARAZIONE PER L'ESAME	11
3.1. SIMULAZIONE DI COLLOQUIO ORALE,	11
3.2. TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2020-2021	12
3.3. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	13
3.4. CRITERI PER LA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	17
4. INIZIATIVE COMPLEMENTARI - INTEGRATIVE	19
4.1. AREA PROFESSIONALE ED ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA.....	19
• PROGETTI ATTINENTI A <i>CITTADINANZA E COSTITUZIONE</i> :.....	19
• ALTRE ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO.....	19
4.2. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO).....	20
4.3. OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI.	21
4.4. INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.....	22
5. PROGRAMMI E RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.	23
5.1. RELIGIONE.....	23
5.2. ITALIANO	24
5.3. STORIA.....	29
5.4. INGLESE.....	32
5.5. FRANCESE.....	39
5.6. MATEMATICA.....	41
5.7. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.	42

5.8.	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA.....	46
5.9.	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE.....	49
5.10.	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA 53	
5.11.	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	55
5.12.	ALLEGATO N. 6: TRACCIA DELL’ELABORATO	56

Allegati:

1. Elenco alunni (agli atti della Commissione);
2. Copie dei PDP (agli atti della Commissione);
3. Copie dei PEI (agli atti della Commissione);
4. Griglia PCTO alunni (agli atti della Commissione);
5. Traccia dell’Elaborato;
6. Elaborati nominativi (agli atti della Commissione).

1. INFORMAZIONI PRELIMINARI

1.1. STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da molti anni, essendo 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 è risultata 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 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, 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 2020/21 hanno svolto i cinque anni di corso secondo la nuova riforma attuata in base (D.P.R.15/03/2010, n. 87, con il Regolamento recante norme per il Riordino degli istituti professionali, a norma art. 4 DL 25/06/2008 n. 112 conv. con mod. dalla L. 06/08/2008 n. 133) ed hanno recepito nel corso del presente anno scolastico le nuove linee programmatiche previste dall'OM n. 53 del 03/03/2021.

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.

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

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

È in grado di:

2. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
3. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
4. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
5. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
6. comunicare in almeno due lingue straniere;
7. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
8. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
9. 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**

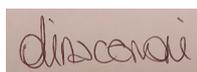
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

2.1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

DISCIPLINA	DOCENTI
IRC	NARDUCCI CARLO
ITALIANO E STORIA	FERRAZZA MARGHERITA
FRANCESE	* CERRONI DINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MONACO MADDALENA
INGLESE	PANZELLA CARMELA
MATEMATICA	MOCCIA ANTONIO
SCIENZE MOTORIE	CIMAFONTE DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	RIZZA CARMELA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	FERRANTI PAOLO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	DE MATTEO STEFANIA
SOSTEGNO	BRUZZANO ANGELA

(*): COORDINATORE DI CLASSE:

Prof.ssa DINA CERRONI



Ladispoli 12/05/21

2.2.CONTINUITA' DEI DOCENTI NEL TERZO ANNO E NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

DISCIPLINE	Classe III	Classe IV	Classe V
IRC	Prof.re NARDUCCI	Prof.re NARDUCCI	Prof.re NARDUCCI
Italiano	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa FERRAZZA
Storia	Prof.ssa MOLLO	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa FERRAZZA
Inglese	Prof.ssa GARGIULO	Prof.ssa GARGIULO	Prof.ssa PANZELLA
Francese	Prof.ssa CERRONI	Prof.ssa CERRONI	Prof.ssa CERRONI (*)
Matematica	Prof.re MOCCIA	Prof.re MOCCIA	Prof.re MOCCIA
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa MONACO	Prof.ssa MONACO	Prof.ssa MONACO
Diritto e Tecniche Amministrative.	Prof.ssa GIAMPAOLO	Prof.ssa LEONARDI	Prof.ssa RIZZA
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	Prof.re CUCULLO	Prof.ssa CAROBENE	Prof.re FERRANTI
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	/	Prof.re COMITO	Prof. ssa DE MATTEO
Scienze Motorie	Prof.re CIMAFONTE	Prof.re CIMAFONTE	Prof.re CIMAFONTE
Sostegno	Prof.ssa ACCOGLI	Prof.ssa ALLOCCO Prof.re MONTELEONE	Suppl.Prof.ssa BRUZZANO

(*): COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa DINA CERRONI

2.3. ELENCO ALUNNI

Vedi apposito allegato.

2.4 QUADRO ORARIO

3.

MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	ORE SETTIMANALI
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera - Francese	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia. settore Cucina	4
Laboratorio Servizi Enogastronomia. settore Sala e Vendita	2
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Educazione fisica	2
IRC (per coloro che se ne Avvalgono)	1
	Tot. 32

2.5. COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE 5[^] KA

La classe 5[^] KA inizialmente composta da 27 alunni, si compone in chiusura di anno di 25 unità (19 maschi e 6 femmine). Due di essi , infatti, in corso di anno, hanno chiesto trasferimento ; uno per trasferimento di sede e uno per incompatibilità ambientale.

Fin dalla sua formazione nel 3[^] anno, è risultata piuttosto eterogenea per interessi, attitudini, livelli di preparazione e partecipazione. Tutti gli attuali studenti provengono dalla classe 4[^] dello scorso anno. Nella classe sono presenti n. 9 alunni con DSA e 2 alunni H con PEI semplificato (vedi allegati agli Atti della Commissione).

Nel corso del secondo biennio e dell'anno conclusivo, vi è stata continuità didattica con Scienza e cultura dell'alimentazione,IRC, Matematica, Francese e Scienze motorie. Nelle altre materie si sono avvicendati 2 o più docenti.

Durante il presente anno scolastico, la maggior parte degli studenti ha dimostrato interesse e curiosità rispetto ad un buon numero di discipline, raccogliendo al meglio i suggerimenti dei docenti riguardo al lavoro in classe, all'impegno a casa ed alla rielaborazione personale dei contenuti .

Un ridottissimo numero ha affrontato in modo poco partecipe le attività proposte.

Indubbiamente alcuni allievi hanno fatto registrare una crescita dei livelli di competenza e consapevolezza, maturando anche uno spirito critico buono. A questi se ne affiancano altri, davvero pochi, che non sono riusciti ad esprimere al meglio le proprie potenzialità.Nel complesso, quindi, i livelli di competenza nelle singole discipline differiscono dal soggetto in questione.

Il clima in classe è stato molto disteso, sereno e adeguato al corretto svolgimento delle lezioni, in particolar modo dall'inizio dello scorso dicembre. Tutti gli studenti hanno, inoltre, dimostrato maturità e correttezza lodevoli nel relazionarsi con i propri docenti e compagni, particolarmente in questo anno scolastico. La presenza alle lezioni in DDI è stata regolare per quasi tutta la classe; la maggior parte degli studenti ha rispettato la data delle consegne affidate loro, tranne che per uno studente che ha accumulato numerose assenze durante i primi 4 mesi di scuola .

Nell'ambito del PCTO tutti hanno svolto, nell'anno 2018/19, dal 01/04 al 13/04 2019, uno stage con un monte di 80 ore in strutture ricettive del territorio ed attività integrative. Nel corso dell'anno 2019/20 non hanno potuto svolgere lo stage programmato per la fine di maggio 2020 a causa dell'emergenza epidemiologica Covid-19. Nell'anno corrente, sempre per la medesima ragione, sono stati attivati corsi a distanza inerenti il proprio ambito professionale (vedi relazione PCTO allegata).

3. PREPARAZIONE PER L'ESAME

3.1. SIMULAZIONE DI COLLOQUIO ORALE,

In considerazione della durevole emergenza sanitaria, caratterizzata dalla diffusione del virus Covid 19, è stata programmata un'unica simulazione di esame inerente ovviamente il colloquio.

Tale simulazione, che verrà effettuata seguendo le modalità indicate nella OM n.53 del 03/03/2021, art. 17 comma 3, NON riguarderà la prima parte del colloquio (discussione dell'elaborato) e si terrà in data 18/05/2021 coinvolgendo tre alunni volontari o scelti mediante sorteggio.

3.2. TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2020-2021

	Italiano	storia	inglese	matematica	francese	diritto e tec.	alimenti	lab. sala	lab. cucina	educazione fisica
Interrogazione orale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Trattazione sintetica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Quesiti a risposta			X		X	X		X		
Quesiti a Resp. multipla										
Test vero - falso										
Problemi a soluzione				X						
Casi pratici e professionali						X	X	X	X	
Produzioni in lingua			X		X					
Produzioni in lingua italiana	X	X								
DAD e DDI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

3.3. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

I criteri per la valutazione degli apprendimenti sono stati quelli inseriti nel PTOF e approvati nella seduta del Collegio Docenti del 23/10/2019. A seguito della emergenza epidemiologica Covid-19, i criteri sono stati variati adeguandoli alla OM n. 11 del 16/05/2020. Il Collegio dei Docenti nella seduta del 18-5-2020 ha integrato quelli già approvati nella seduta del 23-10-2019, commisurandoli alla didattica a distanza. Detti criteri sono stati individuati con CIRCOLARE N 242 del 19/05/2020 e n.63 per l'anno scolastico in corso.

Qui di seguito si riporta, per completezza e l'utilità che il caso richiede, la richiamata circolare recante i *criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla didattica a distanza*.

*Vista l'O.M. 11 DEL 16-5-2020, <<omissis>>, I criteri e le modalità di valutazione deliberati nella seduta del collegio dei docenti del 23 ottobre 2019 vengono modificati commisurandoli alla didattica a distanza. Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills. Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza: Comunicazione nella madrelingua. Comunicazione nelle lingue straniere. Competenza matematica e competenze di base in 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.*

I livello: ottimo 10	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 didattica a distanza	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui in video conferenza 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 ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
II livello: più che buono 9	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 didattica a distanza	Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo
III livello: buono 8	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	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 video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole.
IV livello: discreto 7	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse digitali

	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	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 video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto.
V livello: sufficiente 6	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	interagisce sufficientemente con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile
VI livello: insufficiente 5	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	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 video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si organizza in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale.
VII livello: gravemente insufficiente 4	Partecipazione alla didattica a distanza	Non sempre utilizza le risorse digitali.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	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 video conferenza	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 2/ 3	partecipazione didattica a distanza	Non utilizza le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Non interagisce con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	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

3.4. CRITERI PER LA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

I criteri di valutazione sono stati individuati con CIRCOLARE N. 64 per il corrente anno scolastico.

Qui di seguito si riporta, per completezza e l'utilità che il caso richiede, la richiamata circolare recante i *criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla didattica a distanza*.

CIRCOLARE n.64 Oggetto : *criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurati alla didattica a distanza*.

Vista l'O.M. 11 DEL 16-5-2020 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. 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.

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.

4. INIZIATIVE COMPLEMENTARI - INTEGRATIVE

4.1. AREA PROFESSIONALE ED ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA

- **PROGETTI ATTINENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE:**

- ✓ L'ALBERGHIERO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE – INCONTRI CON L'ASSOCIAZIONE APS LITORALE NORD 14-10-2019;
- ✓ 'LADISPOLI NON SPRECA' - INCONTRI CON L'ASSOCIAZIONE APS LITORALE NORD 18-10-2019
- ✓ PROGETTO AURIGA 5 (AREMOL (Agenzia Regionale per la Mobilità, Regione Lazio e ACI Vallelunga) 8 e 28-1-2020
- ✓ INCONTRO CON L'ARMA DEI CARABINIERI 15-01-2020
- ✓ PREVENIRE LE DIPENDENZE PER PROMUOVERE LA VITA – ATTIVITA' CON LA 'COMUNITA' INCONTRO di DON PIERINO GELMINI "MOLINO SILLA" AMELIA (TR) 20-02-2020
- ✓ PROGETTO GIORNO DELLA MEMORIA (Teatro Vannini di Ladispoli con il patrocinio del Comune e la presenza dei sopravvissuti sig.ra LILLY FORNARI e ANGELO DI CAVE) 27 gennaio 2020;

- **ALTRE ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO**

- ✓ Visita ITALIAN CHEF ACCADEMY a Roma, per la preparazione di menù;
- ✓ Visita al BIRRIFICIO Fiumicino denominato "birradamare";
- ✓ A Porta futuro Lazio (Civitavecchia), la classe ha partecipato ad un seminario per la redazione di un curriculum vitae europeo;

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

CLASSE 5 KA

RELAZIONE FINALE PCTO

Anno Scolastico 2020/2021

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

- nell'anno corrente, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (Idea Imprenditoriale, HACCP, Curriculum Vitae);
- nell'anno 2019/20, sempre per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, la classe non ha potuto effettuare lo stage programmato per la fine di maggio 2020;
- nell'anno 2018/19, la classe dal 01/04/ al 13/04 ha svolto uno stage con un totale di 80 ore in strutture ricettive del territorio e attività integrative volte al mondo del lavoro (Cottura a bassa temperatura, 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 (Comune, etc...).

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

Prof.ssa Giovanna Albanese

Prof Renato D'Aloia

Prof.ssa Carmen Piccolo

4.3. OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI In sintonia con le finalità generali dell'indirizzo e con gli obiettivi didattici ed educativi specifici del corso di studi, sono individuati i seguenti obiettivi trasversali, comuni a tutti le discipline:

- **Obiettivi educativi:** • Sviluppare armonicamente la propria personalità e la propria cultura, maturando la coscienza di sé come persona, come soggetto autonomo che si realizza pienamente nel rapporto civile e costruttivo con gli altri; • Coltivare il valore dell'interculturalità • Coltivare i valori dell'eguaglianza, della pace, della solidarietà e della cooperazione contro ogni forma di violenza, di discriminazione e di aggressione contro la dignità della persona • Sviluppare le competenze relative all'educazione all'affettività, al rispetto della diversità e delle pari opportunità e al superamento degli stereotipi di genere • Mantenere un comportamento corretto e rispettoso nei confronti delle persone e del bene pubblico (luoghi, monumenti, attrezzature); • Rafforzare la capacità di autocontrollo e di rispetto delle regole comuni. • Consolidare l'interesse personale per la cultura • Consolidare l'autonomia del metodo di studio • Accedere consapevolmente alle più vaste aree di informazione e soddisfare personali esigenze di conoscenze e cultura • Consolidare l'abitudine alla scrittura come strumento di corretta comunicazione personale e professionale; • Sviluppare la capacità di ascolto, di confronto, di dialogo e di scambio all'interno di un gruppo. • Instaurare un rapporto più responsabile e cosciente con l'ambiente, basato sul rispetto di ogni forma di vita della natura e su un uso più razionale e consapevole del territorio e delle risorse • Coltivare l'attenzione per il benessere psico-fisico dell'individuo;
- **Obiettivi didattici:** • Consolidare la capacità di organizzare il lavoro in modo autonomo e responsabile, rispettando procedure, consegne e scadenze • Acquisire e assimilare in maniera consapevole i contenuti e le strutture specifiche di ogni disciplina, attraverso uno studio problematico e non mnemonico o nozionistico • Acquisire/rafforzare la padronanza dei linguaggi disciplinari specifici • Potenziare le abilità espressive in lingua italiana e straniera • Potenziare e stimolare le abilità artistico-espressive • Sviluppare le abilità argomentative • Potenziare la capacità di esporre un argomento (in forma scritta e/o orale) in modo corretto, chiaro, sintetico e pertinente, adeguando l'esposizione - comunicazione allo scopo e/o al destinatario. • Avviare/rafforzare la capacità di pianificare e realizzare una ordinata esposizione orale dei contenuti acquisiti, che tenga conto della complessità dei problemi e del quadro di confronti e relazioni disciplinari e interdisciplinari • Potenziare la capacità di operare deduzioni e induzioni e di applicare procedimenti analitici e sintetici • Acquisire/rafforzare una mentalità scientifica basata sul metodo di indagine sperimentale; • Sviluppare le capacità logico-matematiche attraverso il metodo induttivo e deduttivo, la concettualizzazione degli argomenti, la risoluzione dei problemi • Cogliere - nelle sue linee fondamentali - la prospettiva storica dei fenomeni nella loro evoluzione. • Acquisire/potenziare l'attitudine alla autovalutazione;
- **Obiettivi didattici disciplinari e obiettivi minimi:** Per quanto riguarda gli obiettivi delle singole discipline, si rimanda alle programmazioni individuali dei docenti.

4.4. INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

Per essi si fa riferimento all'Allegato B alla OM n. 10 del 16/05/2020 costituita dalla Griglia di valutazione della prova orale. Qui di seguito si riporta il contenuto della richiamata Griglia di valutazione.

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 curriculum, 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.

5. PROGRAMMI E RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.

5.1. RELIGIONE

Prof. Carlo NARDUCCI

N° Alunni: 22

La classe ha mostrato nel complesso un discreto interesse per la disciplina. Piuttosto interessata a dibattiti inerenti la contemporaneità in rapporto ai valori, ha evidenziato una certa curiosità soprattutto in relazione a tematiche inerenti il rapporto etica-mondo giovanile ed etica-scienza. Sul versante delle acquisizioni culturali in merito alla fenomenologia religiosa e alle sue derivazioni in campo artistico e filosofico-letterario ha mostrato una certa difficoltà di approccio, comunque stemperata dall'impegno profuso.

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

ARGOMENTI TRATTATI

Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche, Heidegger) cenni di filosofia ermeneutica in rapporto al cristianesimo

La Pasqua: una lettura teologica e sociologica

Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo – il pontificato di Papa Francesco; la risposta della teologia antropologica alla domanda di "senso".

Prof. Carlo Narducci

5.2. ITALIANO

Prof.ssa Margherita Ferrazza

Materie Letterarie e storia

classe 5 Sez. KA

a.s. 2020 - 2021

ITALIANO

La docente ha instaurato il primo dialogo con la classe attraverso la piattaforma digitale TEAMS, dopo aver preso servizio il giorno 16 novembre 2020.

Nonostante la mancanza di continuità didattica riguardo la disciplina, la classe nel suo complesso, si è mostrata fin da subito volenterosa ed attiva, cercando nel minor tempo possibile di adeguarsi al meglio al nuovo metodo di trattazione degli argomenti da parte della docente. Il comportamento è sempre stato corretto e rispettoso, nonostante alcuni elementi non fossero propriamente interessati alla materia in alcuni suoi aspetti.

Fin da subito, una stretta collaborazione docente-alunni ha fatto sì che si instaurasse un dialogo educativo costante e che ognuno degli studenti fosse in grado di portare avanti, relativamente alle potenzialità individuali, un processo di crescita relazionale e didattico. In relazione alla programmazione curriculare per ciò che concerne le conoscenze, nel complesso la classe, con diversi gradi di completezza e di approfondimento delle informazioni, dimostra di aver acquisito, tutti o in buona parte, i contenuti proposti.

Gli alunni nel corso dell'anno hanno, altresì, acquisito competenze adeguate nell'analisi e nell'interpretazione dei testi, nella contestualizzazione e interpretazione storica del fenomeno letterario; in termini di coerenza espositiva e argomentativa, di correttezza formale ed espressiva, interessanti sono stati i progressi, in alcuni casi con risultati particolarmente apprezzabili; qualche limite espressivo e argomentativo è emerso durante alcune interrogazioni orali. Gli studenti che avevano dimostrato alcune carenze durante il primo quadrimestre, riportando valutazioni non sufficienti, hanno svolto interrogazioni specifiche con esiti positivi. La preparazione della classe si esprime fondamentalmente in termini di conoscenze e competenze; alcuni elementi hanno maturato apprezzabili capacità di rielaborazione critica personale, di sensibilità nello studio dei testi e dei fenomeni, riuscendo a fare apprezzabili collegamenti spazio temporali tra autori, del tutto personali, e di argomentarli in maniera più che discreta. Per quanto riguarda la scelta dei contenuti, l'esigenza di condurre ampie sintesi di fenomeni letterari complessi ha impedito la trattazione sistematica di alcune produzioni, che sono state più o meno citate in relazione alla loro funzionalità per l'interpretazione di produzioni più importanti o di fenomeni e contesti nella loro globalità.

Il programma svolto copre uno sviluppo temporale che va dal Naturalismo francese di metà ottocento alla seconda metà del Novecento italiano.

Ladispoli, 10 maggio 2021

La docente

Margherita Ferrazza

I testi adottati sono:

MATERIA: Italiano

CLASSE: 5KA

DOCENTE: Margherita Ferrazza

LIBRO DI TESTO: Roncoroni, Cappellini, Milva, Sada, *La mia letteratura vol.3*, Carlo Signorelli editore

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

Durante il corso dell'anno scolastico, con gli studenti della classe 5KA sono stati svolti i seguenti argomenti:

- NATURALISMO E VERISMO
 - Analisi delle correnti letterarie con relative analogie e differenze

- GIOVANNI VERGA
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - Le Novelle
 - Rosso Malpelo*: lettura ed analisi stilistico-contenutistica
 - La Roba*: lettura ed analisi stilistico-contenutistica
 - Il Ciclo del Vinti: i Malavoglia, trama ed analisi contenutistica
 - La famiglia Malavoglia*: lettura ed analisi stilistico-contenutistica della sezione di romanzo
 - Il Ciclo dei Vinti: Mastro don Gesualdo, trama ed analisi contenutistica
 - La morte di Gesualdo*: lettura ed analisi stilistico-contenutistica della sezione di romanzo

- IL DECADENTISMO
 - Analisi della corrente letteraria

- LA SCAPIGLIATURA
 - Analisi della corrente letteraria

- GIOSUE' CARDUCCI
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - Traversando la Maremma Toscana*: lettura ed analisi metrico-contenutistica

- GABRIELE D'ANNUNZIO
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - La prosa: il *Piacere*, analisi contenutistica
 - La poesia: *Alcyone*, analisi contenutistica
 - La pioggia nel pineto*, lettura ed analisi metrico-contenutistica

- GIOVANNI PASCOLI
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - Myricae: analisi contenutistica
 - Lavandare*, analisi metrico-contenutistica
 - X agosto*, analisi metrico-contenutistica
 - I Canti di Castelvecchio: analisi contenutistica
 - Il gelsomino notturno*, lettura ed analisi metrico-contenutistica.

- IL FUTURISMO
 - Analisi della corrente letteraria

- IL NUOVO ROMANZO EUROPEO
 - Analisi stilistica delle nuove forme di prosa all'inizio del Novecento

- LUIGI PIRANDELLO
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - Novelle per un anno, analisi contenutistica e strutturale
 - La Patente*, analisi stilistico-contenutistica
 - Il Fu Mattia Pascal, analisi contenutistica e strutturale
 - La nascita di Adriano Meis*, analisi stilistico-contenutistica
 - Uno, nessuno e centomila, analisi contenutistica e strutturale
 - Un paradossale lieto fine*, analisi stilistico-contenutistica
 - Il teatro: Così è se vi pare, trama ed analisi tematica
 - La voce della verità*, analisi contenutistica e strutturale
 - Il teatro: Sei personaggi in cerca d'autore, trama ed analisi tematica

- ITALO SVEVO
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - La Coscienza di Zeno, trama ed analisi tematico-strutturale
 - Prefazione e Preambolo*, analisi contenutistica e strutturale
 - L'ultima sigaretta*, analisi contenutistica e strutturale
 - Lo schiaffo del padre*, analisi stilistico-contenutistica

- ERMETISMO E ANTINOVECENTISMO
 - Analisi delle tre tendenze di inizio novecento.
 - L'Ermetismo, analisi della corrente letteraria

- GIUSEPPE UNGARETTI
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - L'Allegria, analisi contenutistica e strutturale
 - Sentimento del Tempo, analisi contenutistica e strutturale.
 - Il porto sepolto*, analisi metrico-contenutistica

- Fratelli*, analisi metrico-contenutistica
- Soldati*, analisi metrico-contenutistica
- Mattina*, analisi metrico-contenutistica

- LE TENDENZE DELLA LIRICA IN ITALIA: UMBERTO SABA

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- A mia moglie*, analisi metrico-contenutistica
- Goal*, analisi metrico-contenutistica
- Approfondimento: calcio e poesia

- EUGENIO MONTALE

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Ossi di seppia, analisi stilistica e concettuale della raccolta
- Merigiare pallido e assorto*, analisi stilistico-contenutistica
- Spesso il male di vivere ho incontrato*, analisi metrico-concettuale
- Le Occasioni, analisi stilistica e concettuale della raccolta
- Satura, analisi stilistica e concettuale della raccolta
- Ho sceso dandoti il braccio*, analisi metrico-concettuale

Entro la fine dell'anno scolastico la classe completerà il programma con i seguenti argomenti:

- IL NEOREALISMO

- Analisi della corrente letteraria del secondo dopoguerra

- LA PROSA DEL SECONDO DOPOGUERRA: PRIMO LEVI

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Se questo è un uomo*, analisi contenutistica e strutturale dell'opera
- Se questo è un uomo*, analisi stilistico-contenutistica

- LA PROSA DIALETTALE: PIERPAOLO PASOLINI

- Ragazzi di vita, trama dell'opera ed analisi
- Il ferrobèdò*, analisi stilistica e contenutistica

- CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- L'articolo sei della Costituzione e le minoranze linguistiche
- I dialetti, problema o risorsa?

Ladispoli, 10 maggio 2021

L'insegnante
Margherita Ferrazza

Durante il corso dell'anno scolastico, gli studenti della 5KA hanno, con l'aiuto dell'insegnante, letto, parafrasato ed analizzato **testi letterari in prosa ed in poesia**, riferiti ad ognuno degli autori studiati.

GIOVANNI VERGA:

- *Rosso Malpelo*
- *La Roba*
- *La famiglia Malavoglia*
- *La morte di Gesualdo*

GIOSUE' CARDUCCI

- *Traversando la Maremma Toscana*

GABRIELE D'ANNUNZIO

- *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI

- *Lavandare*
- *X agosto*
- *Il gelsomino notturno*

LUIGI PIRANDELLO

- *La Patente*
- *La nascita di Adriano Meis*
- *Un paradossale lieto fine*
- *La voce della verità*

ITALO SVEVO

- *Prefazione e Preambolo*
- *L'ultima sigaretta*
- *Lo schiaffo del padre*

GIUSEPPE UNGARETTI

- *Il porto sepolto*
- *Fratelli*
- *Soldati*
- *Mattina*

UMBERTO SABA

- *A mia moglie*
- *Goal*

EUGENIO MONTALE

- *Merigiare pallido e assorto,*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- *Ho sceso dandoti il braccio*

Entro la fine dell'anno scolastico la classe completerà il programma analizzando i seguenti testi:

PRIMO LEVI

-Se questo è un uomo

PIERPAOLO PASOLINI

-Il ferrobudò

Ladispoli, 10 maggio 2021

L'insegnante
Margherita Ferrazza

5.3. STORIA

Prof.ssa Margherita Ferrazza

RELAZIONE FINALE

La docente ha instaurato il primo dialogo con la classe attraverso la piattaforma digitale TEAMS, dopo aver preso servizio il giorno 16 novembre 2020.

Nonostante la mancanza di continuità didattica riguardo la disciplina, la classe nel suo complesso, si è mostrata fin da subito volenterosa ed attiva, cercando nel minor tempo possibile di adeguarsi al meglio al nuovo metodo di trattazione degli argomenti da parte della docente. Il comportamento è sempre stato corretto e rispettoso, nonostante alcuni elementi non fossero propriamente interessati alla materia in alcuni suoi aspetti.

Fin da subito, una stretta collaborazione docente-alunni ha fatto sì che si instaurasse un dialogo educativo costante e che ognuno degli studenti fosse in grado di portare avanti, relativamente alle potenzialità individuali, un processo di crescita relazionale e didattico. In relazione alla programmazione curriculare per ciò che concerne le conoscenze, nel complesso la classe, con diversi gradi di completezza e di approfondimento delle informazioni, dimostra di aver acquisito, tutti o in buona parte, i contenuti proposti.

Gli alunni nel corso dell'anno hanno, altresì, acquisito competenze adeguate nell'analisi e nell'interpretazione degli eventi storici, nella contestualizzazione e interpretazione dei fenomeni mondiali in relazione a politica e società civile; in termini di coerenza espositiva e argomentativa, di correttezza formale ed espressiva, interessanti sono stati i progressi, in alcuni casi con risultati particolarmente apprezzabili; qualche limite espressivo e argomentativo è emerso durante alcune interrogazioni orali. La preparazione della classe si esprime fondamentalmente in termini di conoscenze e competenze; alcuni elementi hanno maturato apprezzabili capacità di rielaborazione critica personale, di sensibilità nello studio degli eventi storici e delle implicazioni sociali riuscendo, inoltre, ad esporre apprezzabili collegamenti spazio-temporali tra eventi evidenziando cause e conseguenze di ampio raggio in modo del tutto personale ed argomentando il tutto in maniera più che discreta.

Per quanto riguarda la scelta dei contenuti, l'esigenza di condurre ampie sintesi di eventi complessi ha impedito la trattazione sistematica di alcune vicende nella loro specificità; queste sono state più o meno citate in relazione alla loro funzionalità per l'interpretazione di vicende più ampie o di implicazioni socio-economiche nella loro globalità.

Il programma svolto copre uno sviluppo temporale che va dall'epoca giolittiana, alle riforme sociali degli anni settanta in Italia.

Ladispoli, 10 maggio 2021

La docente
Margherita Ferrazza

MATERIA: Storia

CLASSE: 5KA

DOCENTE: Margherita Ferrazza

LIBRO DI TESTO: La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione. (De Vecchi-Giovannetti)

Nel corso dell'anno scolastico 2020/2021 sono stati svolti i seguenti argomenti:

- L'ETA' GIOLITTIANA
- L'AREA BALCANICA DI FINE 800
- LA PRIMA GUERRA MONDIALE
 - La catastrofe europea
 - Le cause di lungo periodo
 - La guerra di trincea
 - La situazione italiana
 - Il 1917
 - La fine della guerra ed i trattati di pace
- LA RUSSIA: DAL POTERE ZARISTA ALLA DITTATURA DI STALIN
 - La Russia di inizio 900
 - I venti di rivoluzione
 - I Bolscevichi al potere
 - La nascita dell'URSS
 - La dittatura di Stalin
- DAL BIENNIO ROSSO AL REGIME FASCISTA
 - Il biennio rosso
 - La nascita del fascismo e la marcia su Roma
 - Le leggi fascistissime e la politica interna
 - La politica estera ed il regime totalitario
- LA CRISI DEL 1929 E ROOSVELT
 - Gli anni ruggenti
 - Il crollo della borsa: il 1929

-La risposta alla crisi: il New Deal e l'intervento dello stato

- IL REGIME NAZISTA
 - La crisi tedesca degli anni 20
 - La presa del potere nazista
 - Il totalitarismo nazista e la questione ebraica
 - L'asse Roma-Berlino

- LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA

- LA SECONDA GUERRA MONDIALE
 - Le premesse
 - L'estensione del conflitto
 - Le alleanze
 - L'operazione Barbarossa
 - La caduta del fascismo
 - L'armistizio e la Resistenza
 - La svolta di Salerno, il CLN, le stragi naziste.
 - Gli USA e il Giappone
 - La fine della guerra
 - Blocco occidentale e blocco orientale: la guerra fredda

- CITTADINANZA E COSTITUZIONE:
 - Articolo 28, dal matrimonio al divorzio, storia della legge 670
 - L'interruzione volontaria di gravidanza, storia della legge 170
 - Franca Viola e la prima condanna per stupro, un'assenza costituzionale lunga 70 anni.

Entro la fine dell'anno scolastico, saranno svolti i seguenti argomenti:

L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI

- La Repubblica
- Il miracolo economico
- Gli anni della DC, il terrorismo ed il compromesso storico
- Le riforme sociali degli anni 70

Ladispoli, 10 maggio 2021

L'insegnante
Margherita Ferrazza

5.4. INGLESE

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Carmela Panzella

CLASSE: V KA

La classe è formata da 25 alunni tutti provenienti dalla IV KA dell'anno precedente. L'atteggiamento nei confronti della vita scolastica è stato abbastanza positivo per la maggior parte degli alunni e non sempre adeguato da parte di un piccolo gruppo della classe anche durante la didattica a distanza. L'assiduità della frequenza alle lezioni non è stata una costante di tutti gli alunni.

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

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

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

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

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

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

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

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

LADISPOLI 15 Maggio 2021

La Docente

Carmela Panzella

PIANO DI LAVORO DEL QUINTO ANNO

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Classe V KA

Disciplina Lingua Inglese

Docente Carmela Panzella

1. Analisi della classe

La classe è composta da un totale di N° 25 allievi. Dagli elementi di giudizio raccolti, tramite osservazione della classe e colloqui con gli alunni, si delinea un quadro complessivo della classe che evidenzia:

Un livello cognitivo globale di ingresso	<input type="checkbox"/> Problematico <input checked="" type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo
Un possesso di abilità trasversali minime	<input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/> Insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> Adeguato
Lo svolgimento del programma precedente	<input type="checkbox"/> La materia è nuova <input type="checkbox"/> Incompleto <input checked="" type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Completo <input type="checkbox"/> Anticipato
Un clima della Classe in termini di interesse e partecipazione	<input type="checkbox"/> Problematico <input checked="" type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo

2. Conoscenze, abilità, competenze finali (secondo il Quadro Europeo delle Qualifiche)

In relazione ai programmi ministeriali, al P.T.O.F, agli obiettivi disciplinari, agli obiettivi educativo-cognitivi del consiglio di classe e tenendo conto della situazione di partenza della classe e della

rimodulazione del monte ore settimanale previsto dal curriculum in 2 ore sincrone e 1 ora svolta in modalità asincrona, così come definito in sede di collegio dei docenti, si sono raggiunti i seguenti obiettivi disciplinari in termini di:

CONOSCENZE

- Conoscere la terminologia specifica del settore d'indirizzo, relativamente agli argomenti affrontati nel corso dell'anno

ABILITÀ

- Applicare le conoscenze e usare il "know how" necessario per portare a termine compiti e risolvere problemi attraverso l'uso del pensiero logico, intuitivo, creativo e le abilità pratiche della lettura, dell'ascolto, del parlare, dello scrivere, dell'uso del computer, dell'uso dei metodi, di materiali e di strumenti. Nello specifico:

- comprendere globalmente o analiticamente le informazioni contenute in testi orali o scritti di carattere generale o specifico.
- saper riferire i contenuti appresi in forma orale o scritta con sufficiente chiarezza logica, anche se con errori, che non compromettano però il senso del discorso;
- saper produrre testi scritti di carattere generale o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e correttezza formale;
- saper organizzare il proprio lavoro in modo autonomo e in gruppo.

COMPETENZE

- Sostenere una conversazione su argomenti generali o professionali, funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione comunicativa;
- Descrivere situazioni con chiarezza logica, competenza lessicale e capacità argomentativa.
- Utilizzare in modo personale quanto appreso, in contesti e situazioni diverse.

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO DEL QUINTO ANNO:

- Conoscere gli essenziali elementi di civiltà dei paesi di cui si studia la lingua;
- Conoscere la terminologia di base relativa al settore d'indirizzo;
- Comprendere globalmente ed analiticamente le informazioni principali contenute in testi orali o scritti di carattere generale o specifico;
- Saper riferire i contenuti appresi in forma orale e scritta in modo comprensibile, anche se con errori;
- Saper produrre semplici testi di carattere generale o specifico all'indirizzo con sufficiente chiarezza anche se con errori;
- Sostenere una breve conversazione su argomenti generali o professionali, funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione comunicativa;
- Descrivere situazioni con sufficiente chiarezza e lessico adeguato.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	Health and safety: HACCP; Food transmitted infections and food poisoning; Food contamination: risks and preventive measures; Diet and Nutrition: The eatwell plate; Organic Food and GMOs;	I quadrimestre
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	The mediterranean diet; Food allergies and intolerances Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan;	II quadrimestre
Module 4	Cooking Principles	Food preservation: Physical methods; Chemical methods; Physico-chemical and Biological methods.	II quadrimestre
Percorsi * di Cittadinanza e Costituzione	Lettura dell'art. 3 della Costituzione che riconosce pari dignità sociale, dell'art. 4 che promuove il diritto al lavoro e in modo particolare dell'art. 37 che riconosce alla donna gli stessi diritti che spettano all'uomo		II quadrimestre

Contributi a nuclei pluridisciplinari individuati dal Consiglio di Classe
Collaborazione con le materie: Cucina e Alimentazione

* Percorsi di Cittadinanza e Costituzione

Dopo una lettura approfondita e critica dell' **art. 3 della Costituzione che riconosce pari dignità sociale, dell'art. 4 che promuove il diritto al lavoro** e in modo particolare dell'**art. 37 che riconosce alla donna gli stessi diritti che spettano all'uomo**, il percorso multidisciplinare, che abbraccia il **tema globale delle disuguaglianze di genere e il superamento di stereotipi e discriminazioni**, si è cercato di promuovere lo sviluppo delle competenze linguistiche oltreché di quelle civiche.

Il percorso è stato svolto con la **Didattica digitale integrata (DDI)** e con l'**uso delle TIC**, mettendo in primo piano l'**argomentazione** come **competenza di alto valore civico** e al tempo stesso come mezzo per **promuovere le competenze linguistiche in L2**. Argomentare vuole dire infatti comunicare, promuovere l'ascolto dell'altro, la riflessione sui diversi punti di vista, il dialogo, il confronto, la negoziazione, l'incontro fra idee a volte contrapposte. Farlo in lingua inglese, con un adeguato *scaffolding* linguistico di supporto alla comunicazione fornito dal

docente (*substitution tables, chunks of language, glossaries, ...*), vuol dire acquisire livelli di competenza sempre più elevati.

Attraverso varie attività proposte dalla docente si sta procedendo ad approfondire alcune tematiche, quali:

- il delicato argomento della violenza sulle donne, che include anche l'adescamento sul web;
- il tema delle donne imprenditrici e verificandone dati e percentuali;
- l'argomento considerato da un punto di vista storico, studiando il ruolo della donna nel tempo e nelle società antiche;
- effettuando ricerche e successive riflessioni sull'immagine della donna offerta dal web e dai mass media.

Qualsiasi sia il tema trattato, l'educazione alla cittadinanza offre grandi occasioni per lo sviluppo delle abilità linguistiche. Ascoltare, comunicare, comprendere, argomentare, collaborare sono infatti le fondamenta sulle quale il senso civico si sviluppa e cresce.

Metodi e tecniche di insegnamento

Per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti si è fatto ricorso ad attività di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche di base- ascoltare, parlare, leggere e scrivere- sono state usate nel codice orale e nel codice scritto realisticamente in varie situazioni e nel settore d'indirizzo. Particolare attenzione è stata data all'acquisizione di un sistema fonologico corretto e funzionale. L'insegnamento sarà articolato per moduli , utilizzando le tecniche evidenziate nella seguente tabella:

Lezione frontale	Attività di recupero-sostegno e integrazione
Gruppi di lavoro	Esercitazioni in laboratorio linguistico
Percorsi individualizzati	CLT (communicative learning teaching)
Approccio pluridisciplinare (CLIL)	TBC (task-based learning)
Role play	Approccio grammaticale
PPP (Presentation. Practice, production)	Approccio lessicale

5. Mezzi

Libri di testo: Well done, cooking; Grammar Log; Piattaforma Pearson

7. Criteri e strumenti di valutazione

prove	cadenza	Tipologia e modalità prove
Prove di verifica orale	I e II quadrimestre	Lettura Esercizi di comprensione Esercizi di completamento Riassunti orali Prove strutturate, semi-strutturate. Domande a risposta aperta Descrizioni Dialoghi su argomenti dati

MODALITÀ DI RECUPERO	corso di recupero sportello didattico recupero in itinere
MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE Nessuno degli alunni ha partecipato a tali corsi seppur organizzati dal nostro Istituto	lavori di gruppo ricerche su Internet corso di potenziamento corso specifico in lingua straniera con certificazione delle competenze raggiunte: corsi KET PET e FIRST

La valutazione intermedia e finale ha tenuto conto di vari elementi, prima tra tutti la difficoltà della Didattica a Distanza, pertanto si è resa necessaria una riduzione di alcune parti del programma che ha consentito tuttavia, di mantenere gli obiettivi 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.

Modalità di verifica e valutazione

- Compiti scritti assegnati su Registro elettronico tramite la piattaforma Collabora o tramite la piattaforma Microsoft Teams, e restituiti corretti sulle stesse piattaforme.
- Colloqui in presenza ma anche attraverso le piattaforme elencate
- Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni
- Livello di interazione
- Cura nello svolgimento degli elaborati
- Rispetto dei tempi di consegna
- Attenzione, partecipazione, impegno verso la disciplina e frequenza alle lezioni;
- Conoscenze e abilità acquisite;
- Capacità di rielaborazione personale dei contenuti.

Tenuto conto che in classe sono presenti studenti D.S.A. e B.E.S., si è stabilita per loro una programmazione che ha tenuto conto degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla normativa, a seconda delle difficoltà riscontrate.

Ladispoli, 15/05/2021

La Docente

Carmela Panzella

5.5. FRANCESE

V KA RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO NELL'A.S. 2020/21

DOCENTE: Prof.ssa Dina Cerroni

Testo in uso: Olivieri- Beaupart “PRÊT À MANGER” Rizzoli Languages

Andamento didattico-disciplinare nel corso dell'anno:

La classe composta, da 25 alunni, da me seguita nel triennio, ha sempre tenuto un comportamento corretto e collaborativo. Ha mostrato sin dall'inizio dell'anno scolastico interesse e curiosità nell'apprendimento dei nuovi contenuti della materia, in particolare, per i continui riferimenti alla geografia e ai prodotti tipici del territorio francese. Gli alunni hanno dato dimostrazione di essere sempre stati pronti ed attenti ad acquisire competenze pratiche professionalizzanti.

Per quanto riguarda il profitto, alcuni alunni si sono distinti per i risultati brillanti raggiunti grazie all'impegno, alle conoscenze acquisite della cultura francese ed all'uso consapevole e corretto della lingua straniera; la maggior parte, con risultati buoni, per impegno e partecipazione ed in grado di sostenere una semplice conversazione in lingua francese; infine, un ridotto numero che ha trovato qualche difficoltà nell'esposizione, ma che ha comunque raggiunto risultati sufficienti.

Obiettivi minimi:

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

Conoscenze e competenze:

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

Obiettivi realizzati

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

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

Obiettivi minimi

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

Per la valutazione, DAD e DDI comprese, si è tenuto conto:

- del livello di partenza;
- dell'attenzione e partecipazione al dialogo educativo;
- dell'impegno dimostrato;
- della conoscenza degli argomenti, della correttezza formale, della padronanza lessicale e grammaticale e della capacità di rielaborare i temi trattati.

Metodi di insegnamento: lezione frontale, partecipazione collettiva. L'attività, sia in presenza sia a distanza, è stata di tipo comunicativo-funzionale.

Spazi: aula reale e virtuale.

LADISPOLI, 14/05/2021

IL DOCENTE
DINA CERRONI

**PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE 5[^] KA AS 2020/21
PROF.SSA DINA CERRONI**

UNITÉ 7 À CHACUN SON RÉGIME:

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

UNITÉ 9 LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

- Les formules de la restauration commerciale
- Le street- food
- La gastronomie, une restauration commerciale particulière
- La gastronomie dans l'histoire
- La restauration collective à caractère social
- Chef cuisinier ou chef de production en restauration collective
- Organiser un évènement
- Les différents types de buffets
- Le droit de bouchon
- Zéro Gaspil'

UNITÉ 11 HYGIÈNE ET CONSERVATION DES ALIMENTS

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

UNITÉ 12 SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION

- Le système HACCP

LADISPOLI, 14/05/2021

IL DOCENTE

5.6. MATEMATICA

RELAZIONE DEL PROF. ANTONIO MOCCIA

MATERIA : MATEMATICA

A.S. 2020/2021

CLASSE 5KA

Classe abbastanza numerosa, caratterizzata da un gran numero di studenti BES/DSA che hanno, nel corso degli anni, avuto sempre delle difficoltà nella materia. Spesso è difficile codificare, rendere un problema in un linguaggio, quello matematico, in cui è necessario un grande capacità di astrazione, purtroppo le difficoltà incontrate da taluni, le troppe assenze, l'applicazione spesso non adeguata hanno reso tutto abbastanza difficile.

Un gruppo abbastanza numeroso, invece, ha seguito con costanza e, seppure con le difficoltà dovute alle lezioni a distanza, è riuscito a raggiungere buoni risultati.

Gli studenti hanno sempre tenuto un comportamento adeguato.

Il programma non è stato svolto interamente sia per le difficoltà oggettive di taluni, sia per le problematiche proprie della didattica a distanza.

Prof. Antonio Moccia

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE VKA

PROF. ANTONIO MOCCIA

A.S. 2020/2021

RECUPERO: Le disequazioni di secondo grado, sistemi di disequazioni, disequazioni fratte, disequazioni con prodotto di polinomi.

Relazioni e funzioni

Funzioni iniettive, suriettive, biettive

Intervalli e intorni. Intorni simmetrici.

Funzioni intere, razionali, irrazionali e relativi domini.

La definizione di limite

Punti di discontinuità di una funzione, asintoti verticali

Comportamento di una funzione all'infinito, asintoti orizzontali

Grafico di semplici funzioni fratte

Il calcolo combinatorio: disposizioni, permutazioni, combinazioni

Cenni sul calcolo delle probabilità

Prof. Antonio Moccia.

**5.7. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

Prof.ssa Rizza Carmela

RELAZIONE DI FINE ANNO SCOLASTICO 2020/2021

La classe è composta da 25 alunni, 19 maschi e 6 femmine. Sono presenti 2 alunni disabili con programmazione per obiettivi minimi e 9 alunni con diagnosi D.S.A., per i quali sono state adottate le misure dispensative e gli strumenti compensativi inseriti nei PDP.

Nonostante la docente abbia conosciuto la classe VAK solo in questo anno scolastico, nel mese di dicembre, si sente in grado di fornire una descrizione positiva degli studenti.

Gli alunni hanno sempre mostrato un comportamento corretto nei confronti dei compagni e dell'insegnante, si è instaurato un dialogo educativo molto positivo e ognuno di loro, relativamente alle potenzialità individuali, ha portato avanti il proprio processo di crescita culturale, relazionale e didattico. La frequenza della maggior parte degli alunni è stata mediamente regolare tranne un piccolo gruppo che si è assentato frequentemente. Durante l'anno scolastico, la maggior parte degli alunni si è impegnata per acquisire gli apprendimenti specifici del percorso di studio e gli interventi didattici sono stati mirati a far superare le difficoltà che di volta in volta lo studio presentava. La programmazione didattica si è svolta in modo regolare con lezioni svolte totalmente in didattica digitale integrata e lezioni svolte in didattica mista. La classe ha mostrato interesse per la disciplina e la maggior parte degli alunni ha partecipato in maniera continua e attiva alle lezioni. Ha lavorato in modo produttivo, valorizzando le proprie competenze e raggiungendo un apprendimento complessivo soddisfacente.

Si è cercato durante l'intero anno scolastico di supportare e motivare gli alunni ad un impegno sempre maggiore, solo alcuni alunni hanno dimostrato un interesse e uno studio alquanto discontinuo e irregolare. Gli alunni con disabilità hanno pienamente raggiunto gli obiettivi minimi. Si sono dimostrati molto attenti e partecipi, raggiungendo sempre risultati positivi. Gli studenti che avevano contenuti da recuperare relativi all'anno scolastico 2019/2020 e gli studenti con carenze relative al programma del primo quadrimestre dell'anno scolastico 2020/2021 hanno svolto verifiche con esiti positivi, dimostrando di aver colmato le loro lacune.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Moduli	Unità Didattiche	Obiettivi
La gestione economica e amministrativa	Il bilancio d'esercizio	Apprendere i principi di redazione del bilancio d'esercizio; Conoscere gli elementi dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico
Il turismo e le fonti del diritto	Il fenomeno turistico Le fonti del diritto comunitario e internazionale	Conoscere le differenti forme di turismo e gli effetti sull'economia nazionale; Apprendere la gerarchia delle fonti del diritto in Italia e del diritto comunitario
La legislazione turistica	Le norme obbligatorie per l'impresa Le norme sulla sicurezza alimentare La disciplina dei contratti di settore Le norme volontarie	Apprendere i requisiti per l'avvio di un'impresa, conoscere la normativa sulla sicurezza sul luogo di lavoro e la prevenzione incendi; Apprendere il piano di controllo HACCP; Conoscere la tracciabilità alimentare; Conoscere gli elementi fondamentali dei contratti di ristorazione, catering e banqueting; Apprendere le norme ISO, i marchi, i marchi di qualità, i prodotti a km 0 e i presidi slow food
Le politiche di vendita nella ristorazione	Il Marketing: concetti generali Le tecniche di Marketing	Apprendere i concetti del Marketing e del Customer Relationship Management; Impostare un piano di Marketing e la Swot Analysis; Individuare le migliori strategie di Marketing mix; Saper stabilire una mirata politica dei prezzi

La programmazione aziendale	<p>Programmazione e controllo di gestione Il Business Plan</p>	<p>Comprendere gli scopi della programmazione aziendale; Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa ristorativa; Saper redigere un Business Plan di un'impresa ristorativa a dati semplificati</p>
Cittadinanza e Costituzione	<p>Stato e Costituzione Il Presidente della Repubblica Il Governo Il Parlamento I Rapporti Economici: art.35, art. 36, art. 37, art. 38, art.39, art. 40</p>	<p>Favorire il senso di appartenenza alla comunità in cui si vive, la solidarietà, la partecipazione attiva alla creazione della società nel rispetto di sé e degli altri; Contribuire alla costruzione di una cultura della legalità e di un'etica della responsabilità; Conoscere e rispettare i valori della Costituzione italiana;</p>

LIBRO DI TESTO: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica - quinto anno di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi - Casa editrice Liviana

MATERIALE DI STUDIO

Libro di testo, appunti, slides, video, elaborati digitali, mappe, sintesi, schemi caricati sul registro elettronico in materiale didattico e su Microsoft Teams.

Per gli alunni con certificazione DSA e con certificazione di disabilità, si rinvia a quanto predisposto nei rispettivi PDP e PEI

GESTIONE DELLE INTERAZIONI CON GLI ALUNNI

- **DDI SINCRONA:**

video lezione in diretta con lezione frontale, lezione dialogica, brainstorming, studio di caso con dimostrazione, esercitazioni pratiche, project work individuali, verifica orale in diretta video

- **DDI ASINCRONA:**

video di approfondimento, project work individuali, esercitazioni in forma multimediale, esercitazioni con scadenza programmata

PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE

Registro elettronico AXIOS, la piattaforma OFFICE 365 con l'applicazione Microsoft teams, posta elettronica

METODOLOGIE:

flipped classroom, apprendimento cooperativo, debate, lezione frontale, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni, finalizzate alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, all'acquisizione di competenze e conoscenze

MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Compiti scritti assegnati sul registro elettronico e/o nella sezione Attività di Microsoft Teams e restituiti sulla piattaforma, test di verifica a risposte aperte e chiuse in presenza, colloqui in presenza e/o attraverso le piattaforme sopra elencate, rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni, livello di interazione, cura nello svolgimento degli elaborati, rispetto dei tempi di consegna

Prof.ssa Rizza Carmela

5.8. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

RELAZIONE FINALE A.S. 20 /21 CLASSE V SEZ. KA

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE Prof. Paolo Ferranti

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

Il gruppo classe è composto da 25 alunni.

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

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

Il programma svolto dalla classe è in riferimento alle linee guida Ministeriali per l'indirizzo ed annualità di riferimento, la classe è stata mediamente collaborativa ,l'interesse nei confronti della disciplina da parte dei discenti è notevole ; soprattutto nelle lezioni tecnico/pratiche di laboratorio danno il meglio di sé.

Le metodologie utilizzate sono:

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

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

- **Grado d'istruzione e profitto in classe**

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

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

Complessivamente gli scrutini del primo quadrimestre si sono conclusi positivamente.

- **Osservazioni varie**

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

Roma 05/05/2021

Prof: **Paolo Ferranti**

PROGRAMMA ANNUALE quinto CUCINA
Metodologie didattiche: lezioni frontali e non frontali, lezioni laboratoriali in presenza e da remoto Strumenti: dispense, video didattici, libro di testo, derrate alimentari , attrezzature professionali.

I PRIMI PIATTI DELLA CUCINA REGIONALE e non ..

- Il Lazio
- La Toscana
- L'Emilia Romagna
- Primi piatti a base di pesce
- Primi piatti della cucina contadina

SECONDI PIATTI E CONTORNI

- Le lavorazioni e piatti a base di carne
- Le lavorazioni e piatti a base di pesce
- Le tecniche per abbinare i contorni alle pietanze
- Contorni della cucina classica e regionale di stagione

I DOLCI DI PASTICCERIA DA RISTORANTE

- le tartellette a base di frolla e crema
- i tortini dal cuore morbido
- le sbriciolate al piatto
- le creme al cucchiaino
- la panna cotta e le salse annesse

METODOLOGIE DI PRESENTAZIONE DELLE PIETANZE

- La presentazione al piatto della pietanza
- La presentazione da buffet
- La presentazione in pirofila
- Tecniche di decorazione calde
- Tecniche di decorazione fredde

LA STORIA DEI PIATTI TIPICI REGIONALI

- origini storiche dei piatti della tradizione Romana
- cenno sulla storia della cucina , dal dopoguerra ai giorni odierni

H.A.C.C.P

- I sette principi H.A.C.C.P
- Igiene della persona, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Le temperature di conservazione degli alimenti
- Le celle frigo
- La catena del freddo
- Prassi igienico- sanitaria nella lavorazione della carne
- Prassi igienico- sanitaria nella lavorazione del pesce
- La sanificazione e disinfezione durante le procedure di lavoro.

TECNICHE OPERATIVE

- Lay out di una ricetta di laboratorio
- La mise en place in laboratorio
- Le tecniche di cottura
- I materiali di cottura
- Le attrezzature di cucina
- La manutenzione delle attrezzature

LA QUALITA'

- I marchi di qualità
- Il concetto di qualità

LE NUOVE TECNICHE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI

- La cottura sottovuoto
- Utilizzo del roner
- Cotture a bassa temperatura
- Utilizzo dell'azoto in cucina

5.9. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

RELAZIONE FINALE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe: **V A (Enogastronomia)**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha mostrato un atteggiamento generalmente positivo nei confronti della materia d'insegnamento. Essendo stata la loro insegnante a partire dal terzo anno (per 16 alunni dal primo anno) ho potuto seguire la crescita personale e formativa individuale. A livello disciplinare in generale non si sono riscontrate molte problematiche, anche se non sono mancati episodi che hanno creato tensioni all'interno della classe, ma che si sono risolte nel tempo.

Il profilo della classe, dal punto di vista didattico, appare diversificato: un piccolo gruppo ha mostrato impegno costante per tutte le attività svolte ed ha evidenziato una buona attitudine al lavoro autonomo che ha portato al raggiungimento di ottimi risultati; un secondo gruppo, pur mostrandosi attento e partecipe alle attività didattiche, ha evidenziato un impegno non sempre costante che ha portato all'acquisizione di conoscenze più che sufficienti; alcuni hanno compiuto pochi sforzi nel comprendere in modo produttivo quanto è stato loro proposto e, di conseguenza, hanno acquisito conoscenze al limite tra la mediocrità e la sufficienza.

Le conoscenze acquisite solo per una piccola parte della classe risultano approfondite. L'esposizione è semplice ed il linguaggio scientifico non sempre viene utilizzato in modo corretto.

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

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19 e con l'introduzione della didattica digitale integrata, l'attività didattica in presenza ha subito delle variazioni; ciò oltre a determinare un rallentamento della didattica ha portato alla scelta di non affrontare alcuni argomenti.

Rispetto alla programmazione annuale:

- non sono state analizzate tutte le malattie correlate alla contaminazione alimentare;
- relativamente all'alimentazione nell'era della globalizzazione, non sono stati affrontati i nuovi prodotti alimentari (compresi i *novel food*);
- in relazione alla dietoterapia, non si sono affrontate le tematiche riguardanti il rapporto tra l'alimentazione e le seguenti patologie: sindrome metabolica, malattie dell'apparato digerente, osteoporosi, iperuricemia e gotta.

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

- Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale degli alimenti e saper distinguere i prodotti certificati;

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

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli argomenti sono stati affrontati attraverso lezioni frontali e dialogate, partendo dall'osservazione di situazioni concrete e reali e da esempi semplici ed esplicativi, in modo da cercare di coinvolgere attivamente la classe. Attraverso il *problem solving* si è cercato sempre di integrare le conoscenze della materia d'insegnamento con le competenze di laboratorio, con lo scopo di favorire l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali specifiche del proprio indirizzo di studi; inoltre sono stati evidenziati i collegamenti con le conoscenze di educazione civica enucleate nella disciplina e specificate nel "programma svolto". Le lezioni si sono svolte con l'ausilio delle TIC, attraverso la proiezione di mappe, immagini e schemi (fondamentali soprattutto per l'alto numero di alunni DSA presenti in classe). Lo studio è stato affrontato attraverso il libro di testo, ma per alcuni argomenti si è basato esclusivamente su dispense elaborate dalla docente.

L'alternarsi, nel corso dell'anno scolastico, dei vari DPCM in materia di sicurezza ha determinato una didattica a distanza dal 50% al 100%; le ore sincrone della disciplina sono state ridotte, per la maggior parte dei casi, da 3 a 2. Nello specifico, durante la didattica in presenza al 50% e al 70% sono state effettuate solo 2 ore a settimana in modalità sincrona, l'ora rimanente è stata svolta in modalità asincrona attraverso: visione di materiale (di approfondimento o di integrazione al libro di testo), realizzazione di elaborati e/o menu da parte degli alunni, videolezioni registrate dalla docente. Tutto il materiale utilizzato/realizzato per la didattica è stato sempre condiviso su Microsoft Teams, Piattaforma Ufficiale d'Istituto.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Durante il corso dell'anno sono stati effettuati richiami agli argomenti degli anni precedenti al fine di recuperare conoscenze fondamentali e correlate all'acquisizione delle nuove conoscenze, abilità e competenze. Durante il secondo quadrimestre si è data la disponibilità ad utilizzare l'ora asincrona per ripasso pomeridiano, con lo scopo di ridefinire concetti fondamentali; la scelta di rendersi disponibile è scaturita anche dall'assenza dello sportello didattico relativo alla materia d'indirizzo. In totale sono state svolte solo due ore di ripasso pomeridiano in quanto vi è stata una scarsa partecipazione da parte della classe e, tra l'altro, gli alunni con gravi carenze da recuperare non hanno partecipato.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il raggiungimento degli obiettivi è stato rilevato principalmente attraverso verifiche orali, con le quali si è potuta accertare la padronanza espressiva e l'assimilazione dei contenuti. Sono state effettuate, tramite il supporto della piattaforma Microsoft teams, anche attività di comprensione e di "risoluzione di problematiche in un contesto operativo".

Per gli alunni DSA le verifiche sono state sempre concordate cercando di non farle coincidere con le prove di altre materie; sono stati utilizzati i mezzi compensativi e le misure dispensative previsti dal

PDP e, nella valutazione, si è dato maggior peso al contenuto e non alla forma. Per gli alunni con disabilità le interrogazioni sono state sempre programmate in anticipo e nella valutazione è stato preso in considerazione il raggiungimento degli obiettivi specificati nel PEI.

La valutazione ha tenuto conto non solo del grado di competenza raggiunto da ogni singolo alunno, ma anche dell'impegno personale, del livello di partecipazione, della puntualità negli adempimenti richiesti e dei progressi rispetto al livello di partenza. Nella valutazione finale si sono presi in considerazione anche i criteri di valutazione commisurati alla DDI e approvati dal Collegio Docenti.

Il docente

Prof.ssa Maddalena Monaco

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe: **V A (Enogastronomia)**

Ore settimanali: **3**

Docente: **Maddalena Monaco**

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

QUALITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE

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

RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE

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

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE

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

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

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE

La dieta nelle diverse età;

- La dieta in diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento e menopausa);
- La dieta e lo sport.

DIETOTERAPIA *

- La relazione alimentazione-cancro;
- Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari;
- Malattie metaboliche congenite: favismo, fenilchetonuria;
- Le malnutrizioni: sottonutrizione e obesità;
- Il diabete mellito;
- La dieta nelle malattie cardiovascolari;
- Le dislipidemie;
- I disturbi del comportamento alimentare.

Conoscenze di educazione civica enucleate all'interno della disciplina:

- Art.9 della Costituzione sulla tutela del patrimonio nazionale e Dieta Mediterranea;
- Sostenibilità ambientale e corrette scelte alimentari;
- Art.19 della Costituzione sulla libertà di espressione di culto e rapporto tra cibo e religioni;
- Art.32 della Costituzione sul diritto alla salute.

** in fase di svolgimento alla data odierna.*

Il docente Maddalena Monaco

5.10. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA

RELAZIONE FINALE DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021 CLASSE V KA

INSEGNANTE: DE MATTEO STEFANIA

MATERIA: SALA-BAR E VENDITA

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione. Specificare rispetto a:

a. competenze chiave di cittadinanza:

le competenze chiave di cittadinanza che tramite l'insegnamento della disciplina di Lab. enogastronomia settore Sala-Bar e vendita sono state acquisite principalmente sono:

- Imparare ad imparare, competenze sociali e civiche e spirito di iniziativa e imprenditorialità, fondamenta per una vita professionale brillante

b. conoscenze teoriche, abilità tecniche e competenze: le conoscenze teoriche sono state sufficientemente raggiunte dalla classe, risulta in grado di stabilire la classificazione e qualità dei prodotti agroalimentari, classificazione delle bevande ed eseguire correttamente le tecniche del rapporto di comunicazione e svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, intraprendere lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato soddisfacente. La classe ha mostrato livelli di attenzione non sempre continui. La frequenza della classe è stata quasi regolare tranne per alcuni di loro i quali si sono assentati frequentemente.

I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e lo svolgimento del programma sono stati l'interesse per la materia, il metodo di studio con cui la materia è stata impostata nonostante le difficoltà riscontrate da parte degli alunni dovute all'attivazione della didattica a distanza al 100% ,successivamente al 50% e al 75% provocando un iniziale senso di spaesamento.

PROGRAMMA. L'attività si è svolta partendo da un ripasso e approfondimento della materia relativa ai programmi precedenti, dal valore culturale del cibo e della gastronomia, alle tecniche di comunicazione e vendita.

SCELTE DIDATTICHE e METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Per ampliare l'apprendimento da parte degli alunni, sono stati utilizzati il libro di testo curricolare, lezioni di tipo frontale, schematizzazioni e materiale scelto appositamente dalla docente.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso interrogazioni orali programmate ed esercizi. La valutazione finale ha globalmente tenuto conto delle conoscenze raggiunte, livelli di

competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno ed interesse dimostrato, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie con appuntamento tramite la piattaforma team.

Data 03.05.2020

In fede

Il docente Stefania De Matteo

DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI SETTORE SALA – BAR E VENDITA CLASSE V KA

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE STEFANIA DE MATTEO

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

GLI ALIMENTI

- la classificazione degli alimenti
- i prodotti agroalimentari di qualità
- le etichette alimentari

IL VINO

- la classificazione dei vini
- la produzione del vino
- l'invecchiamento del vino
- l'attrezzatura del sommelier
- etichetta del vino
- la degustazione del vino: esame visivo - esame olfattivo – esame gustativo
- abbinamento cibo – vino

LE CARTE E I MENU'

- criteri di stesura del menu'

LA CUCINA DI SALA

- l'evoluzione storica della cucina di sala
- la mise en place della cucina di sala
- tecniche della cucina di sala

SERVIZI DI CATERING E BANQUETING

- l'organizzazione dei banchetti
- la preparazione della sala per i banchetti
- il personale di servizio nei banchetti
- tipologie di buffet

I COCKTAIL

- ingredienti e attrezzature per la produzione dei cocktail
- le tipologie di cocktail

- mise en place e tecniche per la produzione di cocktail

ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA RISTORATIVA

LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

- la normativa in materia di sicurezza sul lavoro
- la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- i rischi per la salute dei lavoratori della ristorazione

DEONTOLOGIA PROFESSIONALE

In fede

03/05/2021

Il docente Stefania De Matteo

5.11. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: PROF. DOMENICO CIMAFONTE

PROGRAMMA SVOLTO

- Profilo psico-motorio dell'alunno
- Analisi del movimento
- Potenziamento fisiologico e giochi di squadra
- Giochi di squadra e competizioni
- Test per la forza esplosiva degli arti inferiori (lungo o alto da fermi), test per la forza esplosiva arti superiori (lancio frontale palla medica).
- Test di mobilità (rachide) e di velocità.
- Andature pre-atletiche (skip, calciata, balzi, saltelli, piegamenti, galoppi). Azioni di corsa, stacco, salto, inserite in alcune fasi o combinazioni di gioco (es. per la pallavolo: corsa e stacco sotto rete con successiva azione di muro o di schiacciata; es. per il calcetto: corsa a slalom tra coni con controllo della palla)
- Giochi e competizioni di squadra esterne all'Istituto
- Il sistema cardio circolatorio
- L'educazione alimentare

Ladispoli 14/05/2021

Prof. Domenico Cimafonte

6. ALLEGATO N. 6: TRACCIA DELL'ELABORATO

TRACCIA DELL'ELABORATO CLASSE 5[^] KA A.S. 2020/21

Il candidato risponde alle seguenti richieste riguardanti:

- 1) Menu (regionale*, stagionale e sostenibile) riferito ad una determinata fascia di popolazione.
- 2) Origini storiche di una delle portate del menu proposto.
- 3) Analisi nutrizionale del menu proposto.
- 4) Individuazioni di metodi di cottura/ fasi di lavorazione corrette.
- 5) Variante per soggetti con determinate condizioni patologiche.
- 6) Rispetto della sicurezza alimentare in riferimento al protocollo HACCP.

* Lazio, Emilia-Romagna, Toscana

Il Consiglio di Classe nella seduta del 23/03/2021 ha indicato i docenti di riferimento per l'elaborato « tra tutti i membri della Commissione », assegnando a ciascuno un gruppo di studenti.

L'assegnazione dell'argomento dell'elaborato e la conferma della nomina dei docenti tutor ai candidati interni vengono confermati con delibera all'unanimità in sede di CdC del 28/04/2021.

Docenti tutor:

- Prof.ssa Ferrazza : candidato da n.1 a n.4;
- Prof.re Ferranti: candidato da n.5 a n.9 e n.12;
- Prof.ssa Monaco: candidato da n.10 a n.11 e da n.13 a n.14;
- Prof.ssa Cerroni: candidato da n.15 a n.18;
- Prof.ssa Rizza: candidato da n. 19 a n.22;
- Prof.ssa De Matteo: candidato da n.23 a n.25.