



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
*"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"*



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06121126000 - Sito: [www.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) - PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**30/05/2020**

**CLASSE 5SB  
SALA E VENDITA**

**Anno scolastico 2019/2020**

## SOMMARIO

STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI.....	3
PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”.....	4
CONSIGLIO DI CLASSE E QUADRO ORARIO .....	5
PROFILO DELLA CLASSE.....	6
ELENCO DEGLI ALUNNI CHE HANNO FREQUENTATO LA V CLASSE.....	6
CREDITI.....	7
OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE.....	7
METODOLOGIE E STRUMENTI .....	9
MODULI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	9
INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.....	9
CONTINUITÀ DEI DOCENTI.....	9
SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO.....	10
ATTIVITÀ E PROGETTI.....	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO).....	11
COMPETENZE MATURE DALLO STUDENTE AL TERMINE DEL PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (GIÀ ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO).....	11
RIEPILOGO ORE ATTIVITÀ SVOLTE.....	13
STAGE (11-25 gennaio 2020).....	14
ALLEGATI.....	14
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	15

## 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 parecchi anni, essendo l'unico Istituto Alberghiero della costa, fino al 2000, da Anzio a Civitavecchia ed oltre. Per diversi anni non ha avuto una sede, ma è stato ospitato in maniera precaria e sempre provvisoria in locali arrangiati in vari quartieri della città, fino a undici anni fa, quando il trasloco dell'Istituto Tecnico Commerciale ha consentito agli studenti dell'Alberghiero di rilevare la vecchia sede di Via Ancona 122, anche se purtroppo inadeguata per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione continua della scuola, e nonostante i ripetuti interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni. Dal 2005 si è reso infatti necessario spostare alcune classi nella sede dell'istituto di Via de Begnac, data l'esigua capienza dell'edificio. Nell'autunno del 2008 è stata posta la prima pietra della tanto sospirata nuova sede che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, è stata finalmente consegnata il 17 dicembre 2012 in seguito ad una vasta mobilitazione popolare che ha visto fortemente impegnati gli studenti, i genitori, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali.

Le classi quinte che si presentano all'Esame di Stato nell'anno 2020 hanno svolto i cinque anni secondo la nuova riforma (DPR 15 marzo 2010, n° 87 con il Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n° 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n° 133. (10G0109) (GU n. 137 del 15-6-2010 - Suppl. Ordinario n° 128).

Il quinquennio è così diviso:

**Primo biennio** articolato, per ciascun anno, in 660 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

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

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

## PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

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

È in grado di:

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

L’indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

- *Enogastronomia*
- *Servizi di sala e vendita*
- *Accoglienza turistica*
- *Prodotti dolciari e industriali*

nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

In particolare nell’articolazione “**Sala e vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione,

erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento , di seguito specificati in termini di competenze:

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

Dall’anno scolastico 2010/11 per le classi terze, quarte e quinte sono state previste delle esperienze triennali obbligatorie di specializzazione professionale, comunemente chiamate “alternanza scuola-lavoro” (ora “percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento”), attuate parallelamente al curriculum scolastico, che prevedono l’intervento anche di consulenti esterni.

### **CONSIGLIO DI CLASSE E QUADRO ORARIO**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
Anna Gaspari	Lingua e letteratura italiana	4
Anna Gaspari	Storia	2
Sabrina De Spirito	Matematica	3
Carmela Panzella	Lingua straniera: Inglese	3
Simona Caiazzo	Seconda lingua straniera (Francese)	3
Rosaria Leonardi	Diritto e tecn. ammin. struttura ricettiva	6
Monia Zambenardi	Scienze e cultura dell’alimentazione	3
Michele Comito	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e vendita	4
Fulvio Papagallo	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	2
Domenico Cimafonte	Scienze motorie e sportive	2
Carlo Narducci	Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
		<b>Tot. 32</b>

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5SB è composta da 16 studenti, 12 maschi e 4 femmine. Si segnala la presenza di 5 alunni BES, la cui documentazione è allegata al presente documento.

Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe quarta e ciò ha contribuito ad un senso di coesione e appartenenza e ad un clima abbastanza sereno e disteso. Buona parte della classe ha evidenziato una discreta disponibilità al dialogo educativo e interesse per le problematiche culturali offerte, manifestando generalmente correttezza nelle relazioni interpersonali e nei rapporti con i docenti. Purtroppo per alcuni alunni non sempre la partecipazione si è rivelata continua e attiva e talora la frequenza delle lezioni non è stata costante, sia per quelle in presenza sia per quelle online.

Sul piano del profitto qualche studente si è distinto, conseguendo risultati soddisfacenti, mentre per altri l'interesse per lo studio delle discipline talora non è andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti, anche perché l'impegno a casa spesso si è rivelato saltuario.

Si segnala, inoltre, che a diversi docenti la classe è stata affidata soltanto nell'ultimo a.s. e tale discontinuità ha inevitabilmente influito sulla didattica, sulle metodologie utilizzate e sugli argomenti trattati in classe e nelle attività a distanza.

## ELENCO DEGLI ALUNNI CHE HANNO FREQUENTATO LA V CLASSE

N.	Alunni	Provenienza da altri indirizzi	Provenienza da altri Istituti
1	Altomonte Jacopo		
2	Bargiacchi Alessio		
3	Bucci Alessandro		
4	Cesarini Aldo		
5	Cirone Gianluca		
6	De Leonibus Leonardo		
7	Di Filippo Gabriele		
8	Frioni Matteo		
9	Lucantoni Nicolò		
10	Maione Sarah		
11	Mastropietro Marco		
12	Pintus Martina		
13	Rascelli Federico		
14	Soldini Luca		
15	Ticconi Fiamma		
16	Tonetti Chiara		

## CREDITI

N.	ALUNNO	CREDITO SCOLASTICO III ANNO (a.s 2017/18)	nuovo credito	CREDITO SCOLASTICO IV ANNO (a.s 2018/19)	nuovo credito
1	Altomonte Jacopo	9	14	9	14
2	Bargiacchi Alessio	9	14	10	15
3	Bucci Alessandro	9	14	9	14
4	Cesarini Aldo	10	15	10	15
5	Cirone Gianluca	10	15	11	17
6	De Leonibus Leonardo	9	14	10	15
7	Di Filippo Gabriele	9	14	9	14
8	Frioni Matteo	9	14	11	17
9	Lucantoni Nicolò	9	14	10	15
10	Maione Sarah	9	14	10	15
11	Mastropietro Marco	8	12	9	14
12	Pintus Martina	8	12	9	14
13	Rascelli Federico	9	14	10	15
14	Soldini Luca	8	12	10	15
15	Ticconi Fiamma	9	14	9	14
16	Tonetti Chiara	9	14	10	15

### OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

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

#### OBIETTIVI COGNITIVI

##### ► CONOSCENZE

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

- Conoscere i processi caratterizzanti la propria sfera di attività (amministrazione, marketing, ecc.).
- Conoscere gli ambienti di comunicazione in lingua straniera del settore.

## ► CAPACITÀ

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

## ► COMPETENZE

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

## OBIETTIVI EDUCATIVI

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



## METODOLOGIE E STRUMENTI

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

## MODULI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

Si rinvia alle relazioni e ai programmi allegati.

## INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 18/05/2020 ha integrato i criteri per la valutazione degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23/10/2019 ed inseriti nel PTOF. Tali criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza. A tal proposito si allega la circolare n° 242.

## CONTINUITÀ DEI DOCENTI

<b>Materia</b>	<b>Continuità didattica IV/V anno</b>
Italiano e storia	SÌ
Matematica	NO
Inglese	SÌ
Francese	NO
Diritto e tecnica amministrativa	SÌ
Scienze e cultura dell'alimentazione	NO
Laboratorio di sala e vendita	SÌ
Laboratorio di cucina	NO

Educazione fisica	SÌ
Religione	SÌ
Sostegno (Prof. ssa Karin Bedini)	SÌ
Sostegno (Prof. ssa Gianluca Di Girolami)	NO

### **SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO**

#### **Simulazione del Nuovo Esame di Stato in riferimento al colloquio:**

Si prevede una simulazione della prova orale in data 04/06/2020 con il coinvolgimento di due-tre studenti (volontari o estratti a sorte).

### **ATTIVITÀ E PROGETTI a.s. 2019/2020**

Progetto *Auriga 5* con la collaborazione di AREMOL (Agenzia Regionale per la Mobilità), Regione Lazio e ACI Vallelunga SpA: due incontri uno in sede 8 gennaio 2020 e l'altro a Vallelunga il 28 gennaio 2020.

Progetto *Giorno della memoria*: il giorno 27 gennaio 2020 iniziativa presso il Teatro Vannini di Ladispoli con il patrocinio del Comune alla presenza dei sopravvissuti Lilli Fornari e Angelo Di Cave.

Progetto *Giorno del ricordo*: il giorno 10 febbraio 2020 conferenza presso il nostro Istituto tenuta dal Prof. Mariano Malavolta, storico dell'Università di Tor Vergata

*Safer Internet Day* presso la Sala polifunzionale della Presidenza del Consiglio dei Ministri in data 11 febbraio 2020: hanno partecipato gli studenti Aldo Cesarini, Gianluca Cirone, Leonardo De Leonibus, Matteo Frioni, Sarah Maione.

Progetto *Io dono*: il giorno 12 febbraio l'incontro con il gruppo FIDAS dell'ospedale Bambino Gesù di Roma.

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO  
(EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)  
Anno Scolastico 2019/2020**

**Relazione finale stage  
a cura delle funzioni strumentali**

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

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

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

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

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

**COMPETENZE MATURATE DALLO STUDENTE AL TERMINE DEL PERCORSI  
PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (GIÀ  
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**

**OBIETTIVI DEL SAPERE:**

L'alunno:

- conosce l'ambito professionale specifico in cui opera;
- ha una buona conoscenza merceologica-geografica dei prodotti che vengono usati al bar e della relativa filiera produttiva;
- ha una buona conoscenza delle caratteristiche fisiche-chimiche dei prodotti in uso al bar;

- sa operare sempre nel rispetto delle normative igienico-sanitarie ed antinfortunistiche;
- sa usare gli strumenti e le attrezzature anche di nuova concezione.

**OBIETTIVI DEL SAPER FARE:**

L'alunno sa:

- gestire i prodotti in senso teorico, commerciale ed economico;
- presentare in modo corretto ed appropriato i prodotti del bar;
- costruire situazioni operative specifiche a livello sia commerciale che competitivo.

**OBIETTIVI DEL SAPER ESSERE:**

L'alunno:

- è in grado di contestualizzarsi in rapporto al tipo di azienda, alle metodologie gestionali e alle tecnologie applicate;
- è in grado di valorizzare i prodotti del territorio;
- è in grado di promuovere nuove tendenze di consumo.

## RIEPILOGO ORE ATTIVITÀ SVOLTE

<b>5SB</b>		ALT. 17/18	ALT. 18/19	stage estero 19/20	Open Day	CORSO BAR TENDER 17/18	idea imprenditoriale 17/18	CORSO CAFFETTIERIA 18/19	corso sommelier 19/20	corso sicurezza sul lavoro 18/19	zio carlo 17/18	TOT ORE
1	Altomonte	128	40			12	7	25		8		226
2	Bargiacchi	123	55			12	7		30	8		241
3	Bucci	114	24			12	7			8		165
4	Cesarini	120	91			9	7	25		8		260
5	Cirone	120	63	70		15	7	25	30	8	10	348
6	De Leonibus	80	80			0	5	25	30	8		228
7	Di Filippo	127	77			15	4	25		8	10	272
8	Froni	111	77			15	7	25	30	8		273
9	Lucantoni	135	72			9	7			8		237
10	Maione	126	80			0	5	25	30	8		274
11	Mastropietro	66	80			0	5	25		8		184
12	Pintus											
13	Rascelli	137	80			12	7			8		250
14	SOLDINI	76	80	15		8		25	30	8		248
15	Ticconi	120	80				2			8		216
16	Tonetti	83	72			12	5			8		186

### STAGE (11-25 gennaio 2020)

	<b>ALUNNO</b>	<b>STRUTTURA</b>
1	Altomonte Jacopo	/
2	Bargiacchi Alessio	/
3	Bucci Alessandro	/
4	Cesarini Aldo	/
5	Cirone Gianluca	Hilton London Metropole
6	De Leonibus Leonardo	/
7	Di Filippo Gabriele	/
8	Frioni Matteo	/
9	Lucantoni Nicolò	/
10	Maione Sarah	/
11	Mastropietro Marco	/
12	Pintus Martina	/
13	Rascelli Federico	/
14	Soldini Luca	/
15	Ticconi Fiamma	/
16	Tonetti Chiara	/

### ALLEGATI

- Circolare n° 242 del 19/05/2020 (criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla DaD)
- Relazioni e programmi delle singole discipline
- Griglia di valutazione del colloquio
- Documenti riservati

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI</b>	<b>FIRMA</b>
Anna Gaspari	Lingua e letteratura italiana	
Anna Gaspari	Storia	
Sabrina De Spirito	Matematica	
Carmela Panzella	Lingua straniera (Inglese)	
Simona Caiazzo	Seconda lingua straniera (Francese)	
Rosaria Leonardi	Diritto e tecnica amministrativa struttura ricettiva	
Monia Zambernardi	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Michele Comito	Laboratorio di sala e vendita	
Fulvio Papagallo	Laboratorio di cucina	
Domenico Cimafonte	Scienze motorie e sportive	
Carlo Narducci	Religione	
Karin Bedini	Sostegno	
Gianluca Di Girolami	Sostegno	

Il Coordinatore di Classe



Il Dirigente Scolastico

# **Allegati**





*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06121126000 – Sito: [www.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

Ladispoli, 19/05/2020.

AI DOCENTI

AGLI ALUNNI

*Al sito web della scuola*

## **CIRCOLARE N 242**

**Oggetto** : criteri per la valutazione degli apprendimenti 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 degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23-10-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

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

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

**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.

<b>I livello: ottimo</b> <b>10</b>	<b>Partecipazione alla didattica a distanza</b>	<b>E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.</b>
	<b>Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza</b>	<b>Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente</b>
	<b>Puntualità nelle consegne</b>	<b>E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne.</b>
	<b>Contenuti degli elaborati, dei colloqui in video conferenza e dei compiti di realtà</b>	<b>Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione</b>
	<b>Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza</b>	<b>Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo</b>
<b>II livello: più che buono</b> <b>9</b>	<b>Partecipazione alla didattica a distanza</b>	<b>E' in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.</b>
	<b>Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza</b>	<b>Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente</b>

	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

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

(Prof.ssa Vincenza La Rosa)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

## **Classe 5B Sala e Vendita a.s. 2019/2020**

### **Relazione di classe 5SA a.s. 2018/19**

#### **Italiano e storia**

Docente: Prof.ssa Anna Gaspari

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

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

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

#### **Metodologie:**

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

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

ITALIANO

Libro in adozione: P. Di Sacco, *La scoperta della letteratura. Edizione blu con Percorsi di alimentazione e ospitalità*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

**Positivismo, Naturalismo e Verismo:**

**Giovanni Verga**

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

Testi:

“Rosso Malpelo”, da *Vita dei campi* (p. 113)

“La lupa”, da *Vita dei campi* (p. 120)

“La famiglia Toscano”, da *I Malavoglia* (p. 134)

“La morte di Gesualdo”, da *Mastro-don Gesualdo* (p. 165)

**Decadentismo e Simbolismo:**

**Gabriele d’Annunzio**

La vita e le opere. I sette romanzi. D’Annunzio sperimentatore. Una costante: l’Estetismo. I sette romanzi. D’Annunzio poeta.

Testi:

“Il conte Andrea Sperelli”, da *Il piacere* (p. 254)

Da *Alcyone*:

*La sera fiesolana* (p. 264)

**Giovanni Pascoli**

La vita: l’infanzia e la morte del padre. La poetica del “fanciullino” e il Simbolismo pascoliano. Il “nido”. Lo stile e le tecniche espressive.

Da *Myricae*:

*Lavandare* (p. 308)

*X agosto* (p. 313)

Da *Canti di Castelvecchio*:

*Il gelsomino notturno* (p. 330)

## Filippo Tommaso Marinetti

Testi:

*Manifesto del Futurismo* (p. 348)

### Il moderno romanzo psicologico:

## Italo Svevo

La vita. Svevo intellettuale “di frontiera”. La formazione: un ricco bagaglio di letture e di idee. L’incontro con la psicoanalisi. Due temi prediletti: il ricordo e la malattia. I romanzi. La tecnica del monologo interiore (p. 478).

Testi:

“L’inetto e il lottatore”, da *Una vita* (p. 457)

“L’incipit del romanzo”, da *Senilità* (p. 463)

“L’ultima sigaretta”, da *La coscienza di Zeno* (p. 481)

“Psico-analisi”, da *La coscienza di Zeno* (p. 495)

### Tra relativismo e umorismo:

## Luigi Pirandello

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

Testi:

“Il treno ha fischiato”, da *Novelle per un anno* (p. 543)

“L’amara conclusione: «Io sono il fu Mattia Pascal»” da *Il fu Mattia Pascal* (p. 557)

### Le nuove frontiere della poesia:

## Giuseppe Ungaretti

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

Testi:

*Veglia* (p. 660)

*Fratelli* (p. 661)

*Sono una creatura* (p. 661)

*Soldati* (p. 662)

*Mattina* (p. 671)

**Classe 5B**  
**Sala e Vendita a.s. 2019/2020**

**STORIA**

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

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

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

**Ambizioni imperialiste e alleanze internazionali**

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

**L'età giolittiana in Italia**

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

**La Prima guerra mondiale**

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

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

**Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin**

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



## **Il regime fascista**

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

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

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

## **Il regime nazista**

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

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

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

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

Tensioni tra le due superpotenze. Gli esperimenti nucleari. La contrapposizione militare tra i due blocchi: la NATO e il Patto di Varsavia. La Guerra di Corea (1950-1953). Il Muro di Berlino. La crisi cubana. La Guerra del Vietnam. Reagan e Gorbachov. Il crollo del muro di Berlino (1989).

## **Cittadinanza e Costituzione**

La Costituzione italiana: selezione di articoli.

Ladispoli, 15 maggio 2020

Prof. Anna Gaspari

# RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Matematica

CLASSE: V Sala B

A.S.: 2019/2020

DOCENTE: Sabrina De Spirito

La classe, avendo cambiato diversi docenti durante il percorso scolastico, non ha avuto continuità didattica nella disciplina e questo ha sicuramente inciso sulla situazione iniziale degli apprendimenti. Dal punto di vista del profitto, la classe si presenta eterogenea. Un esiguo numero di alunni ha mostrato verso la materia un atteggiamento positivo e produttivo ed ha raggiunto risultati più che buoni; alcuni, pur mostrando una discreta attitudine verso la materia, non si sono impegnati costantemente ed hanno raggiunto un livello appena sufficiente; per altri, invece, il percorso è stato estremamente modesto e lacunoso. Sicuramente questa situazione deriva non solo dalla superficialità nello studio ma anche da una preparazione di base fragile e da un metodo di studio mnemonico. Per buona parte della classe, l'impegno e la partecipazione, soprattutto durante la fase di lockdown per l'emergenza da Covid-19, non sempre sono stati adeguati. Comune a tutti gli alunni è la difficoltà ad esporre con terminologia appropriata anche i concetti matematici più semplici.

La programmazione svolta è inferiore a quella programmata, in quanto fino a metà ottobre la classe non ha avuto un docente sulla materia e si è reso necessario più volte interrompere la normale didattica per colmare pregresse lacune o consolidare la preparazione di base.

Per lo svolgimento delle attività è stata usata la lezione frontale e dialogata, basandosi su libri di testo, mappe e schemi. Nel primo periodo sono state fatte verifiche scritte e orali, nel secondo periodo prevalentemente colloqui. Per gli alunni Bes sono stati utilizzate le misure dispensative e compensative previste dai relativi PDP e PEI e, durante la fase di DaD, sono solamente state consolidate le conoscenze acquisite nel primo periodo didattico.

Nella valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, degli obiettivi prescelti e raggiunti, dell'impegno, della partecipazione, del rispetto e della puntualità nelle consegne, della capacità organizzativa e dei contenuti.

# Programma di Matematica

CLASSE V SEZ. SB

DOCENTE: Sabrina De Spirito

A. S.: 2019-2020

Libro di testo: Sasso Leonardo, "Matematica a colori" – Edizione Gialla Leggera – Vol. 4 + Ebook - Secondo Biennio e Quinto anno – Zanichelli Editore

**Ripasso:** Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Scomposizione in fattori: metodo di Ruffini.

**Funzioni ad un variabile:** Concetto di funzione reale di variabile reale. Classificazione di funzioni. Intervalli aperti e chiusi. Campo di esistenza di una funzione. Zeri di una funzione. Intervalli di positività e negatività di una funzione.

**Limite di funzione:** Concetto intuitivo di limite di una funzione. Limite finito per  $x$  tendente a numero finito. Limite finito per  $x$  tendente a infinito. Limite infinito per  $x$  tendente a numero finito, Limite infinito per  $x$  tendente a infinito. Limite destro e sinistro. Forme indeterminate:  $+$  - , / . Definizione di asintoto e tipologie di asintoto.

**Derivata di funzione:** Significato geometrico e analitico della derivata prima. Derivate di funzioni elementari. Regole di derivazione: derivata di un prodotto e derivata di un quoziente. Studio del segno della derivata prima: intervalli di crescita e decrescenza. Massimi e minimi relativi.

**Studio di funzione:** Costruzione e rappresentazione grafica di semplici funzioni razionali intere e fratte. Interpretazione di semplici grafici di funzione

**Obiettivi minimi:**

Saper trovare dominio e segno di una funzione razionale intera e fratta.

Saper calcolare i limiti di una funzione razionale intera e fratta.

Saper trovare gli asintoti di una funzione razionale intera e fratta.

Saper calcolare la derivata di funzioni elementari.

Saper applicare le regole di derivazione: derivazione di una somma algebrica, di un prodotto e di un quoziente.

Saper studiare semplici funzioni razionale intere e fratte.

## RELAZIONE FINALE

DOCENTE: Carmela Panzella

CLASSE: V SB

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

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

Tenuto conto che in classe sono presenti studenti DSA, si è stabilita per loro una procedura che ha tenuto conto degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla normativa, a seconda delle difficoltà riscontrate. Codesti alunni hanno seguito la stessa programmazione della classe ed effettuato le stesse verifiche scritte con tempi aggiuntivi. Per le verifiche scritte e orali alcuni di loro si sono avvalsi dell'ausilio di mappe concettuali. Nella classe è presente un alunno che segue una programmazione per obiettivi minimi ma che ha sempre voluto seguire la stessa programmazione della classe con buoni risultati. E' inoltre presente un'alunna che segue una programma differenziato e che non ha mai partecipato attivamente alla vita di classe.

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

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

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

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

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

*LADISPOLI 15 Maggio 2020*

*La Docente*

*Carmela Panzella*

**Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli**

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
<p><b>Module 3</b> <b>Safety procedures and nutrition</b></p>	<p><b>Health and Safety</b></p>	<p>HACCP: the meaning and main hazards (page 74).  Food transmitted infections and food poisoning; Risks and preventive measures to combat food contamination ( 1 e 2 page 80 ); Diet and Nutrition: The eatwell plate; The Mediterranean Diet (page 90); Food intolerance and allergies (page94); Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan (page 98)</p>	<p>I quadrimestre e II quadrimestre</p>
<p><b>Module 4</b> <b>the restaurant staff</b></p>	<p><b>Catering in Theory</b></p>	<p>The Flambé history and flamed dishes (page 126)  Pairing Food and Wine (page132)  Serving and Pairing Dessert with Wine (page 134)</p>	<p>II quadrimestre</p>

LADISPOLI 15Maggio 2020

*La Docente*  
*Carmela Panzella*

## RELAZIONE FINALE

*DOCENTE: Caiazzo Simona*

*MATERIA: Lingua Francese*

*CLASSE: 5BS*

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

Il programma è stato svolto con qualche variazione rispetto alla programmazione di inizio anno, sia per via del livello linguistico dei ragazzi, che ha reso necessario lavorare su meno argomenti ma in maniera più incisiva, sia per la sospensione didattica conseguente all'emergenza Covid19. Si è lavorato per raggiungere gli obiettivi a carattere trasversale/multidisciplinare per avviare gli studenti alla preparazione del nuovo esame di stato. La classe ha raggiunto un livello buono di preparazione. Nella classe è presente un alunno che ha seguito un programma differenziato.

Per quel che riguarda le verifiche sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:  
verifiche orali (semplici domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, tradizionali interrogazioni);  
prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);  
prove semi-strutturate (comprensione del testo, riassunti, quesiti a risposta breve).  
Durante il periodo di didattica a distanza sono state svolte prevalentemente verifiche orali al fine di aiutare i ragazzi nella corretta espressione e pronuncia in lingua francese.

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

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

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

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

La valutazione finale ha inoltre tenuto conto della partecipazione attiva e puntuale dello studente alle attività di DAD, del rispetto di regole e scadenze, della presenza puntuale alle videolezioni e

*Ladispoli, 30 Maggio 2020*

*La docente*

*Simona Caiazzo*

della consegna precisa e puntuale degli elaborati, della capacità organizzativa, delle competenze digitali e delle conoscenze degli strumenti informatici maturate.

Buona è la preparazione della classe nel suo complesso.

### **Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli**

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 4	L'hôtellerie et la restauration	Formes d'hôtellerie et chaînes hôtelières. Les deux grands secteurs de la restauration et les formules de la restauration commerciale. La gastronomie, la restauration centrale et différée. La cuisine centrale et la restauration différée : liaison chaude, réfrigérée et surgelée. La figure du traiteur. Le courriel de demande de renseignements. L'organisation des banquets. Les buffets breakfast, brunch, cocktail, des hors-d'œuvre et de desserts. Les buffets froids, le buffet dinatoire, les buffets à thème. Le droit de bouchon.	1 quadrimestre
Module 5	Hygiène et sécurité	Les aliments à risque. Louis Pasteur et la pasteurisation. La méthode HACCP.	1 quadrimestre
Module 3	Alimentation et santé	Le régime méditerranéen. Le végétarisme et le végétalisme. Le régime macrobiotique. Les régimes religieux.	2 quadrimestre DAD
Grammaire	Révision	Révision du présent, de l'imparfait et du futur des verbes être et avoir. Les articles partitifs, présent et imparfait des	1 e 2 quadrimestre



		verbes, la négation. Révision de la formation de l'imparfait, du futur et du conditionnel des verbes. Les phrases hypothétiques. Révision des règles de la phonétique française.	
--	--	---	--

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

*Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione*

## **RELAZIONE FINALE**

**del Prof./ssa LEONARDI ROSARIA**

**Docente di ECONOMIA DELLE AZIENDE RISTORATIVE**

**Classe 5S Sez B rist.      A.S. 2019/2020**

### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

La classe ha sempre evidenziato un comportamento corretto, la partecipazione è stata vivace, ma non sempre molto interessata .  
La socializzazione tra gli allievi è cresciuta progressivamente nel tempo al punto che essi si ritrovano con piacere a condividere esperienze culturali extrascolastiche.  
Il gruppo si è caratterizzato per la disponibilità ad un fattivo dialogo con la docente ma l'interesse per gli argomenti proposti non è sempre stato fattivo .  
Il quadro di profitto complessivo è costituito dalla visione globale di quest'anno scolastico con particolare attenzione alla DAD che è subentrata dopo il 5 marzo.  
Il comportamento degli allievi nella partecipazione alla DAD è stato diversificato: alcuni allievi hanno lavorato con atteggiamento propositivo, sostenuto da un valido metodo di studio, ottenendo risultati positivi, in alcuni casi buoni , e manifestando costanza nella partecipazione .  
Altri studenti hanno raggiunto risultati mediocri ,perchè non si sono impegnati nello studio e nella consegna degli esercizi dati e sono stati peraltro assenti nella partecipazione a qualsiasi mezzo usato nella DAD.  
Da segnalare la meritevole partecipazione di alcuni studenti ( nella prima parte dell'anno scolastico ) a numerose attività ed iniziative culturali, sia scolastiche che extrascolastiche, nelle quali si sono distinti per la capacità di spendere le competenze acquisite.

### **SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**

Il programma è stato completato, quantunque non sia stato possibile curare particolari approfondimenti.

## **METODOLOGIA**

I presupposti metodologici sono quelli espressi nel piano di lavoro annuale. Gli argomenti e le attività proposte sono state organizzate in unità didattiche affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione. Per gli allievi che hanno manifestato difficoltà personali sono stati proposti obiettivi più limitati. Tutto questo fino a febbraio perché dopo il 5 marzo a causa del Covid si è applicata la modalità di didattica a distanza che richiede una riflessione e una conseguente riprogettazione delle attività, come indicato **nella nota MIR 388 del 17 marzo 2020**.

In questa fase le modalità di insegnamento apprendimento in e-learning vengono a modificarsi. La riprogettazione ha valutato la possibilità di: modificare, estrapolare ed adeguare quanto ritenuto essenziale per la disciplina, optando, quando è stato necessario, anche per la scelta di contenuti differenti da quelli già indicati nei Dipartimenti e nei CdC ad inizio anno scolastico.

## **MATERIALI E STRUMENTI DIGITALI DI STUDIO**

- **LIBRO DI TESTO –PARTE DIGITALE**
- **SCHEDE PRODOTTI DALLA DOCENTE**

## **MODALITA' DELLE INTERAZIONI CON GLI STUDENTI**

- **chiamate vocali di classe**
- **chiamate vocali di gruppo**
- **chat Whatsapp**
- **restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica e tramite l'applicazione Collabora di AXIOS**

## **● MODALITA' E RESTITUZIONE DELLE PROVE DI VERIFICA**

Si effettuano verifiche scritte con modalità conformi alla DaD. Sono state somministrate agli allievi proposte di lavoro attinenti alle esercitazioni svolte in classe quali elaborati tramite word, o attraverso la realizzazione di prodotti usando le applicazioni che erano in loro possesso. La restituzione degli elaborati è avvenuta tramite: e-mail, whatsapp e collabora.

## ● LA VALUTAZIONE

Lo studente viene valutato in una prospettiva ampia e formativa, e nell'ottica della globalità. Si è adottato un atteggiamento costruttivo ed incoraggiante, per evitare nello studente demotivazione e senso di inadeguatezza. I criteri di valutazione sono quelli stabiliti dal Collegio dei Docenti, e inseriti nel PTOF; si fa riferimento, inoltre alla O.M. 11 del 16.5.2020 e della Circolare n. 242 dell'istituto.

## PERSONALIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

1. Per gli studenti con **Programmazione per obiettivi minimi** nella modalità della didattica a distanza, i contenuti disciplinari, le modalità e i tempi di verifica e i criteri per la valutazione formativa, sono stati quelli stabiliti nella rimodulazione del Piano Educativo Individualizzato.
2. Per gli studenti con **DSA** e con **altri Bisogni Educativi Speciali**, tenendo conto di quanto stabilito nel Piano Didattico Personalizzato, si è adottato, nell'ambito della Didattica a Distanza le **seguenti modalità di personalizzazione**:
  - modalità e tempi delle verifiche
  - predisposizione di verifiche strutturate scalari, accessibili, brevi con grafica ad alta leggibilità con riduzione e adattamento del numero degli esercizi.
  - valutazione dei procedimenti e non dei calcoli nella risoluzione dei problemi, del contenuto e non degli errori ortografici negli elaborati, della padronanza dei contenuti disciplinari prescindendo dagli aspetti riferiti alle abilità deficitarie, curando principalmente il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto

## PROGRAMMA SVOLTO PER LA CLASSE QUINTA

MONTE ORE: 5 ore settimanale

### MODULO A: ASPETTI DELLA GESTIONE FINANZIARIA ( ripasso )

Unità didattiche:

- a) Le fonti di finanziamento interne ed esterne;

### MODULO B: LA GESTIONE ECONOMICA DI UN'AZIENDA RISTORATIVA

Unità didattiche :

- a) classifica dei costi
- b) la graduale formazione del costo
- d) la ripartizione dei costi comuni e diretti

- e) il BREAK EVEN POINT
- f) il diagramma di redditività
- g) la politica dei prezzi
- h) i metodi per la determinazione del prezzo :
  - metodo del FULL COSTING
  - metodo del FOOD COST
  - metodo del BEP
- i) I ricavi di un'azienda ristorativa: principali , accessori e finanziari .

### **MODULO C: PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E BUDGET**

Unità didattiche:

- a) La programmazione aziendale;
- b) la programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale : il business plan
- c) Il budget nelle imprese ristorative
- d) il budget economico di un 'impresa ristorativa
- e) il controllo budgetario
- f) vantaggi e limiti del budget
- d) il Bilancio : caratteristiche e le parti

### **MODULO D:IL MARKETING**

Unità didattiche:

- a) l'evoluzione del concetto di marketing
- b) Il marketing turistico territoriale
- c) Il piano di marketing
- d) L'analisi SWOT
- e) Gli elementi del marketing mix
- f) Le forme di comunicazione in genere e sul web

Ladispoli 22.05.2020

La Docente

Prof.ssa Rosaria Leonardi

Istituto Statale Di Istruzione Superiore  
"Giuseppe di Vittorio"

RELAZIONE FINALE DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

**Docente: Monia Zambenardi**

**Classe: V B ( Servizio di sala e vendita)**

**Contesto classe**

Il gruppo classe è abbastanza eterogeneo sia nel livello di interesse, impegno e partecipazione dimostrati che nei risultati conseguiti durante l'anno scolastico. Si distingue, in particolar modo, un piccolo gruppo di alunni che anche per l'impegno dimostrato hanno raggiunto risultati più che buoni. Un altro gruppo di studenti ha mostrato un buon impegno durante l'anno con raggiungimento di discreti risultati. Alcuni alunni in particolare hanno dimostrato un impegno discontinuo, quindi si sono limitati alla sola acquisizione delle conoscenze di base. Nella classe sono presenti due alunni con disabilità, uno che segue un percorso differenziato e uno che segue invece un percorso per obiettivi minimi.

**Conoscenze**

Alimentazione equilibrata (composizione corporea, peso ideale, LARN, linee guida).

Sicurezza alimentare (autocontrollo, sistema HACCP, contaminazione fisica, chimica, biologica, igiene della persona, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, etichettatura, frodi alimentari).

Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche.

Alimentazione nelle principali patologie.

Tutti gli studenti hanno una preparazione, per quanto riguarda le conoscenze, almeno sufficiente.

Un numero esiguo di alunni ha approfondito le nozioni di base e acquisito conoscenze buone o molto buone.

**Competenze**

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Solo alcuni studenti sono stati in grado di sviluppare una capacità critica tale da permettere loro di creare collegamenti fluidi tra i diversi concetti appresi in classe, contestualizzare quanto appreso e applicarlo alla vita quotidiana.

**Capacità**

Distinguere la funzione nutrizionale degli alimenti.

Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione

**Metodologie**

Lezioni frontali e on line basate sulla considerazione di casi reali dai quali individuare i fenomeni di base trasmessi attraverso le conoscenze scientifiche. Le attività didattiche sono state presentate in modo problematico per far sì che gli alunni partecipino attivamente alla vita di classe scolastica. Si è cercato di stimolare gli alunni non solo ad acquisire conoscenze ma anche ad applicarle al caso concreto per la risoluzione del problema.

**Strumenti**

Il libro di testo, la lavagna, slide (power point) e video lezioni durante la didattica a distanza, sono stati gli strumenti principalmente utilizzati. Il primo non può essere completamente sostituito perché da esso si possono attingere informazioni e precisare le terminologie, però esso è stato integrato da

schemi finalizzati a sintetizzare gli argomenti trattati per agevolare l'apprendimento degli studenti

**Verifica e valutazione**

La verifica del processo di apprendimento è stata costante e è stata effettuata sia al termine di ogni unità didattica che durante a seconda delle esigenze e della complessità degli argomenti, con colloqui, conversazioni, questionari e prove scritte oggettive. La valutazione ha tenuto conto, oltre che della reale competenza specifica acquisita, anche dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione, dei progressi e dei livelli di partenza, dei ritmi di apprendimento e di sviluppo, delle condizioni oggettive e soggettive che hanno influito positivamente o negativamente nel processo di apprendimento e maturazione personale.

**Materiale didattico**

Libro di testo adottato: "Scienza e cultura dell'alimentazione, articolazione enogastronomia-sala e vendita Vol. A+B" Autore ALMA. Casa editrice PLAN

Docente

Monia Zambenardi

Istituto Statale Di Istruzione Superiore  
“Giuseppe di Vittorio”

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

**Docente: Monia Zambernardi**

**Classe: V B (Servizio di sala e vendita)**

**Libro di testo adottato: “Scienza e cultura dell'alimentazione, articolazione enogastronomia-sala e vendita Vol. A+B” Autore ALMA. Casa editrice PLAN**

**Programma svolto**

Alimentazione equilibrata: apporto energetico, dispendio energetico e fabbisogno energetico, peso corporeo ideale, tipo morfologico, circonferenza addominale, composizione corporea e metodi di valutazione, i LARN, linee guida, piramide alimentare, tipologie dietetiche (dieta equilibrata, dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta macrobiotica).

Sicurezza alimentare: regolamento (CE) n. 178/2002, pacchetto igiene, autocontrollo e sistema HACCP, igiene delle attrezzature, igiene della persona, igiene dei locali, contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti, etichettatura, frodi alimentari.

Alimentazione in condizioni fisiologiche: alimentazione nel primo anno di vita, alimentazione prescolare e scolare, alimentazione nell'adolescenza, alimentazione nell'anziano, alimentazione in gravidanza e allattamento, alimentazione nello sportivo.

Alimentazione nelle principali patologie: alimentazione e cancro, alimentazione nelle malattie cardio-vascolari (dislipidemie, ipertensione), intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia, favismo) e allergie, diabete, gotta, malattie renali, malattie epatiche, malattie gastrointestinali.

Docente

Monia Zambernardi



# **RELAZIONE FINALE CLASSE VS B a.s. 2019-2020**

## **LAB. ENOGASTRONOMIA Prof. Fulvio Papagallo**

### **Presentazione della classe**

La classe, mediamente numerosa e abbastanza scolarizzata, ha consentito lo svolgimento dell'attività didattica in maniera serena e propositiva. La maggior parte degli alunni si sono dimostrati molto responsabili e diligenti ed hanno svolto un lavoro pregevole, solo un numero residuale ha manifestato una discontinuità didattica. Diversi studenti hanno evidenziato le loro buone qualità in itinere; altri ancora, infine, hanno migliorato il loro comportamento generale nella seconda parte dell'anno, raggiungendo un profitto complessivamente accettabile.

### **Preparazione conseguita**

Il programma svolto è frutto sia della programmazione ipotizzata inizialmente, sia delle scelte didattiche indotte dall'incontro e dalla conoscenza della classe. La preparazione media raggiunta è molto buona. Tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati.

### **Situazione di insegnamento-apprendimento**

Il clima all'interno della classe è stato fin da subito sereno e nel corso dell'anno scolastico, si sono evidenziati sensibili miglioramenti, sia per quanto riguarda i rapporti tra studenti che relativamente alla collaborazione con l'insegnante.

### **Metodo Lezioni**

Frontali, lezioni dialogate.

### **Strumenti**

Libri di testo, lavagna.

### **Modello valutativo**

Le prove di verifica effettuate sono state le seguenti: verifiche orali e scritte

# **PROGRAMMA SVOLTO CLASSE VB S a.s. 2019-2020**

## **LAB. ENOGASTRONOMIA Prof. Fulvio Papagallo**

- 1) Principali tipologie ristorative
- 2) Valore culturale del cibo
- 3) Marchi di qualità europei e italiani
- 4) Elaborazione di un menù e il menù alla carte
- 5) Banqueting e catering
- 6) Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva

Ladispoli li, 20-05-2020

Il Docente

PROGRAMMA SVOLTO  
PER DISCIPLINA

A.S. 2019-2020

Classe e sez.

55B

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

Il programma di Scienze Motorie è stato, quindi, impostato con l'obiettivo di migliorare progressivamente: mobilità articolare generale; velocità, destrezza, resistenza e potenza muscolare generale; coordinazione ed equilibrio; grandi funzioni organiche degli alunni. La lezione è stata sempre divisa in quattro parti:

**A - Riscaldamento:** prima fase della lezione, svolta in maniera più o meno intensa secondo il periodo e il tema della lezione, al fine di evitare traumi muscolari.

**B - Tema della lezione:** parte principale dedicata all'argomento specifico.

**C - Gioco sportivo:** sempre presente un gioco di squadra (pallavolo, calcetto) al fine favorire principalmente la socializzazione e il rispetto delle regole di gioco e quindi di vita, anche con compiti di arbitraggio.

**D - Defaticamento:** parte finale della lezione con esercizi di rilassamento per scaricare la tensione muscolare accumulata durante la lezione.

### TEORIA

- Cenni sulla terminologia
- Principali apparati e sistemi (circolatorio, respiratorio)
- Nozioni base sui principi nutritivi
- Regolamenti tecnici (pallavolo, calcetto)
- Doping

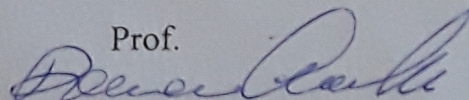
### PRATICA

- Fondamentali di gioco e schemi dei principali giochi (pallavolo, calcetto)
- Potenziamiento dei principali gruppi muscolari
- Lavoro sulle capacità condizionali e coordinative
- Equilibrio statico, dinamico e in volo

Alunni

25.05.2020

Prof.





ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli  
(Alberghiero - a.s 2019-20)

RELAZIONE FINALE - PROGRAMMA SVOLTO  
CLASSE 5<sup>^</sup> Sala B

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

N° Alunni: 15

Ore effettivamente svolte:

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

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio) ;
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- La comunicazione
- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori - accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo

prof. Carlo Narducci

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				