



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



MIUR

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



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

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

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com



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



Anno scolastico 2019/2020

**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	10
2.5. COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE 5 [^] KA	11
2.6. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO AL 30 /05/2020	12
3. PREPARAZIONE PER L'ESAME	13
3.1. SIMULAZIONE DI COLLOQUIO ORALE,	13
3.2. TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2019-2020	14
3.3. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	15
3.4. CRITERI PER LA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	19
4. INIZIATIVE COMPLEMENTARI - INTEGRATIVE	21
4.1. AREA PROFESSIONALE ED ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA	21
• PROGETTI ATTINENTI A <i>CITTADINANZA E COSTITUZIONE</i> :.....	21
• ALTRE ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	21
• ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI	21
4.2. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO).....	22
4.3. OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI.....	24
4.4. INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.....	25
5. PROGRAMMI E RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.	26
5.1. RELIGIONE	26
5.2. MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	26
5.3. ITALIANO	27
5.4. STORIA	30
5.5. INGLESE.....	33

5.6. FRANCESE.....	36
5.7. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA. SETTORE CUCINA.....	38
5.8. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA. SETTORE SALA E VENDITA..	39
5.9. MATEMATICA.....	40
5.10. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	41
5.11. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	45
5.12. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5KA	50
5.13. CITTADINANZA E COSTITUZIONE	50

Allegati:

1. Copie dei PDP degli alunni con DSA (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 2019/20 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. 10 del 16/05/2020.

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:

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA DOCENTI
Religione	NARDUCCI CARLO	
Italiano	MARCONE LUCIA DENISE	
Storia	MARCONE LUCIA DENISE	
Matematica	MIGLIARDI PIETRO	
Inglese	GARGIULO ISABELLA	
Francese e coordinatrice di classe	CERRONI DINA	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	MONACO MADDALENA	
Diritto e Tecniche Amministrative	MANZO DANIELE	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	NESPECA GLAUCO	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	CAROBENE ADDOLORATA	
Educazione fisica	CIMAFONTE DOMENICO	
Materia alternativa all'IRC	CLERICUZIO MARCO	

IL COORDINATORE, Prof.ssa DINA CERRONI



Ladispoli li 29/05/2020

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

DISCIPLINE	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione	Prof.re NARDUCCI	Prof.re NARDUCCI	Prof.re NARDUCCI
Italiano	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa MARCONE
Storia	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa SBRANA	Prof.ssa MARCONE
Inglese	Prof.ssa GARGIULO	Suppl.Prof.ssa MORELLI	Prof.ssa GARGIULO
Francese	Suppl.Prof.ssa LIBERTINO	Prof.ssa CERRONI	Prof.ssa CERRONI (*)
Matematica	Prof.re MOCCIA	Prof.re MIGLIARDI	Prof.re MIGLIARDI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa MONACO	Prof.ssa MONACO	Prof.ssa MONACO
Diritto e Tecniche Amministrative.	Prof.ssa CLEMENTI	Prof.ssa MANZO	Prof.ssa MANZO
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	Prof.re ZEZZA	Prof.re CUCULLO	Prof.ssa CAROBENE
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Selezione	/	Suppl. Prof.ssa BEN GHANEM	Prof. NESPECA
Educazione Fisica	Prof.re CIMAFONTE	Prof.re CIMAFONTE	Prof.re CIMAFONTE

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

2.3. ELENCO ALUNNI

ALESCI MICHELE
BOLLI DANIELE
CARDINALI REBECCA
CHETREANU ALEXANDRU FLORIAN
FAMA' MARCO
FINESSO LORENZO
FIorentINI EMANUELE
GASPARINI CAROLINA
GIORNI NICOLÒ
MANILI ELISA
MARINANGELI SARA
ORCHI DANIELE
PIETRUCCI AZZURRA
PRISACARIU SILVIU SEBASTIAN
QUARINO PAOLO
SERRA DANIELE
SIMONE LORENZO
UDARDI LORENZO

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
Materia alternativa all' IRC	1

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

La classe 5[^] KA, è attualmente composta da 18 alunni, di cui 13 maschi e 5 femmine.

Fin dalla sua formazione nel 3[^] anno, è risultata piuttosto eterogenea per interessi, attitudini, livelli di preparazione e partecipazione, ma abbastanza unita sul piano umano. Tutti gli attuali studenti provengono dalla classe 4[^] dello scorso anno. Nella classe sono presenti n. 7 alunni con DSA (vedi allegati riservati alla Commissione d'esame).

Nel corso del secondo biennio e dell'anno conclusivo, vi è stata continuità didattica con scienza degli alimenti, religione e scienze e motorie. Nelle altre materie si sono avvicinati 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, esattamente un paio di elementi, 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 un buon spirito critico. A questi se ne affiancano altri, 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 abbastanza sereno e adeguato al corretto svolgimento delle lezioni. La frequenza nella 1[^] parte dell'anno e anche durante la DaD è stata regolare per tutta la classe, ed ha rispettato la data delle consegne affidategli, tranne che per uno studente che non è quasi mai stato presente alle lezioni e dalle interrogazioni online.

La classe ha inoltre partecipato attivamente a diverse attività programmate dal Consiglio di classe, vincendo anche il 1[^] premio in occasione della giornata contro lo spreco alimentare, dimostrando un comportamento corretto e responsabile.

Nell'ambito del PCTO tutti hanno svolto l'attività di tirocinio con stage in aziende del settore. Dal monitoraggio delle attività di stage, fatto dagli insegnanti-tutor, è risultato che le aziende hanno dato sempre giudizi positivi.

2.6. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO AL 30 /05/2020



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE Sez. Ass. I.P.S.S.A.R. Via Federici, snc

00055 LADISPOLI (RM) VIA FEDERICI, SNC C.F.: 91038400585 C.M.: RMRH05901Q

Riepilogo Alunni per Classe per l'Anno Scolastico 2019/2020

Riepilogo Classe con Dati di Nascita ed indicazione credito scolastico

Classe: 5[^] sez AK corso "ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO" (sede: 0008 SEZ. ASS. I.P.S.S.A.R)

N.ro	Alunno	Data e Luogo di Nascita	Credito Scolastico			
			17/18	18/19	19/20	Totale
1	Alesci Michele	09/07/2001 ROMA (RM)	15	15	0	30
2	Bolli Daniele	22/08/2001 BRACCIANO (RM)	14	15	0	29
3	Cardinali Rebecca	25/06/2001 ROMA (RM)	10	18	0	28
4	Chetreanu Alexandru Florian	09/07/2001 ROMANIA (EE)	14	15	0	29
5	Fama' Marco	17/09/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
6	Finesso Lorenzo	22/06/2000 ROMA (RM)	14	15	0	29
7	Fiorentini Emanuele	02/10/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
8	Gasparini Carolina	04/05/2000 ROMA (RM)	12	14	0	26
9	Giorni Nicolo'	16/05/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
10	Manili Elisa	02/03/2001 ROMA (RM)	12	15	0	27
11	Marinangeli Sara	01/04/2001 ROMA (RM)	14	14	0	28
12	Orchi Daniele	24/05/2000 ROMA (RM)	14	14	0	28
13	Pietrucci Azzurra	25/04/2000 ROMA (RM)	12	14	0	26
14	Prisacariu Silviu Sebastian	09/06/1999 BUCAREST (EE)	12	14	0	26
15	Quarino Paolo	05/11/2000 BRACCIANO (RM)	12	15	0	27
16	Serra Daniele	30/03/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
17	Simone Lorenzo	23/01/2001 ROMA (RM)	12	14	0	26
18	Udardi Lorenzo	08/02/2001 REGGIO CALABRIA (RC)	14	15	0	29

3. PREPARAZIONE PER L'ESAME

3.1. SIMULAZIONE DI COLLOQUIO ORALE,

In considerazione della eccezionalità di tale anno scolastico, caratterizzato dalla diffusione del virus Covid 19 e dalla attivazione, a partire dal mese di marzo, della Didattica a Distanza, è stata programmata un'unica simulazione di esame inerente ovviamente il colloquio.

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

La simulazione, che NON riguarderà peraltro la prima parte del colloquio (discussione dell'elaborato), è prevista in modalità a distanza, attraverso la piattaforma Microsoft Teams, e si terrà in data 03/06/2020 coinvolgendo tre alunni volontari o scelti mediante sorteggio.

3.2. TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2019-2020

	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		
Quesiti a Risp. multipla			X					X		
Test vero - falso										
Problemi a soluzione				X				X		
Casi pratici e professionali						X	X	X	X	
Produzioni in lingua			X		X					
Produzioni in lingua italiana	X	X								
DIDATTICA A DISTANZA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

3.3. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

I criteri di valutazione sono stati pre il primo quadrimestre, 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.

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 243 del 19/05/2020.

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.243 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 (**LA CLASSE HA VINTO IL PRIMO POSTO NELLA COMPETIZIONE ORGANIZZATA FRA I PARTECIPANTI**)
- ✓ 'LADISPOLI NON SPRECA' - INCONTRI CON L'ASSOCIAZIONE APS LITORALE NORD 18-10-2019
- ✓ LADISPOLI NON SPRECA: IL TERZO APPUNTAMENTO- INCONTRI CON L'ASSOCIAZIONE APS LITORALE NORD 06-11-2019
- ✓ EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' CON EMERGENCY 25-10-2019
- ✓ 25 ANNI DI EMERGENCY. MIGLIORARE LA REALTA' SENZA RINUNCIARE ALL'UTOPIA. COLLEGAMENTO SATELLITARE CON L'ASSOCIAZIONE FONDATA DA GINO STRADA NEL 1994 29-10-2019
- ✓ PROGETTO LEGALITA'. 'LA PARANZA DEI BAMBINI' 15-11-2019
- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ IL PROF. MARIANO MALAVOLTA ALL'ISTITUTO 'DI VITTORIO' PER IL 'GIORNO DEL RICORDO' (Le foibe. Conferenza del Prof. Maiano Malavolta, Università degli Studi Tor Vergata) 10-02-2020
- ✓ PROGETTO IO DONO (incontro con il gruppo FIDAS dell'Ospedale Bambino Gesù di Roma) 12-2-2020)
- ✓ PREVENIRE LE DIPENDENZE PER PROMUOVERE LA VITA – ATTIVITA' CON LA 'COMUNITA' INCONTRO di DON PIERINO GELMINI "MOLINO SILLA" AMELIA (TR) 20-02-2020

• ALTRE ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

- ✓ ITALIAN CHEF ACCADEMY a Roma, per la preparazione di menù;
- ✓ Hotel Etoile;
- ✓ A Porta futuro Lazio (Civitavecchia), la classe ha partecipato ad un seminario per la redazione di un curriculum vitae europeo;

• ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI

- ✓ LONDRA: alcuni allievi di questa classe, dal 11 al 25 gennaio 2020 hanno partecipato ad uno stage lavorativo e facoltativo, per conoscere la realtà locale e relazionarsi con la lingua inglese. Essi hanno fatto turni da 8 ore giornaliere, dalle 8,00/16,00 – 15,00/22,00, presso la catena degli Hilton Hotels.

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

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

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

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

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

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

Funzioni Strumentali

Prof.ssa Giovanna Albanese

Prof. Renato D'Aloia

Prof.ssa Carmen Piccolo

5KA

			ALT. 17/18	ALT. 18/19	Stag e este ro 19/20	Inn ova lazi o	c. sicure zza sul lavor o	p. futu ro	HAC CP	AIC	Comuni c.ne	CORS O INTA GLI 17/18	TO T. OR E
1	Alesci	Michele	120	88	69	6	8	5	6	8	12	15	337
2	Bolli	Daniele	126	80	80	6	8	5	6	8	3	12	334
3	Cardinali	Rebecca	134	72			8		6		12	12	244
4	Chetreanu	Alexandru Florian	114	150		6	8	5	6			0	289
5	Famà	Marco	91		69	6	8	5	6	8	12	15	220
6	Finesso	Lorenzo	82	79	60		8	5	6	8		0	248
7	Fiorentini	Emanuele	94	75		6	8	5	6	8		12	214
8	Gasparini	Carolina	133	140			8	5	6	8	9	3	312
9	Giorni	Nicolò	112	83			8	5	6		9	15	238
10	Manili	Elisa	110	89			8	5	6	8	12	12	250
11	Marinangeli	Sara	105	90		6	8	5	6	8	9	15	250
12	Orchi	Daniele	119	50		6	8	5	6		12	0	206
13	Pietrucci	Azzurra	90	89			8	5	6	8	3	12	221
14	Prisacariu	Silviu Sebastian	128	88			8	5	6	8	12	15	270
15	Quarino	Paolo	160	77			8	5	6	8	12	12	290
16	Serra	Daniele	106	77		6	8		6	8	3	15	229
17	Simone	Lorenzo	126	98			8	5	6		6	0	249
18	Udardi	Lorenzo	124	140		6	8	5	6		9	12	310

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: 19

Ore effettivamente svolte:

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. MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

DOCENTE: Prof. Marco Clericuzio

- Cenni sul tema: Cittadinanza e Costituzione
- Discussione su temi di attualità

Gli alunni hanno dimostrato senso di maturità e responsabilità. Vivo è stato l'interesse per gli argomenti trattati.

Prof. Marco Clericuzio

5.3. ITALIANO

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

Materie Letterarie e

storia

classe 5 Sez. KA

a.s. 2019 -2020

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 KA è composta da 18 alunni di cui 13 maschi e 5 femmine. Sono presenti 7 alunni con Pdp.

Il loro comportamento è sempre stato adeguato al contesto scolastico, sebbene per alcuni di essi, spesso vivace, durante il primo quadrimestre.

La classe mi è stata assegnata in questo quinto anno, pertanto ho riscontrato delle lacune rispetto al mio standard di preparazione. Gli alunni, nel complesso, hanno avuto con me, sin dall'inizio dell'anno, un comportamento disponibile al dialogo educativo e fiducioso, seppure non siano mancati momenti di confronto dovuti al fatto di aver cambiato l'insegnante di materie letterarie e di trovarsi in difficoltà a causa di un nuovo metodo di lavoro e della richiesta di uno studio più approfondito anche in funzione degli esami di maturità. Con buona disponibilità da entrambe le parti e con l'uso di un supplemento di spiegazioni, mappe, schemi, dispense, esemplificazioni e ripetizioni in classe, si è giunti ad un risultato di apprendimento soddisfacente nel primo quadrimestre.

A partire dal 3 marzo la scuola è stata chiusa a causa dell'epidemia Covid 19 e ho ritenuto di dover assolutamente mantenere il dialogo educativo così faticosamente costruito, pertanto ho chiesto di creare un gruppo mediante il quale dare indicazioni sulla didattica. Si è rivelato uno strumento provvidenziale per: guidare, comunicare, motivare, informare, trasferire materiale a chi aveva problemi di connessione e/o device, svolgere le verifiche di storia in tempo reale con consegna immediata entro un tempo stabilito e infine ottemperare al rispetto delle consegne con regolarità e puntualità.

In vista degli esami di stato ho consegnato i programmi agli studenti, esortandoli a individuare i punti di contatto tra i vari argomenti delle discipline così da poter preparare un discorso organico e interdisciplinare, oltre due dispense dei movimenti letterari e delle opere autoriali.

Ho visto un buon impegno da parte della maggior parte degli alunni, seppure con le loro peculiari caratteristiche e un impegno scarso da parte di altri, pertanto distinguerei 3 fasce di livello:

- ① un gruppo di eccellenze con 5/6 studenti che sono stati sempre puntuali nelle consegne con elaborati corretti e argomentati in modo critico;
- ② un livello di studenti che, pur raggiungendo la sufficienza, nonostante l'impegno profuso, rivelano le medesime lacune che preesistevano alla DAD e che non sono state del tutto recuperate a causa della mancanza di didattica in presenza; essi sono uno sparuto numero (4/5) e in molti casi non hanno rispettato l'impegno delle interrogazioni programmate e hanno necessitato di richiami individuali per la consegna dei compiti e tra loro aggiungo, sebbene per ragioni alquanto diverse, anche alcuni degli studenti con il Pdp;
- ③ infine ci sono 6/7 alunni che colloco nella fascia del rendimento discreto, sia per disposizione personale allo studio, sia per preparazione pregressa e perché hanno trovato nella DAD uno strumento di apprendimento consoni ai loro talenti e abilità.

Svolgimento del piano di lavoro e coordinamento con i piani di lavoro delle altre materie

I programmi di storia e italiano sono stati svolti grazie all'e-learning utilizzando la tecnologia per trasferire i contenuti didattici. Ho adoperato vari strumenti per trasferire lezioni e dispense come il mio canale YouTube per videocorsi, la piattaforma Collabora del registro elettronico Axios (solo successivamente attivata) per caricare materiali, assegnare e ricevere compiti e zoom per svolgere videointerrogazioni.

Ho eliminato solo un argomento terminale, essenzializzando tutto, rispetto alla normalità, sebbene sia facilmente intuibile che il lavoro di riscontro quotidiano e in presenza sia mancato e la qualità autentica degli apprendimenti ne abbia sofferto.

La valutazione è stata:

- formativa, finalizzata a valutare gli apprendimenti;
- orientativa, per abituarli ad autovalutarsi, agire autonomamente e in relazione alle consegne ricevute, secondo le modalità nuove della DAD
- sommativa, scaturita dai momenti di confronto con i colleghi e dal complesso delle verifiche dei quadrimestri.

Per fortuna aver trascorso insieme il primo quadrimestre mi ha consentito di delineare un profilo realistico della preparazione, delle capacità di ciascun alunno per una valutazione autentica.

Forse l'unica nota dolente è stato il fatto di aver constatato le lacunose capacità informative a causa delle quali mi sono stati consegnati compiti in forma molto spesso indecifrabile poichè scritti a mano e/o fotografati e ho impiegato, laddove possibile, molto tempo per la decodifica e la correzione.

Nel complesso la valutazione per tutti è positiva seppure con le differenze individuali e con ogni alunno ho potuto effettuare un ripasso globale del programma di letteratura a partire dalla lettura e dall'analisi dei testi letterari. Anche lo studio della storia è stato condotto a partire da dispense e riassunti forniti loro. Ad integrazione della formazione, gli studenti hanno partecipato alla "giornata della memoria" con la visione del film "Terra bruciata" e alla "giornata delle foibe" con l'intervento di un professore universitario.

I testi adottati sono:

Italiano: G.Ronconi,M.M.Cappellini,E. Sada, *La mia letteratura 3* , Carlo Signorelli editore

Storia: G.De Vecchi e G.Giovannetti, *La nostra avventura 3*, B.Mondadori

Riguardo all'esame di maturità indico i seguenti testi come materiali per la prova orale di analisi del testo letterario:

Testo - brano tratto dal Manifesto della cucina Futurista di Marinetti

Testo - testo poetico Se questo è un uomo

Testo - brano tratto da I Malavoglia

Testo - testo poetico Canta la gioia

Testo - brano tratto la Coscienza di Zeno

Testo - testo poetico Veglia

Testo - brano tratto da La Giara

Testo - testo poetico X agosto

Testo - brano tratto da Mastro Don Gesualdo

Testo - testo poetico Mattina

Testo - brano tratto da La patente

Testo - estratto del testo poetico La pioggia nel pineto

Testo - brano tratto da Rosso Malpelo

Testo - testo poetico San Martino

Testo - estratto dal testo poetico Spesso il male di vivere ho incontrato

Testo - brano tratto da il Fanciullino

Testo - brano tratto da Il fu Mattia Pascal

Testo - testo poetico Lavandare

LUOGO E DATA

L'INSEGNANTE

Ladispoli 11/05/2020

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

5.4. STORIA

PROGRAMMA SVOLTO - STORIA-

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

Classe V KA

a.s. 2019/2020

UNITA' DI APPRENDIMENTO CONTENUTI	CONTENUTI	CITTADINANZA E COSTITUZIONE
1- ITALIA POST-UNITARIA	I problemi post-unitari e la questione meridionale	
2-II PRIMO NOVECENTO	Belle époque e la nuova società dei consumi	
	La seconda rivoluzione industriale, la catena di montaggio, la produzione in serie, diritti e rivendicazioni dei lavoratori, le associazioni sindacali	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana: cenni storici
3- LA I GUERRA MONDIALE	Movente occasionale e la successiva entrata in guerra dell'Italia	
	Le fasi della guerra e i diversi fronti	
	L'uscita della Russia dalla guerra e l'epilogo	
	La resa dei Tedeschi	
4- L'ETA' DEI TOTALITARISMI	Rivoluzione sovietica	

UNITA' DI APPRENDIMENTO CONTENUTI	CONTENUTI	CITTADINANZA E COSTITUZIONE
	Nascita del Movimento Fascista, trasformazione nel Partito unico, dittatura, delitto Matteotti, marcia su Roma, nazismo	La libertà di stampa: art.21 Costituzione Italiana
5- MODELLO STATI UNITI	La grande depressione americana del 1929 e il New Deal	
6-LA II GUERRA MONDIALE	Il concetto di spazio vitale della Germania	
	Il Patto tripartito tra Germania, Italia e Giappone	
	Il terribile conflitto, le fasi delle battaglie e i fronti di guerra	
	La grande alleanza con il Regno Unito, l'Unione Sovietica e la Francia	
	L'intervento degli Alleati e l'attacco di Pearl Harbor	
	Il difficile ruolo dell'Italia tra alleanza, Resistenza e Liberazione	
	Accordi post- bellici, il principio di autodeterminazione dei popoli secondo il Presidente americano	
	La conferenza di Parigi, le deliberazioni assunte dall'ONU	
7-SECONDO NOVECENTO	Referendum e nascita della Repubblica italiana	Principi fondamentali della Cost. Italiana artt 1, 2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11,12;

UNITA' DI APPRENDIMENTO CONTENUTI	CONTENUTI	CITTADINANZA E COSTITUZIONE
	La ricostruzione, il miracolo economico degli anni '50, il consumismo, il ruolo delle donne nell'emancipazione sociale	

Ladispoli 15/05/2020

GLI STUDENTI

LA DOCENTE

Prof.ssa Lucia Denise Marccone

5.5. INGLESE

DOCENTE: ISABELLA GARGIULO

RELAZIONE FINALE DI LINGUA E CULTURA INGLESE

OBIETTIVI DISCIPLINARI: in questo quinto anno di studio l'insegnamento della Lingua Inglese ha avuto lo scopo di potenziare le abilità linguistiche e funzionali di base acquisite negli anni precedenti, fornendo agli alunni gli strumenti necessari per la comprensione di testi scritti e orali di tipo professionale e per esprimersi in situazioni e contesti collegati al mondo della ristorazione. L'attività didattica ha inoltre mirato a far acquisire una terminologia specifica strettamente collegata all'area dell'Enogastronomia, sia nella produzione scritta che in quella orale.

BILANCIO DIDATTICO-DISCIPLINARE- la classe è composta da 18 alunni, di cui 7 DSA e ha partecipato in modo complessivamente positivo al dialogo didattico-educativo, attraverso un comportamento corretto ed un rapporto sereno con l'insegnante. Si presenta piuttosto disomogeneo per ciò che riguarda le conoscenze di base della lingua, l'autonomia espressiva, l'interesse per la materia e l'impegno nello studio. Alcuni di loro, nonostante l'esercizio e l'impegno, presentano difficoltà comunicative e lacune morfosintattiche che rendono l'esposizione orale poco fluida e piuttosto mnemonica. Relativamente al rendimento scolastico, l'impegno profuso da una parte degli alunni non è stato sempre costante, a volte modesto e per alcuni non adeguato alle loro potenzialità. Diversamente, altri alunni si sono impegnati con volontà per raggiungere risultati discreti. Lo svolgimento del programma sino alla chiusura della scuola per l'emergenza Covid-19 ha seguito gli itinerari stabiliti nella programmazione iniziale, rallentato da una serie di circostanze come settimana dello studente, partecipazione ed incontri ad eventi organizzati dalla scuola, assemblee d'istituto coincidenti con il mio orario curricolare. Con l'attivazione della didattica a distanza ho riformulato la mia programmazione adattandola alla nuova modalità.

METODI E STRUMENTI: l'attività didattica in presenza è stata di tipo comunicativo-funzionale ed il lavoro in classe si è svolto in parte in italiano in parte in inglese, attraverso lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni in classe e compiti individuali. Nella didattica a distanza attivata in seguito all'emergenza COVID-19 dopo il 05/03/2020, mi sono avvalsa di strumenti didattici digitali come la Piattaforma Collabora su cui ho inviato materiale e documentazione per lo studio e videolezioni.

VERIFICHE: la verifica, parte integrante del processo didattico educativo, si è avvalsa soprattutto di prove strutturate, semi-strutturate, interventi nell'ambito della lezione partecipata ed interrogazioni. Nella didattica a didattica ho attivato interrogazioni on line e ho valutato i compiti scritti sugli argomenti svolti inviati dagli alunni sulla piattaforma digitale Collabora.

CRITERI DI VALUTAZIONE: i criteri di valutazione usati per la produzione scritta nella didattica in presenza sono stati i seguenti: conoscenza degli argomenti, padronanza lessicale e grammaticale della lingua, attinenza al quesito proposto, comprensione del testo. Per la produzione orale si è invece tenuto conto dei seguenti criteri: conoscenza degli argomenti trattati, padronanza del lessico e delle strutture linguistiche, pronuncia e scorrevolezza nell'esposizione. Nella didattica a distanza ho adottato una griglia di osservazione delle attività svolte dagli alunni con i seguenti descrittori: assiduità ed impegno nel partecipare alle attività proposte, rispetto dei tempi delle consegne, interesse, cura e approfondimento delle attività, capacità di relazione a distanza.

Ladispoli, 15/05/2020

La docente Isabella Gargiulo

PROGRAMMA SVOLTO

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo “ Well done! Cooking” e in materiale fotocopiato:

MODULE 4

FOOD PRESERVATION:

Physical methods

Chemical methods

Physico-chemical and biological methods

COOKING TECHNIQUES:

Water cooking techniques

Fat cooking techniques

Heat cooking techniques

Mixed cooking techniques

MODULE 6

HEALTH AND SAFETY:

HACCP

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Risks and preventive measures (fotocopia)

DIET AND NUTRITION:

The Eatwell diet (in DaD)

Nutrients (appunti) (in DaD)

The Mediterranean diet (in DaD)

Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan and raw food diet (appunti) (in DaD)

Food allergies and intolerances (in DaD)

Talking about trainingship experience (in DaD)

Ladispoli, 08/05/2020

La docente Isabella Gargiulo

5.6. FRANCESE

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE: Prof.ssa Dina Cerroni

Testi in uso: Medeuf-Monaco-Vailly “SAVEURS DE FRANCE”
C. Mirabelli “SAVOIR- DIRE” ed. Hoepli

Andamento didattico-disciplinare nel corso dell'anno:

La classe composta, da 18 alunni, da me seguita in 4[^] e 5[^], 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.

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 delle regioni e dei loro prodotti.

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 compresa, 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 in presenza è stata di tipo comunicativo-funzionale.

Didattica a distanza: in riferimento alla situazione di emergenza nazionale ed in obbedienza alla recente normativa, purtroppo non si è potuto proseguire con le attività proposte nella programmazione iniziale e i contenuti si sono ridotti notevolmente. Gli studenti, tuttavia, con la DaD e grazie alle piattaforme Jitsi e Microsoft Teams hanno avuto modo di rivedere costantemente con il docente argomenti trattati in precedenza e operare gli opportuni collegamenti anche con le altre discipline oggetto d'esame. In particolare nell'ultimo mese, la didattica si è svolta in compresenza con il collega di economia Prof. Di Lecce con l'intento di sollecitare gli studenti ad affrontare l'esame orale in modo critico ed organizzato.

Metodi e strumenti di lavoro: libro di testo, lavagna, Microsoftteams.

Spazi: aula reale e virtuale.

Strumenti di verifica: la materia non è oggetto di valutazione scritta in sede di Esame di Stato. Dunque gli strumenti di verifica sono stati diversi nel corso dell'anno, variamente articolati compatibilmente all'area di programmazione valutata, di volta in volta, mediante griglie di valutazione redatte alla circostanza, per la correzione degli elaborati assegnati; altrettanto per quanto attiene alle prove orali, rispettivamente diverse a seconda delle aree di programma.

LADISPOLI, 25//05/2020

IL DOCENTE DINA CERRONI

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

Grammaire: Ripasso del présent indicatif dei verbi 1[^], 2[^] e 3[^] groupe.
L' imparfait, le futur simple et le conditionnel présent;

Régions*: **Dossier 1 :** La Bretagne, La Normandie et Les Pays De La Loire.
Le Cidre.

Dossier 2: L' Alsace et la Lorraine.

Dossier 3 : La Corse

Definition de: marketing, publicité, business plan, brand, budget.

*Pour chaque région on a étudié les produits du terroir et les plats typiques.

Ladispoli, 25 maggio 2020

L'INSEGNANTE Prof.ssa Dina Cerroni

5.7. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA. SETTORE CUCINA

RELAZIONE FINALE A.S. 2019/2020 CLASSE V SEZ. KA

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE Prof.ssa: ADDOLORATA CAROBENE

EVOLUZIONE DELLA CLASSE RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA:

Di seguito alla valutazione effettuata è emerso che: la classe si è dimostrata da subito collaborativa e molto preparata. Il programma è stato svolto seguendo tutti gli obiettivi. L'impegno nello studio è stato costante con ottimi risultati, tenendo conto della situazione in cui ci siamo trovati a gestire una pandemia causata dal virus COVID -19. Tutti gli obiettivi sono stati raggiunti dall'intera classe, è stata inoltre dimostrato particolare interesse verso le esercitazioni pratiche e l'apprendimento di nuove conoscenze su nuovi metodi di cucina e su nuovi argomenti di teoria. Nel corso dell'anno gli alunni hanno assunto inoltre un atteggiamento molto educativo nel rispetto dei docenti e delle regole.

METODI, MEZZI E STRATEGIE UTILIZZATI:

Schemi, mappe concettuali, spiegazioni in classe, esercitazioni pratiche sono stati i metodi e le strategie utilizzate, in oltre si è fatto presente che con la DAD, gli alunni sono stati attivi e partecipati.

Prof.ssa ADDOLORATA CAROBENE

5.8. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA. SETTORE SALA E VENDITA

Programma e Relazione - Classe VKA
Docente, Nespeca Glauco,

Nel corso dell'anno scolastico, sia in presenza, che a distanza, il lavoro svolto, malgrado da parte di alcuni ragazzi, l'impegno non sia stato propriamente assiduo e brillante, ha trovato riscontro ed interesse.

Il gruppo classe, abbastanza omogeneo, in più occasioni, ha dimostrato curiosità e capacità di analisi dei contenuti e delle prospettive di collegamento.

Importante e formativa anche l'esperienza di visita didattica all'albergo

Splendide Royale della realtà romana ed il suo ristorante Mirabelle, per cui hanno dimostrato collaborazione ed entusiasmo.

Nel complesso, a parte sporadici episodi, corretti e coscienti del proprio ruolo e percorso.

Ladispoli, 13/05/2020.

Glauco Nespeca

materia Sala, Bar e Vendita

Argomenti svolti:

Le varie forme di ristorazione;

- Il banqueting ed il catering;
- Le nuove figure alberghiere, il food & beverage manager;
- Il marketing alberghiero;
- Tipologie di menu fisso;
- Il bar, storia, evoluzione, differenziazioni;
- Bar free style e mixology;
- Analisi del cocktail e delle diverse tecniche di preparazione;
- La vite ed il vino, cenni di storia, produzione, classificazione e piramide qualitativa dei vini italiani;
- Il servizio del vino, la decantazione, la degustazione;
- Distillati, Liquori, produzione e caratteristiche e servizio;
- Vini liquorosi, provenienza, storia e realizzazione;
- Gli aperitivi, proprietà, prodotti e miscele;

Nella versione di Didattica a Distanza, attraverso dispense, ricerche, video di riferimento, video registrazioni e video lezioni:

- La birra, storia, produzione, qualità e stili;
- Abbinamento cibo – vino, con scheda AIS;
- Lo spumante e lo champagne, storia e procedimenti di produzione;
- Il costo del piatto, cosa contribuisce alla sua definizione;
- Errori da evitare quando si apre un ristorante;
- Il successo di un'azienda ristorativa dipende dal marketing.
- Alberghi d'eccellenza, lo Splendide Royale di Roma, intervista a Bruno Borghesi.
- Esempio di ristorante didattico della scuola alberghiera.

5.9. MATEMATICA

PROF. PIETRO MIGLIARDI

RELAZIONE FINALE DI MATEMATICA

La classe è formata 18 alunni di cui 13 maschi e 5 femmine. Il livello di conoscenza degli argomenti è risultato, mediamente, sufficiente ma non particolarmente fissato nelle competenze dei discenti. Per favorire il percorso scolastico degli alunni ho quindi deciso di semplificare il programma evitando la dimostrazione dei teoremi, limitando la parte teorica ai soli concetti necessari all'introduzione dei vari argomenti del calcolo infinitesimale, (limiti e derivate). Il rendimento della classe, per quanto riguarda la parte pratica (esercizi e verifiche) si è dimostrato pienamente sufficiente; alcuni alunni hanno mostrato una buona capacità di analisi e di comprendere in maniera approfondita anche l'aspetto teorico della materia oltre a risolvere in maniera ottimale gli esercizi proposti durante l'anno scolastico. L'applicazione del calcolo infinitesimale allo studio di semplici funzioni è stato perfezionato nell'ultimo periodo scolastico col lavoro svolto mediante Didattica a distanza (DAD).

Ladispoli, 27/5/2020

Il Docente Pietro Migliardi

PROGRAMMA SVOLTO:

1. Ripasso: il piano cartesiano; Rappresentazione della retta sul piano.
2. Funzioni, dominio e codominio in funzioni intere, razionali e irrazionali. Circonferenza goniometrica. Angoli in radianti. Funzioni seno, coseno, tangente. Funzione esponenziale $y=\exp(x)$.
3. Zeri di una funzione; positività e negatività delle funzioni; Punti di accumulazione di un insieme;
4. Limite di una funzione; limite destro e limite sinistro; Teorema: limite della somma di due o più funzioni (solo enunciato). Accenni sulle forme indeterminate. Esempi di limite; Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui.
5. Funzioni continue; rapporto incrementale; limite del rapporto incrementale; definizione di derivata; regole di derivazione; derivate al computer con Geogebra; semplici esempi di studio di funzione.

DAD: Videolezioni su limiti, derivate, studi di funzione; Esercizi.

Ladispoli 27/5/2020

Il Docente Pietro Migliardi

5.10. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Classe: **V A (Enogastronomia)**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha sempre avuto un comportamento corretto mostrando un atteggiamento generalmente positivo nei confronti della materia d'insegnamento. A livello disciplinare non si sono riscontrati particolari problemi. Essendo stata la loro insegnante a partire dal terzo anno, ho potuto seguire la crescita personale e formativa individuale e il rapporto è stato sempre caratterizzato da rispetto, confronto e collaborazione.

Dal punto di vista didattico il gruppo classe non è risultato molto omogeneo: un numero limitato di alunni ha evidenziato, oltre ad interesse e partecipazione costanti, una più spiccata capacità di sintesi ed una buona attitudine al lavoro autonomo che hanno permesso di conseguire buoni risultati; altri hanno studiato in maniera crescente raggiungendo un profilo pienamente sufficiente; una piccola parte, invece, ha conservato una certa fragilità a causa di uno studio non costante, superficiale e disorganico.

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.

Inoltre, con l'interruzione dell'attività didattica in presenza, alcuni argomenti (in particolare quelli relativi alla sicurezza alimentare) non sono stati trattati in maniera approfondita e in base a quanto previsto dalla programmazione iniziale.

OBIETTIVI MINIMI

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

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. Inoltre, 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.

Le lezioni si sono svolte con l'ausilio delle TIC, attraverso la proiezione di mappe, immagini e schemi (fondamentali soprattutto per gli alunni DSA presenti in classe); per alcuni argomenti (Disturbi del

Comportamento Alimentare, nuove tendenze di filiera, HACCP e contaminazioni) sono state fornite dispense da parte del docente.

Nei mesi di Novembre e Dicembre, a causa dell'assenza della sottoscritta, gli alunni hanno portato avanti l'attività didattica con la supplente; con la prof.ssa Calomino sono stati svolti argomenti relativi alla dietologia e alla dietoterapia (come specificato nel programma svolto).

A partire dal 5 Marzo, a seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, l'attività didattica è proseguita a distanza. Nello specifico durante la DAD sono stati trattati gli argomenti relativi a: i nuovi prodotti alimentari, approfondimento sulle tipologie dietetiche e la sostenibilità ambientale, le contaminazioni e la sicurezza alimentare.

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.

Per gli alunni che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo sono state effettuate attività di recupero svolte *in itinere* nelle ore di lezione attraverso la ripresa e la ridefinizione dei concetti essenziali.

STRUMENTI DI VERIFICA E METODI DI VALUTAZIONE

Per verificare il raggiungimento degli obiettivi sono state effettuate sia verifiche orali, con le quali si è potuta accertare la padronanza espressiva e l'assimilazione dei contenuti, che verifiche scritte con le quali si è messa in evidenza la diversa capacità di analisi e di sintesi.

Per gli alunni DSA nelle verifiche scritte sono stati utilizzati i mezzi compensativi e le misure dispensative specificate nel PDP; in particolare nella valutazione delle verifiche scritte si è dato maggior peso al contenuto e non alla forma.

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 e di interesse dimostrato in classe, della puntualità negli adempimenti richiesti e dei progressi rispetto al livello di partenza.

Inoltre, nella valutazione finale, si sono presi in considerazione anche i criteri di valutazione commisurati alla didattica a distanza, approvati dal collegio docenti e ad integrazione di quelli già stabiliti e presenti nel PTOF.

Il docente

Maddalena Monaco

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

	Metodologie e mediatori didattici	Eventuali collegamenti con la Costituzione Italiana
<p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dispendio energetico e fabbisogno energetico; -Bilancio energetico; -Peso desiderabile e metodi di valutazione (IMC, circonferenza addominale, tipo morfologico); -Composizione corporea; -Raccomandazioni nutrizionali e standard nutrizionali. -LARN e linee guida per una sana alimentazione; -I modelli grafici: piramide alimentare italiana e doppia piramide alimentare. 	<p>Lezione in aula con l'ausilio delle TIC, libro di testo, schemi riassuntivi</p>	<p>Art.9 Art.32</p>
<p>L'ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> -La dieta nelle diverse età; -La dieta in diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento e menopausa); -La dieta e lo sport. 	<p>Argomenti svolti dalla supplente (lezione in aula, libro di testo)</p>	
<p>ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> -La relazione alimentazione-cancro; -L'alimentazione e le malattie cardiovascolari; -L'alimentazione e l'invecchiamento. 	<p>Argomenti svolti dalla supplente (lezione in aula, libro di testo)</p>	
<p>LE MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>Argomenti svolti dalla supplente</p>	

<p>-Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari; -Le malnutrizioni: sottanutrizione e obesità;</p>	<p>(lezione in aula, libro di testo)</p>	<p>Art.32</p>
<p>Il diabete mellito; -La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, iperlipidemie, aterosclerosi; -Le dislipidemie; -La sindrome metabolica; -Iperuricemia e gotta; - Malattie metaboliche congenite: favismo, fenilchetonuria; -I disturbi del comportamento alimentare.</p>	<p>Lezione in aula con l'ausilio delle TIC, libro di testo, schemi riassuntivi.</p>	
<p>I PRINCIPALI REGIMI DIETETICI -La dieta mediterranea; -Le diete vegetariane; -La dieta macrobiotica.</p>	<p>Lezione in aula, ausilio delle TIC, libro di testo, schemi riassuntivi, approfondimento durante la didattica a distanza</p>	<p>Art.9 Art.32</p>
<p>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE -Cibo e religioni</p>	<p>Lezione in aula, dispensa</p>	<p>Art. 8 Art.19</p>
<p>-Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, alleggeriti, destinati ad un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, <i>novel foods</i>.</p>	<p>Lezioni a distanza attraverso dispense, video e filmati.</p>	<p>Art.32</p>
<p>LA TUTELA E LA SICUREZZA ALIMENTARE -L'autocontrollo e il sistema HACCP; -Contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti; -Tossinfezioni alimentari e parassitosi: salmonellosi, botulismo, anisakidosi.</p>	<p>Lezioni a distanza attraverso videolezione sincrona, dispense e schemi riassuntivi</p>	<p>Art.4 Art.32</p>

5.11. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe VKA a.s. 2019-2020 Prof. Daniele Manzo

RELAZIONE FINALE DI DIRITTO E TECNICA

Classe VKA - a.s. 2019-2020 - prof. Daniele Manzo

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Il comportamento generale della classe è stato sempre corretto e rispettoso nei confronti del docente anche se le motivazioni e l'interesse degli alunni non sempre sono stati in linea con quanto proposto e atteso.

Dal punto di vista didattico il profilo della classe appare diversificato.

Una parte minoritaria della classe si è contraddistinta per l'interesse e l'impegno mostrati nello svolgimento delle attività; questi alunni hanno migliorato le proprie abilità ed ampliato le proprie conoscenze raggiungendo risultati più che discreti.

La maggior parte degli alunni, invece, ha evidenziato una partecipazione non sempre attiva e proficua al dialogo educativo; in tal senso si può affermare che a fronte di un impegno talora deficitario, le conoscenze acquisite risultano talora non organiche, anche se quasi tutti hanno sempre raggiunto la sufficienza.

Gli obiettivi generali, formulati ad inizio anno, sono stati raggiunti in modo accettabile, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali.

METODOLOGIA DIDATTICA

Gli argomenti sono stati trattati prevalentemente attraverso la metodologia della Mappe concettuali, ponendo di fronte ai ragazzi l'argomento e, successivamente l'elaborazione da parte loro delle mappe, lezioni frontali e dialogate, partendo dall'osservazione degli elaborati svolti. Lo studio è stato affrontato ovviamente anche con l'utilizzo per mezzo del libro di testo, talora supportato da dispense fornite dal docente; inoltre a volte è stato necessario schematizzare alla lavagna i concetti essenziali, cercando il collegamento tra i principali punti della spiegazione.

Per gli alunni che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo sono state effettuate attività di recupero svolte *in itinere* nelle ore di lezione attraverso la ripresa e la ridefinizione dei concetti essenziali.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Per verificare il raggiungimento degli obiettivi sono state effettuate le canoniche verifiche orali e verifiche scritte, oltre che ovviamente l'analisi e l'approfondimento delle mappe concettuali.

La valutazione complessiva ha tenuto conto non solo del grado di competenza raggiunto da ogni singolo alunno, ma anche dell'impegno personale, del livello di partecipazione e di interesse

dimostrato in classe, della puntualità negli adempimenti richiesti e dei progressi rispetto al livello di partenza.

DIDATTICA A DISTANZA

In riferimento, inoltre, alla situazione di emergenza nazionale che ha caratterizzato l'attuale contesto e in obbedienza allo spirito della più recente normativa (D. 388 del 17-3-2020), anche in questa classe ci si è proposto di proseguire le attività previste dalla programmazione iniziale puntando a una 'didattica breve', attraverso l'attivazione degli strumenti suggeriti dal suddetto Decreto, con l'obiettivo di favorire quanto più possibile l'interazione docenti/studenti.

In tal senso si è registrata una lieve riduzione dei programmi, mantenendo comunque gli obiettivi minimi previsti nella programmazione di partenza.

In tale periodo di emergenza si sono utilizzati tutti i canali di comunicazioni messi a disposizione dalle moderne tecnologie (registro elettronico e piattaforma Collabora , piattaforme Microsoft Teams e Zoom meet, posta elettronica, chat what's up), continuando peraltro ad usare il libro di testo e le Mappe concettuali, nonché link dedicati a webinar specifici.

Le interazioni con gli alunni sono avvenute con note di correzione e discussione degli elaborati tramite videoconferenza nonché videolezioni.

Le modalità di valutazione si sono incentrate sulla capacità degli allievi di intercettare gli input dei docenti, sulla partecipazione attiva alle video lezioni, sulla cura nello svolgimento degli elaborati e sul rispetto dei tempi di consegna.

Ladispoli,

Il Docente

30/05/2020

Daniele Manzo

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULI FORMATIVI

IL MARKETING TURISTICO

Il marketing turistico territoriale

Le tecniche di marketing

La programmazione e il budget

Il business plan

Conoscenze

L'evoluzione del concetto di marketing

Il marketing territoriale

Differenza tra marketing strategico ed operativo

Le fasi di un piano di marketing

Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing

Le diverse strategie di marketing

Abilità

Distinguere micromarketing e macromarketing

Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato

Riconoscere le fasi di un piano di marketing

Riconoscere e distinguere obiettivi e strategie

Riconoscere le politiche di marketing mix

Competenze

Utilizzare al meglio le competenze comunicative con un linguaggio tecnico appropriato

Individuare, valorizzare e promuovere i prodotti tipici e le tradizioni locali

Adeguare l'offerta alle caratteristiche della domanda turistica

2. LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie per l'impresa

Le norme sulla sicurezza alimentare

La qualità e la tutela dei marchi e i prodotti a km 0

La disciplina dei contratti di settore

Conoscenze

Requisiti e obblighi dell'imprenditore

Le norme sulla privacy e sulla sicurezza sul lavoro

Le norme sulla sicurezza alimentare

Le norme inerenti la certificazione della qualità

I marchi di settore

I principali contratti di settore

Abilità

Comprendere i requisiti e obblighi dell'imprenditore

Riconoscere le norme sulla privacy e sulla sicurezza sul lavoro

Comprendere l'importanza delle e norme sulla sicurezza alimentare

Comprendere l'importanza dei marchi di settore

Distinguere i principali contratti di settore

Competenze

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

3. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La gerarchia delle fonti di diritto

Le istituzioni dell'UE

La Costituzione italiana

Conoscenze

Le fonti del diritto nazionale e internazionale

Gli organi dello Stato

Le istituzioni europee

La struttura della Costituzione italiana

I principi fondamentali della Costituzione italiana

Abilità

Utilizzare una terminologia specifica adeguata

Riconoscere i principi fondamentali costituzionali

Distinguere le diverse fonti e istituzioni del diritto italiano e europeo

Competenze

Riconoscere l'importanza delle istituzioni nazionali e europee e il loro impatto sulla vita di tutti i giorni.

Comprendere il funzionamento della vita civile e sociale e i suoi rapporti con le regole dello stato di diritto

METODO DI LAVORO E STRUMENTI /MATERIALI DIDATTICI

Lezione frontale e interattiva

Utilizzo di mappe concettuali

Lavoro di gruppo nelle esercitazioni scritte in classe

Ricerche in rete

Presentazione di un problema attraverso schede (o articoli) contenenti indicazioni-guida necessarie alla soluzione del problema dato

Materiale per il recupero e/o per l'approfondimento di alcune Unità Didattiche tratto da internet o prodotto dal docente

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Test a scelta singola o multipla

Domande aperte o strutturate

Esercitazioni con Mappe Concettuali

Verifiche orali

Prof. Daniele Manzo

5.12. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5KA

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 25/05/2020

Prof. Domenico Cimafonte

5.13. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

Gli argomenti principali affrontati sono i seguenti:

- Struttura della Costituzione
- Analisi dei dodici principi fondamentali della Costituzione della Repubblica (artt.1/12),
- Art. 21
- PARTE II (ordinamento della Repubblica)