



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIUSEPPE DI VITTORIO"**

**ESAME DI STATO
Anno scolastico 2019/2020**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

**Classe V – sezione A
Sala e Vendita**

**Documento del Consiglio di Classe
(art.6 O.M. 205 11/03/2019)**

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

1. Descrizione del contesto generale

1.1 Presentazione dell'Istituto

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

2.2 Quadro orario settimanale

3. Descrizione situazione classe

3.1 Composizione Consiglio di classe

3.2 Continuità docenti

3.3 Composizione e storia classe

4. Indicazioni generali attività didattica

4.1 Metodologie e strategie didattiche

4.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

4.3 Percorsi per competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

5. Attività e progetti

5.1 Attività di recupero e potenziamento

5.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

6. Indicazioni su Discipline

6.1 Schede informative su singole discipline

7. Valutazione degli apprendimenti

7.1 Criteri di valutazione

7.2 Criteri di attribuzione crediti

7.3 Griglie di valutazione

7.4 Simulazioni prove d'esame

1. Descrizione del contesto generale

1.1 Presentazione Istituto

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da molti anni essendo l'unico Istituto Alberghiero della costa, fino al 2000, da Anzio a Civitavecchia ed oltre.

Per diversi anni non ha avuto una sede, ma è stata ospitata in maniera precaria e sempre provvisoria in locali arrangiati in vari quartieri della città. Nel 2000 il trasloco dell'istituto tecnico commerciale ha consentito agli studenti dell'alberghiero di rilevarne la vecchia sede di Via Ancona 122, anche se purtroppo inadeguata per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione continua della scuola, nonostante i continui interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni.

Nell'autunno del 2008 è stata posta la prima pietra della tanto sospirata nuova sede che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, è stata finalmente consegnata il 17 dicembre 2012 in seguito ad una vasta mobilitazione popolare che ha visto fortemente impegnati gli studenti, i genitori, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali. Nell'anno scolastico 2014-15 è stato inaugurato un quarto indirizzo professionalizzante, quello di Pasticceria e Panificazione.



2 Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È una figura professionale capace di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar.

È in grado di:

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

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

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

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

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

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

2.2 Quadro orario settimanale

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

3 Descrizione situazione classe

3.1 Composizione del Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI
Falvo Daniela	Lingua e letteratura italiana
Colucci Rita	Storia
Salvucci Olimpia	Matematica
Marinzuli Floriana	Lingua straniera Inglese
Cimafonte Domenico	Educazione fisica
Narducci Carlo	Religione (per coloro che se ne avvalgono)
Paoles Francesca	Seconda lingua straniera (Francese)
Vita Colonna Alessandra	Diritto e Tecnica Ammin. delle Strutture Ricettive
Zambernardi Monia	Scienza e cultura dell’alimentazione
Riili Francesco	Laboratorio Ser. Enogastr. – Settore Cucina
Nespeca Glauco	Laboratorio Servizi Enogastr. – Settore Sala e Vendita

3.2 Continuità docenti

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI
Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa COLUCCI	Prof. COLUCCI	Prof.ssa FALVO
Storia	Prof.ssa COLUCCI	Prof.ssa COLUCCI	Prof.ssa COLUCCI
Inglese	Prof.ssa MARINZULI	Prof.ssa MARINZULI	Prof.ssa MARINZULI
Francese	Prof.ssa BRANDI	Prof.ssa PAOLES	Prof.ssa PAOLES
Matematica	Prof.DOMINIJANNI	Prof.ssa SALVUCCI	Prof.ssa SALVUCCI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa FAZIO	Prof.ssa SORRENTI	Prof.ssa ZAMBERNARDI
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa FLORIDIA	Prof.ssa TORINO	Suppl. Prof.ssa VITA COLONNA
Laboratorio ser. Enogastr. - Cucina	*	Prof. GENNARETTI	Prof. RIILI
Educazione Fisica	Prof. CIMAFONTE	Prof. CIMAFONTE	Prof. CIMAFONTE
Laboratorio Ser.Enogastr. - Sala	Prof. COMITO	Prof. COMITO	Prof. NESPECA

3.3 Presentazione della classe

	Cognome	Nome
1	Andries	Fabrizio
2	Avincola	Federico
3	Chirieletti	Clarissa
4	De Caro	Matteo
5	De Propriis	Claudio
6	Fabbri	Sara
7	Iacono	Alessio
8	Midena	Gabriele
9	Papagno	Mirko
10	Parcianello	Simone
11	Pennacchini	Simone
12	Pompei	Jacopo
13	Rinaldi	Lorenzo
14	Rusu	Alessandro
15	Terranova	Mattia
16	Veronesi	Nicholas
17	Zanini	Federico
18	Zugarelli	Gabriele

La classe V sezione A dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli è composta da 18 alunni, di cui 16 maschi e 2 femmine, nessun alunno H e nessun alunno con DSA.

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

I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli.

La classe nel corso del triennio ha subito modifiche non tanto rilevanti nella sua compagine.

Il gruppo classe risulta molto eterogeneo, sia per livelli di preparazioni di base che per interesse e motivazione allo studio. Per quanto riguarda la sua "fisionomia didattica", la classe può essere suddivisa in 3 fasce di rendimento:

- la prima composta da pochi alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione. Questi alunni, dotati anche di una buona spinta umana e forte senso di appartenenza al gruppo classe, sono stati spesso da traino per il buon andamento didattico. Questo ha favorito il progressivo miglioramento delle abilità e

conoscenze di base degli altri discenti e ha permesso loro di realizzare un percorso educativo e formativo adeguato a raggiungere gli obiettivi specifici delle singole discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell'impegno, della partecipazione e delle potenzialità personali. Tra di loro in particolare, spicca una componente che sin dal primo anno ha manifestato spiccate doti nei diversi ambiti, mantenendo sempre attiva la sua partecipazione alla vita della classe.

- un gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione in quasi tutte le discipline
- un gruppo consistente, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell'intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello solo sufficiente.

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

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

4 Indicazioni generali attività didattica

4.1 Metodologie e strategie didattiche

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

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

4.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento

Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia CLIL - Content language integrated learning.

4.3 Percorsi per le competenze trasversali

L'Offerta formativa del "Di Vittorio" prevede che le attività di Alternanza Scuola-Lavoro, adesso definita "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" - PCTO, vengano svolte presso strutture presenti nel bacino dell'area metropolitana e all'estero.

Gli studenti sono posti all'interno della realtà operativa del settore scelto permettendo, in questo modo, un rapido e proficuo confronto su ciò che avviene nella simulazione scolastica e nella vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico.

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.

I tirocini si sono svolti presso la catena alberghiera "Hilton Hotels & Resorts": "Hilton London Metropole" e "Hilton London Kensington" dal 13 al 25 gennaio 2020 (area sala).

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 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.

5. Attività e progetti

5.1 Attività recupero e potenziamento

- **SPORTELLO DIDATTICO**

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

Lo sportello didattico rappresenta un'opportunità offerta agli studenti dell'Istituto per il recupero individualizzato delle materie dal profitto insufficiente. Si tratta di un'attività volta a rimotivare studenti che faticano a inserirsi a pieno nel contesto scolastico, che risultano poco coinvolti e poco interessati e che presentano un rendimento scolastico non adeguato.

Lo sportello ha la finalità di raggiungere l'innalzamento dei voti individuali e di classe e di diminuire il numero di eventi di insuccesso scolastico: abbandoni, ripetenze, insufficienze disciplinari, debiti. Con lo sportello viene realizzata una didattica per competenze, un ambiente di apprendimento centrato sullo studente ed in particolare sull'apprendimento stesso e non sull'insegnamento.

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

Lo studente vi accede per:

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

- **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE INTERNAZIONALI CAMBRIDGE**

5.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

- **PROGETTO GIORNO DELLA MEMORIA:** il giorno 27 gennaio 2020 presso il Centro Polifunzionale 'Marco Vannini' di Ladispoli con il patrocinio del Comune incontro con i sopravvissuti Signora Lilli Fornari e Signor Angelo di Cave, due cittadini ebrei che riuscirono a sfuggire, con le loro rispettive famiglie, alle terribili atrocità della deportazione nei campi di concentramento e di sterminio.
- **PROGETTO IL GIORNO DEL RICORDO:** il giorno 10 febbraio 2020, in occasione del "Giorno del Ricordo" dedicato alla memoria delle vittime delle foibe e dell'esodo degli Istriani, Fiumani e Dalmati nel secondo dopoguerra, conferenza del Prof. Mariano Malavolta dell'Università degli Studi Roma Tre.

5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

- **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 e l'altro a Vallelunga il 28 gennaio
- **PROGETTO IO DONO** il giorno 12 febbraio 2020 l'incontro con il gruppo FIDAS dell'ospedale Bambino Gesù di Roma

6. Indicazioni su discipline

6.1 Schede informative su singole discipline

MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	FALVO DANIELA
LIBRI DI TESTO	Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada, Olga Tribulato. <i>La mia letteratura</i> , Mondadori Education – C. Signorelli Scuola.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Argomenti trattati e attività svolte in presenza

Naturalismo e verismo, pp.32-34.

Émile Zola, *Gervaise e l'acquavite*, pp. 36-40.

Il verismo in Italia, pp.42-44.

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere. Il pensiero e la poetica, pp. 54-61.

Approfondimento il "ciclo dei vinti" p. 55. Prefazione ai Malavoglia p. 62.

LE NOVELLE, pp.67-68.

Da *Vita dei campi*, lettura, analisi e commento: *Rosso Malpelo*, p. 69-77;

Da *Vita dei campi*, lettura, analisi e commento: *La Lupa*, pp. 81-84;

Da *Vita dei campi*, lettura, analisi e commento: *Cavalleria rusticana*, pp.86-90.

Da *Novelle rusticane*, lettura, analisi e commento: *La roba*, pp.93-96

I MALAVOGLIA, pp.98-100.

Da *I Malavoglia*, cap.1, lettura, analisi e commento: *La famiglia Malavoglia*, pp.101-104.

Da *I Malavoglia*, cap. xv, lettura, analisi e commento: *L'addio di 'Ntoni*, pp.107-110.

MASTRO-DON GESUALDO, pp.112-113.

Da Mastro don Gesualdo, parte IV, cap. V, Lettura, analisi e commento: La morte di Gesualdo, pp. 114-119

IL DECADENTISMO

La poesia francese nel Secondo Ottocento; Baudelaire e la nascita della poesia moderna; il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé, pp.134-138

Da *I fiori del male*, lettura, analisi e commento: *L'albatro* di Baudelaire, p.142.

Il romanzo decadente: Estetismo, pp.146-148

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita e le opere; il pensiero e la poetica, pp. 180-189. La prosa: da *Il piacere* al *Notturmo*, pp.194-195.

Da *Il piacere*, I, 1, lettura, analisi e commento: *L'attesa dell'amante*, pp.195-198.

Da *Notturmo*, lettura, analisi e commento: *Scrivo nell'oscurità*, pp.200-201.

Alcyone, p.203.

Da *Alcyone*, lettura, analisi e commento: *La pioggia nel pineto*, pp.208-211.

GIOVANNI PASCOLI

La vita e le opere. Il pensiero e la poetica, 220-226. Il testo manifesto, Pascoli la pensava così... (*Il fanciullino*; *La grande proletaria si è mossa*), p. 227.

Myricae, pp. 230-231.

Da *Myricae*, lettura, analisi e commento: *Novembre*, p.228.

Da *Myricae*, lettura, analisi e commento: *Lavandare*, p.231.

Da *Myricae*, lettura, analisi e commento: *L'assiuolo*, p.234.

Da *Myricae*, lettura, analisi e commento: *X agosto*, p. 237.

Canti di Castelvecchio, p.243.

Da *Canti di Castelvecchio*, lettura, analisi e commento: *Il gelsomino notturno*, p.244.

Da *Canti di Castelvecchio*, lettura, analisi e commento: *La mia sera*, p.248

IL FUTURISMO

Le Avanguardie storiche, p.23. La poesia del nuovo secolo in Italia (Futurismo, Crepuscolarismo, Poeti 'vocianti'). Il futurismo, pp. 258-262. Il testo manifesto I futuristi la pensavano così... (Manifesto del futurismo; Manifesto tecnico della letteratura futurista), p.263.

Da *Zang Tumb Tumb* di Filippo Tommaso Marinetti, lettura, analisi e commento: *Il bombardamento di Adrianopoli*, p.264-265.

Da *L'incendiario* di Aldo Palazzeschi, lettura, analisi e commento: *E lasciatemi divertire!* (*Canzonetta*), pp.270-272.

IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

Il romanzo del primo Novecento. pp.276-277.

Argomenti trattati e attività svolte a distanza

La docente, al fine di facilitare l'attività della didattica a distanza, ha inviato a ciascun alunno una dispensa scritta per ogni singolo argomento trattato, tramite posta elettronica e registro di classe. In occasione del DANTEDI' del 25 marzo è stata inoltrata, con le stesse modalità, una lezione di approfondimento concernente la struttura della Divina Commedia.

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere. Il pensiero e la poetica, pp.304-312. Il testo manifesto, Pirandello la pensava così...(L'umorismo), p.313.

Le novelle per un anno, pp.317-318.

Da *Novelle per un anno*, lettura, analisi e commento: *La patente*, pp.319-324.

Da *Novelle per un anno*, lettura, analisi e commento: *Il treno ha fischiato...*, pp.326-331.

Da *Novelle per un anno*, lettura, analisi e commento: *Ciaula scopre* (fotocopia).

Il fu Mattia Pascal, pp.333-334.

Da *Il fu Mattia Pascal*, lettura, analisi e commento: *La nascita di Adriano Meis*, pp.334-337.

Da *Così è (se vi pare)*, lettura, analisi e commento: *La voce della verità*, pp.345-349.

ITALO SVEVO

Vita e opere. Il pensiero e la poetica, pp. 374-381.

La Coscienza di Zeno, pp.386-388.

Da *La coscienza di Zeno*, lettura, analisi e commento: *Prefazione e Preambolo*, pp. 383-384.

Da *La coscienza di Zeno*, lettura, analisi e commento: *L'ultima sigaretta*, pp. 388-391

Da *La coscienza di Zeno*, lettura, analisi e commento: *"Un'esplosione enorme"*, pp. 408-410.

GIUSEPPE UNGARETTI

Vita e opere. La poetica, pp.458-462.

L'Allegria, pp.467-468.

Da *L'Allegria*, lettura, analisi e commento: *Veglia*, p. 464.

Da *L'Allegria*, lettura, analisi e commento: *Il porto sepolto*, p.472.

Sentimento del tempo e Il dolore, p.487.

Da *Il dolore*, lettura, analisi e commento: *Non gridate più*, p.490.

PRIMO LEVI

Testimoniare e comprendere, p.567.

Se questo è un uomo, p. 574.

Da *Se questo è un uomo*, lettura, analisi e commento: *Questo è l'inferno*, pp.574-577.

Da *Se questo è un uomo*, lettura, analisi e commento: *Una buona giornata* (fotocopia).

RELAZIONE FINALE

La classe V, sezione A, SERVIZI DI SALA E DI VENDITA è formata da 18 alunni (16 maschi e 2 femmine), nessun alunno H e nessuno alunno con DSA. All'inizio dell'anno gli alunni erano 20: un alunno ha chiesto il nulla-osta nel primo quadrimestre, un altro, invece, ha frequentato pochissime lezioni e si è poi ritirato. Nel primo periodo del primo quadrimestre, l'alunno Avincola è entrato a far parte del gruppo classe, proveniente da altra sezione del nostro Istituto, mentre l'alunno Midenà è arrivato ad inizio anno scolastico, proveniente da altro Istituto. Gli alunni ripetenti sono in tutto 6. La classe si è dimostrata abbastanza affiatata e sempre pronta ad accogliere ed integrare nuovi elementi. Gli alunni, nel complesso, hanno sviluppato un buon grado di socializzazione ed il loro rapporto è stato improntato al reciproco rispetto, al dialogo e al confronto.

La docente di italiano, neo immessa in ruolo quest'anno, ha rilevato la classe all'ultimo anno del percorso formativo didattico e ha insegnato unicamente la materia di italiano per un totale di 4 ore settimanali. L'insegnante è certa che tale situazione non sia stata di giovamento agli studenti, i quali si sono dovuti adeguare ad un nuovo metodo d'insegnamento proprio nell'ultimo anno di scuola. Da subito la docente, osservando il comportamento dei ragazzi, ha constatato una scarsa capacità di concentrazione, di attenzione, di rielaborazione di buona parte degli alunni, a cui andavano sommate conoscenze grammaticali piuttosto frammentarie. Il gruppo classe è formato da alunni che presentano tipologie diverse di stili d'apprendimento. La partecipazione attiva all'attività didattica è sempre stata da sollecitare e la risposta della classe, in tal senso, è parsa alquanto debole. Per tutto l'anno la maggior parte degli studenti ha dimostrato un impegno altalenante e un metodo di lavoro non del tutto adatto, che, alla fine, però, ha dato qualche risultato. Per alcuni alunni, non si è riusciti, durante l'arco dell'intero anno scolastico, a stimolare il loro coinvolgimento nelle attività didattiche e di studio. Fa eccezione una esigua parte di studenti che, invece, si è impegnata sempre con continuità ed anche con discreti risultati nella materia. Il grado di preparazione medio finale risulta dunque sufficiente. Gli obiettivi cognitivi, in ordine anche di competenze e capacità, sono stati conseguiti ad un livello sufficiente, tenendo conto anche delle qualità dell'espressione orale e scritta, nonché della capacità di alcuni di analizzare quanto espresso.

Per le prove scritte, la docente evidenzia che, in particolare nel primo quadrimestre, ha perseverato, con un lavoro meticoloso, sulle diverse tipologie di scrittura (analisi del testo letterario, testo argomentativo e riflessione critica di carattere espositivo su tematiche di attualità). Tali forme di scrittura sono state proposte sistematicamente sia in classe che a casa. Malgrado ciò, la maggior

parte degli alunni non è sufficientemente in grado di muoversi su di esse senza una certa difficoltà. Gli alunni sembrano poco interessati ad avere conoscenze specifiche su temi relativi alla quotidianità, ma ciò va attribuito ad una disabitudine alla informazione giornaliera che coinvolge anche buona parte della popolazione adulta del nostro paese. Molti alunni continuano a manifestare incertezze, oltre che stilistiche, anche di natura ortografica, che sono da attribuirsi a pregresse lacune non semplici da ovviare una volta raggiunta un'età scolasticamente avanzata.

Numerose sono state le ore di lezione perdute dalla classe, in maniera quasi generalizzata, per assenze, ritardi, uscite anticipate. Questa vasta irregolarità nella partecipazione alle attività didattiche, oltre alle diffuse carenze di base degli anni precedenti, al disinteresse per il recupero delle lacune, alla difficoltà di applicazione allo studio per molti ed allo scarso impegno per altri, ha limitato fortemente i risultati del profitto.

Nel complesso, dal punto di vista disciplinare non sono emerse particolari problematiche, il comportamento della classe, nonostante una discreta esuberanza, è stato globalmente corretto ed adeguato. I rapporti con le famiglie, attivati con regolarità, sono stati improntati alla collaborazione e al confronto.

In conclusione, dall'analisi dei diversi fattori considerati, si può notare che la quasi totalità degli alunni, ognuno in funzione delle proprie potenzialità e dell'impegno profuso, ha maturato, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze e di capacità che, oltre a determinarne la formazione culturale, ha contribuito anche al loro sviluppo di crescita personale.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE

Nel complesso sono mediamente modeste nell'area umanistica, a causa del discontinuo impegno nello studio e nel lavoro domestico.

COMPETENZE

Solo una parte della classe è in grado di esporre le conoscenze acquisite, utilizzare il linguaggio specifico richiesto dalla disciplina, comprende testi e scrivere in forma corretta. Le competenze raggiunte in italiano appaiono adeguate solo per pochi allievi, per altri si evidenziano incertezze nella gestione autonoma delle conoscenze e in qualche caso carenze di base.

ABILITA'

In generale stentano ad emergere adeguate capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione dei contenuti trattati e nei possibili collegamenti tra le varie discipline.

METODOLOGIE

Tenuta presente la centralità del testo, si è fatto uso di:

lezione frontale per inquadrare un argomento e fornire informazioni specifiche;

lezione dialogica, soprattutto con finalità di verifica formativa.

Partecipazione operativa allo svolgimento della spiegazione, principalmente nell'affrontare l'analisi dei testi.

Le attività di scrittura sono state svolte tenendo conto delle indicazioni ministeriali riguardanti la prima prova dell'Esame di Stato.

MATERIALI DIDATTICI

Testo adottato di letteratura italiana: Angelo Roncoroni, Milva Maria cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada, Olga Tribulato, *La mia letteratura*, Ed. C. Signorelli Scuola, Mondadori Education.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifiche orali:

commento orale ad un testo letterario;

esposizione argomentata;

colloqui orali sia collettivi che individuali.

Verifiche scritte:

commento di testi secondo parametri indicati dalla docente;

componenti di tipo argomentativo;

esercitazioni inerenti alla tipologia di prove relative all'esame di Stato.

Nelle prove scritte i criteri di valutazione miravano ad accertare:

comprensione e aderenza del contenuto;

correttezza formale (ortografia, punteggiatura, morfosintassi, lessico);

competenza testuale;

conoscenza e articolazione dei contenuti;

capacità di analisi critica e originalità.

Nelle prove orali i criteri di valutazione miravano ad accertare:

pertinenza della risposta;

conoscenza dell'argomento;

comprensione ed elaborazione dei contenuti;

organizzazione coerente del discorso;

esposizione chiara ed appropriata;

eventuale capacità critica;

conoscenza della terminologia specialistica;

sintesi interpretativa.

La docente ha utilizzato verifiche orali e prove scritte. Queste ultime sono consistite in analisi e interpretazione di testi letterari, temi argomentativi e critico espositivi di attualità.

TESTI IN OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO

1. *Rosso Malpelo* di Giovanni Verga.
2. *La lupa* di Giovanni Verga.
3. *Cavalleria rusticana* di Giovanni Verga.
4. *La Roba* di Giovanni Verga.
5. *La pioggia nel pineto* di Gabriele d'Annunzio.
6. *Novembre* di Giovanni Pascoli.
7. *Lavandare* di Giovanni Pascoli.
8. *L'assiuolo* di Giovanni Pascoli.
9. *X agosto* di Giovanni Pascoli.
10. *Il gelsomino notturno* di Giovanni Pascoli.
11. *Il bombardamento di Adrianopoli* di Filippo Tommaso Marinetti.
12. *E lasciatemi divertire* (Canzonetta) di Aldo Palazzeschi.
13. *La patente* di Luigi Pirandello.
14. *Il treno ha fischiato...* di Luigi Pirandello.
15. *La nascita di Adriano Meis* di Luigi Pirandello.
16. *L'ultima sigaretta* di Italo Svevo.
17. *Un'esplosione enorme* di Italo Svevo.
18. *Veglia* di Giuseppe Ungaretti.
19. *Non gridate più* di Giuseppe Ungaretti.
20. *Questo è l'inferno* di Primo Levi.

MATERIA	STORIA
DOCENTE	COLUCCI RITA
LIBRI DI TESTO	G. De Vecchi/G. Giovannetti: La nostra avventura-Il Novecento e la globalizzazione vol.3 edizioni B. Mondadori

Programma svolto in presenza

UNITÀ 1

Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

- Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento.
- La Prima guerra mondiale
- Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin.

UNITÀ 2

La crisi della civiltà europea

- Il regime fascista.
- La crisi del '29 e il *New Deal*.
- Il regime nazista.
- La Seconda guerra mondiale.

Programma svolto a distanza

UNITÀ 3

Il mondo diviso

- La guerra fredda.
- La decolonizzazione.
- L'età d'oro dell'economia mondiale.
- L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri.

Cittadinanza e costituzione

- Le organizzazioni internazionali

La caduta del muro di Berlino

Dalla trasmissione RAI Passato e Presente relazione sul filmato:

<https://www.raipplay.it/video/2019/11/passato-e-presente-berlino-1989-la-caduta-del-muro-fe17db49-a9ac-4e3b-9d33-186fd6fbd104.html>

Legge Basaglia

Dalla trasmissione RAI Passato e Presente relazione sul filmato:

<https://www.raipplay.it/video/2018/05/Passato-e-presente---LEGGI-180-la-rivoluzione-di-Basaglia-1d5bea82-1e08-4e2d-9ff7-1a0139a00781.html>

I mondiali del 1938

Dalla trasmissione RAI Passato e Presente relazione sul filmato:

<https://www.raipplay.it/video/2018/04/Passato-e-Presente---I-MONDIALI-DEL-1938-4c1c14fb-8bdd-469c-b39a-73a8c8861833.html>

Relazione finale

La V classe SERVIZI DI SALA E DI VENDITA è formata da 18 alunni (16 maschi e 2 femmine) con livelli di preparazione molto diversi tra loro. La maggior parte degli alunni proviene dalla stessa classe quarta e questo ha rinsaldato un senso di coesione e appartenenza.

Il gruppo ha evidenziato una discreta disponibilità al dialogo educativo; buona parte della classe ha mostrato interesse per le problematiche culturali offerte e tutti, in genere, hanno manifestato correttezza nei rapporti interpersonali.

Purtroppo in alcuni alunni è mancata una continua, attiva e coinvolgente partecipazione e, per alcuni, anche la frequenza alle lezioni non è stata costante: per questi l'interesse verso le tematiche proposte non è, in genere, andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti; anche lo studio a casa non è stato sempre continuo.

Tutto ciò ha determinato, a parte alcuni elementi che si sono distinti per buone capacità e conoscenze, un metodo di studio superficiale e risultati non adeguati alle capacità degli alunni.

Le verifiche sono state eseguite attraverso interrogazioni orali (di solito programmate) e attraverso prove scritte, queste ultime sono state utilizzate nella didattica a distanza.

MATERIA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	MARINZULI FLORIANA
LIBRI DI TESTO	<i>Morris, Catrin Ellen, WELL DONE! Service, Eli Edizioni</i>

Programma Finale

MODULE 3 – SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION:

HACCP, pp.74-75

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

MODULE 5 – AT THE BAR:

Bar, Cafè and Pub Staff, pp.154-155

Bar equipment and display, pp. 156-157

Bar service/ Bar tools, p.158

Understanding and serving wine, p. 160

Types of beer, pp. 164-165

Cocktails, p.170

MODULE 6 – CAREER PATHS:

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

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

How to write a curriculum vitae, p.202

In corso d'anno, ogni studente ha inoltre liberamente scelto un ***cocktail***, esponendone la storia, gli ingredienti e la preparazione in lingua alla docente

Relazione Finale

La classe, composta da 18 alunni, si presenta eterogenea sia da un punto di vista didattico che disciplinare.

Sul piano disciplinare, la classe ha dimostrato in corso d'anno non sempre un comportamento corretto e partecipativo con un conseguente rendimento appena sufficiente. Una componente minore si è invece mostrata sempre attenta, responsabile e puntuale nello svolgimento delle varie attività didattiche sia in classe che in modalità di didattica a distanza.

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

La metodologia didattica adottata ha favorito, nel periodo antecedente le norme attuate in relazione ai diversi DPCM in materia di COVID-19, lezioni frontali improntate al dialogo, e attività laboratoriali (svolte presso l'aula informatica) fondamentali per la realizzazione di lavori individuali, come si può evincere dalla programmazione finale. In seguito al 4 marzo 2020 si è reso necessario proseguire l'attività didattica attraverso piattaforme digitali quali Zoom, GMeet e Jitsi in un primo momento per poi utilizzare Microsoft Teams quale piattaforma ufficiale dell'Istituto. Le videolezioni, della durata di un'ora, sono state principalmente destinate ad attività di ripasso sui contenuti del programma e dei possibili agganci interdisciplinari afferenti a macroaree tematiche di indirizzo.

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

MATERIA	LINGUA FRANCESE
DOCENTE	PAOLES FRANCESCA ROMANA
LIBRI DI TESTO	

La conservation des aliments:

Les différentes méthodes de conservation

Les méthodes de conservation modernes

Histoire de la Restauration:

La restauration collective

La restauration rapide

Le Menu

Les restaurants (naissance et histoire)

Les différents type de restaurant

La Restauration à thème

Le service

Les différents type de service

Le buffet

Les différents type de buffet

Le vin (histoire et service)

La bière (histoire et service)

Les boissons chaudes

Les boissons froide

RELAZIONE FINALE

La classe mi è stata assegnata lo scorso anno scolastico, in quarta, sin dall'inizio ha dimostrato interesse per la materia e coscienzioso impegno per recuperare le lacune pregresse.

Nonostante le evidenti difficoltà iniziali, dovute anche al cambio di insegnante e conseguentemente di metodo, con responsabile coscienza tutti gli alunni hanno lavorato con serietà e continuità raggiungendo al termine del 4 anno risultati globalmente soddisfacenti con qualche punta di eccellenza.

Il quinto anno, sia pur travagliato dalla ben nota situazione contingente, non ha potuto che confermare i giudizi espressi.

MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	SALVUCCI OLIMPIA
TESTO	L.SASSO; LA MATEMATICA A COLORI, EDIZIONE GIALLA LEGGERA, ED. PETRINI

Mod. 0	RIPASSO	DISEQUAZIONI E SISTEMI DI DISEQUAZIONI
		Terminologia e principi di equivalenza; disequazioni di primo grado; intervalli limitati e illimitati; disequazioni di secondo grado; schema riassuntivo per la risoluzione delle disequazioni di secondo grado; disequazioni di grado superiore al secondo. Disequazioni frazionarie in una incognita; sistemi di disequazioni.

Mod. 1	Titolo del Modulo	LE FUNZIONI NUMERICHE IN UNA VARIABILE
U.D.1	Titolo Unità Didattica	DOMINIO E SEGNO DI UNA FUNZIONE
	Abilità	Conoscere il concetto di funzione, di dominio e di codominio di una funzione Saper trovare il dominio di una funzione Saper classificare le funzioni in base alle caratteristiche delle rispettive equazioni Saper determinare eventuali zeri di una funzione Conoscere e saper applicare le procedure per determinare gli intervalli in cui una funzione assume valori positivi o negativi
	Conoscenze	Definizione di funzione Classificazione delle funzioni Dominio di una funzione Gli zeri di una funzione Gli intervalli di positività e negatività
	Obiettivi minimi	Saper trovare dominio e segno di una funzione razionale o razionale fratta
U.D.2	Titolo Unità Didattica	I LIMITI

	Abilità	Saper illustrare intuitivamente il concetto di limite di una funzione nei vari casi Conoscere gli enunciati dei teoremi sui limiti Saper operare con i limiti riconoscendo i casi che portano alla considerazione di forme indeterminate
	Conoscenze	Limiti di una funzione Funzioni convergenti, divergenti, indeterminate Teoremi fondamentali sui limiti Forme indeterminate
	Obiettivi minimi	Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali per la variabile indipendente che tende ad infinito o ad un valore finito
U.D.3	Titolo Unità Didattica	CONTINUITA' DELLE FUNZIONI
	Abilità	Saper dare la definizione di continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo Saper distinguere i diversi casi di discontinuità di una funzione conoscere il concetto di asintoto di una funzione Saper determinare gli asintoti di una funzione
	Conoscenze	Continuità di una funzione Punti di discontinuità di una funzione Asintoti di una funzione
	Obiettivi minimi	Saper individuare i punti di discontinuità di una funzione e saperli classificare Saper trovare gli asintoti di una funzione

Mod. 2	Titolo del Modulo	LE FUNZIONI NUMERICHE IN UNA VARIABILE
U.D.1	Titolo Unità Didattica	LA DERIVATA
	Abilità	Conoscere la definizione di derivata di una funzione in un suo punto e in un intervallo conoscere gli enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate saper calcolare le derivate delle funzioni applicando le regole di derivazione conoscere e saper illustrare il significato geometrico di una derivata

	Conoscenze	Derivata di una funzione Significato geometrico e analitico della derivata Derivate di funzioni elementari Regole di derivazione Derivazione di una funzione composta
	Obiettivi minimi	Saper calcolare la derivata delle funzioni elementari Saper applicare le regole di derivazione (in particolare la derivata di una somma e di un quoziente)
U.D.2	Titolo Unità Didattica	STUDIO DI FUNZIONI
	Abilità	riconoscere, studiando il segno della derivata prima, se una funzione è crescente o decrescente in un punto o in un intervallo saper individuare i punti di massimo e minimo, relativi e assoluti riconoscere, studiando il segno della derivata seconda, in quali intervalli una funzione volge la concavità verso l'alto e in quali verso il basso. Ricerca dei punti di flesso.
	Conoscenze	Funzioni crescenti e decrescenti Massimi e minimi relativi, punti di flesso.
	Obiettivi minimi	Studiare funzioni algebriche razionali

Mod. 3	Titolo del Modulo	PROBLEMI DI SCELTA
U.D. 1	Titolo Unità Didattica	LA RICERCA OPERATIVA
	Abilità	definire la ricerca operativa riconoscendone il carattere, il ruolo, gli strumenti il modo di procedere acquisire i concetti di scelta e di campo di scelta comprendere il modo in cui un problema di scelta può presentarsi saper costruire, sulla base delle informazioni disponibili, il modello matematico relativo a un problema di scelta e saper procedere alla relativa manipolazione allo scopo di giungere alla soluzione
	Conoscenze	Ricerca operativa Scelte e campo di scelta Variabile d'azione, funzione obiettivo, caso continuo e caso discreto Fasi attraverso le quali passa un problema di scelta Problemi di scelta in condizioni certe

	Obiettivi minimi	saper costruire, sulla base delle informazioni disponibili, il modello matematico relativo a un problema di scelta
--	-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

U.D.2	Titolo Unità Didattica	LA MATEMATICA E L'ECONOMIA
	Abilità	<p>riconoscere e saper costruire semplici modelli di domanda e offerta analizzando l'elasticità della domanda</p> <p>saper individuare il prezzo d'equilibrio</p> <p>saper costruire le funzioni di costo, di ricavo, di profitto utilizzando le informazioni disponibili</p> <p>risolvere ed interpretare semplici problemi dell'economia</p>
	Conoscenze	<p>Domanda ed elasticità di un bene</p> <p>Offerta di un bene</p> <p>Prezzo d'equilibrio</p> <p>Costo totale, costo medio, costo marginale</p> <p>Ricavo totale e ricavo marginale</p> <p>Profitto</p> <p>Break even point</p>
	Obiettivi minimi	Saper costruire un grafico di redditività e saperlo interpretare

MATERIA	DIRITTO E TECN. AMM. STRUTTURE RICETTIVE
DOCENTE	VITA COLONNA ALESSANDRA
LIBRI DI TESTO	"Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica" -De Luca C., Fantozzi M.T. – ED. Liviana DeA Scuola

A - Il turismo: una prospettiva europea

- Siamo cittadini europei
- Le istituzioni della UE
- Le fonti del diritto comunitario
- La politica europea per il turismo

B - La legislazione turistica

- Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie
- L'igiene e la sicurezza alimentare: il sistema HACCP
- La disciplina dei contratti di settore
- Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme volontarie
- Il sistema qualità
- I marchi

C – La programmazione e il budget

- La programmazione aziendale: il Business Plan
- Il budget delle imprese ristorative

D - Cittadinanza e Costituzione

- Definizione di Costituzione
- Evoluzione Costituzionale dello Stato Italiano
- La struttura della Costituzione

RELAZIONE

Sono stata assegnata alla classe, in qualità di supplente, alla fine del mese di Ottobre 2019.

La classe, formata da 18 alunni (16 maschi e 2 femmine), ha livelli di preparazione molto diversi tra loro.

Il gruppo ha evidenziato una buona disponibilità al dialogo educativo.

Una parte della classe ha avuto interesse ed attenzione fin da subito per i nuovi argomenti partecipando attivamente alla lezione; una altra parte invece è stata invece poco partecipe e non attenta durante le lezioni.

Le verifiche sono state eseguite attraverso interrogazioni orali (di solito programmate) e attraverso prove scritte, queste ultime sono state utilizzate nella didattica a distanza.

L'attività didattica, purtroppo, ha subito un forte rallentamento rispetto ai tempi previsti a causa della sospensione delle lezioni frontali per l'emergenza nazionale "Covid 19" a partire dal 5 marzo 2020.

Le lezioni, se pur con le iniziali difficoltà, sono proseguite attivando tutte le iniziative della DaD - Didattica a distanza ai sensi del DPCM COVID.

In particolare:

- Lezioni in videoconferenza tutti i mercoledì. All'inizio su piattaforma Zoom successivamente su piattaforma Microsoft Teams
- Inserimento di materiali da visionare per approfondimenti e invio compiti su registro elettronico area Collabora

La maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente alle videolezioni

Nel suo complesso la classe presenta un discreto livello per quanto attiene le conoscenze didattiche, ad esclusioni di pochi studenti non ricettivi e spesso poco attenti.

MATERIA	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	RIILI FRANCESCO
LIBRI DI TESTO	

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1

La nascita dei ristoranti moderni
 Le diverse tipologie di ristorazione
 La ristorazione commerciale
 La ristorazione collettiva o servizio catering
 Le tipologie di ristorazione collettiva

Modulo 2

Il banqueting
 Il buffet
 Le decorazioni

Modulo 3

Gli alimenti: i sette gruppi alimentari e le gamme
 L'igiene e il sistema HACCP

Modulo 4

Il menu: caratteristiche e principali tipologie
 Gli stili di servizio
 Esigenze speciali: allergie e intolleranze

Modulo 5

La sicurezza sul lavoro

Modulo 6

La cucina regionale italiana

Dispense personali

Le minestre brodose e legate
 Le sostanze leganti: grasse e amidacee
 La classificazione del riso
 I tagli al minuto delle carni

Relazione finale

A conclusione di questo quinquennio la classe V ha evidenziato un profitto buono e positivo, attraverso una motivazione sempre forte e ricca a cui ha saputo affiancare una partecipazione attiva ed entusiasta.

Infatti la classe si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento, costruttivo dialogo educativo messe in atto dal docente. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati raggiunti per la quasi totalità della classe, mentre si registrano casi di alcuni alunni che palesano carenze e lacune di natura linguistica ed espressiva, ma anche assenza di sistematicità nello studio con un atteggiamento di passività e di estraneità durante le lezioni.

Gli alunni hanno conseguito un buon livello di competenze tecniche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'attività didattica, dopo un avvio regolare ha subito forti rallentamenti rispetto ai tempi stabiliti sia a causa delle assenze fatte registrare da alcuni alunni, sia per la sospensione delle lezioni causa emergenza nazionale Covid 19 a partire dal 5 marzo 2020.

Le lezioni, anche se con notevoli difficoltà, sono proseguite attivando tutte le iniziative della DaD ai sensi del DPCM COVID. In particolare:

- lezioni in videoconferenza tutti i mercoledì su ZOOM;
- inserendo materiali da visionare e compiti da eseguire sul registro elettronico Axios (area Collabora), in uso nella scuola.

Per comunicare agli studenti ed alle famiglie le varie proposte di approfondimento abbiamo fatto uso anche degli strumenti accessibili all'utenza email, whatsApp, ecc...).

Quasi tutti gli alunni hanno seguito le lezioni in videochiamate e hanno consegnato i compiti regolarmente.

Nella sua articolazione interna la classe si colloca su livelli buoni, si evidenzia la presenza di diverse individualità distintesi per motivazioni e stimoli culturali, sia per quanto attiene la conoscenza dei contenuti didattici, sia per quanto riguarda il linguaggio tecnico professionale del settore.

MATERIA	SCIENZA DELLA ALIMENTAZIONE
DOCENTE	MONIA ZAMBERNARDI
LIBRI DI TESTO	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 cardiovascolari (dislipidemie, ipertensione), intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia, favismo) e allergie, diabete, gotta, malattie renali, malattie epatiche, malattie gastrointestinali.

RELAZIONE FINALE

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 buoni. La maggior parte degli alunni hanno dimostrato un impegno discontinuo, quindi si sono limitati alla sola acquisizione delle conoscenze di base.

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.

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.

MATERIA	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA
DOCENTE	NESPECA GLAUCO
LIBRI DI TESTO	

Argomenti svolti:

- I Le varie forme di ristorazione;
- I Il banqueting ed il catering;
- I Le nuove figure alberghiere, il food & beverage manager;
- I Il marketing alberghiero;
- I Tipologie di menu fisso;
- I Il bar, storia, evoluzione, differenziazioni;
- I Bar free style e mixology;
- I Tipologie di preparazione del caffè nel mondo;
- I Analisi del cocktail e varie realizzazioni, nelle diverse tecniche di preparazione, tra cui, l'Alexander, il Grasshopper, il Bloody Mary, il Mojito, la Caipirina frozen, il Bellini, il B52, etc.
- I La vite ed il vino, storia, produzione, classificazione, piramide qualitativa;
- I Il servizio del vino, la decantazione, la degustazione;
- I Versioni di servizio d'élite in una sala ristorante d'albergo;
- I Distillati, Liquori, produzione e caratteristiche e servizio;
- I Vini liquorosi, provenienza, storia e realizzazione;
- I Gli aperitivi, proprietà, prodotti e miscele;

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

- I Tecniche avanzate di servizio, dell'aragosta, del caviale, dei frutti di mare, trancio del pollo, del fagiano o dell'agnello;
- I La birra, storia, produzione, qualità e stili;
- I Abbinamento cibo – vino, con scheda AIS;
- I Studio dei ceppi vitigni autoctoni, vini DOC e DOCG delle varie regioni italiane;
- I Lo spumante e lo champagne, storia, procedimenti di produzione;
- I Ripasso ed approfondimento sui distillati, liquori, vini liquorosi, vermouth, aperitivi, Bar;

I Il costo del piatto; Errori da evitare quando si apre un ristorante; Il successo dipende dal marketing.

Nel corso dell'anno scolastico, sia in presenza, sia a distanza, a causa di consuetudini ed atteggiamenti inadeguati, configuratisi negli anni pregressi, il lavoro svolto, malgrado tutto, di qualità, ha però incontrato non pochi ostacoli, dovuti all'assenteismo alle esercitazioni pratiche, di diversi componenti della classe, e ad atteggiamenti diffusi ed episodi di poca maturità e responsabilità, sia personale, che professionale.

Comunque, chi più, chi meno, tutti sono stati coinvolti nella trattazione degli argomenti e nello svolgimento del servizio in laboratorio ed avendo più tempo a disposizione, l'interesse riscontrato e l'impegno dimostrato, che migliorava di volta in volta, avrebbe sicuramente raggiunto ottimi livelli.

Nel corso della didattica a distanza, ad oggi, non tutti sono stati assidui nel seguire le video lezioni o nella consegna dei compiti.

In ogni caso, sebbene l'esser venuti a conoscenza delle facilitazioni intervenute non abbia giovato minimamente al percorso ancora da svolgere fino alla conclusione dell'anno scolastico, si sta cercando di mettere in atto ogni sforzo per raggiungere una degna chiusura ed un esame d'eccellenza, per la gran parte del gruppo classe.

MATERIA	RELIGIONE
DOCENTE	CARLO NARDUCCI
LIBRI DI TESTO	

Interesse per la materia discreto, in particolare ai dibattiti inerenti l'etica ed i valori. Alcune difficoltà, comunque risolte, sulle questioni di carattere filosofico-teologico. 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).
- Questioni d'etica
- La comunicazione
- 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

MATERIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	DOMENICO CIMAFONTE
LIBRI DI TESTO	

PROGRAMMA SVOLTO PER DISCIPLINA	A.S. 2019-2020
	Classe e sez. 5SA
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

RELAZIONE FINALE

RELAZIONE FINALE CLASSE 5SA SC MOTORIE

La classe, durante questi mesi ha mostrato interesse e partecipazione a tutte le iniziative proposte. La maggioranza è stata sempre attiva accompagnata da un comportamento consono alla struttura scolastica

[25/05/2020](#)

7 Valutazioni degli apprendimenti

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

Il collegio dei docenti integra i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23/10/19 e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

I criteri, sopra riportati, sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

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

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

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

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

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

Si valuteranno:

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

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono 8/9 livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semi strutturate, questionari, prove orali, colloqui a distanza in piccoli gruppi, elaborati da consegnare per via telematica e compiti di realtà.

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

I livello: ottimo voto 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 DaD	Interagisce in modo eccellente con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui in videoconferenza e dei compiti di realtà	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta in modo eccellente e utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
II livello: più che buono voto 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 DaD	Interagisce in modo costruttivo e propositivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta benissimo e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo
III livello: buono voto 8	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo costruttivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta bene e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
IV livello: discreto voto 7	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo discreto con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Rispetta discretamente i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto
V livello: sufficiente voto 6	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce sufficientemente con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile
	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse digitali

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

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

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

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

Voto 5

Offese verbali durante la DaD.

Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la DaD.

VOTO 6

Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non regolare delle attività di DaD.

Puntualità saltuaria nell'entrata in piattaforma.

Scarsa partecipazione alle varie attività a distanza.

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

VOTO 7

Episodiche inosservanze delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non sempre regolare delle attività di DaD.

Poca puntualità nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione accettabile alle varie attività a distanza.

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

VOTO 8

Osservanza alle norme che regolano la DaD.

Frequenza regolare nelle attività di DaD.

Puntualità costante nell'entrata in piattaforma.

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

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

VOTO 9

Rispetto delle norme che regolano la DaD.

Frequenza regolare e precisa nelle attività di DaD.

Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione attiva e motivata alle varie attività a distanza.

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

VOTO 10

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

Assiduità nella frequenza delle attività di DaD.

Puntualità assidua nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione motivata e propositiva varie attività a distanza.

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

7.3 Criteri attribuzione Crediti

Allegato A

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

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

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

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

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

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

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

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

7.4 Griglia di valutazione prova orale

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Firmato digitalmente da AZZOLINA
LUCIA
C. = I.F.
O = MINISTERO ISTRUZIONE
UNIVERSITA' E RICERCA

7.4 Simulazioni prove d'esame

Per quanto riguarda le modalità di preparazione all'esame si erano concordate le date delle simulazioni della prima prova scritta come della seconda e del colloquio come verbalizzato nel mese di Febbraio 2020.

La sopraggiunta emergenza "Covid 19" ha modificato la pianificazione nonché lo svolgimento dell'Esame di Stato come indicato da **Ordinanza Ministeriale N. 10 del 16-5-2020** (ESAMI DEL SECONDO CICLO); pertanto la nuova simulazione del colloquio orale è stata calendarizzata in piattaforma Microsoft Teams, come previsto dalla DAD, per il giorno 3 giugno alle 9,30.

Ladispoli, 29 Maggio 2020

La Coordinatrice della classe
Prof.ssa Alessandra Vita Colonna

