



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO A.S. 2020/2021

CLASSE 5[^] G

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI



| Indice argomenti | Pag. |
|---|-------------------------------------|
| 1. DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE | 3 |
| Presentazione della scuola | 3 |
| Profilo dell'indirizzo | 4 |
| 2. STORIA DELLA CLASSE | 6 |
| Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica | 5 |
| Elenco candidati | 6 |
| Quadro riepilogativo classe | 7 |
| Profilo della classe | 7 |
| 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA | 9 |
| Obiettivi Educativi-Interdisciplinari Obiettivi Formativi | 9 |
| Valutazione degli apprendimenti e dei comportamenti | 10 |
| Riorganizzazione della didattica per emergenza Covid-19 | 12 |
| Criteri e modalità e regolamento della valutazione nella DaD e nella DDI | 13 |
| Valutazione degli apprendimenti e descrizione delle competenze nella DDI | 14 |
| Criteri per l'attribuzione del credito | 19 |
| Discipline: schede consuntive | 23 |
| 4. ATTIVITÀ E PROGETTI | 36 |
| Recupero e potenziamento | 36 |
| Attività in preparazione dell'esame di Stato | 36 |
| Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO – Ore Stage | 37 |
| Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa | 42 |
| 5. ALLEGATI | 43 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Allegato n. 1: Programmi svolti • All. 2: Traccia elaborato materie di indirizzo (art. 18 dell'O.M. 53/2021) • Allegato n. 3: Elenco testi di italiano da sottoporre ai candidati • Allegato n. 4: Griglia O.M. 53/2021 per Simulazioni Colloquio orale • Allegato n. 4: UDA di Educazione Civica | 44-58 59-60 61 62 64-70 |
| 6. CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti | 71 |

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione della scuola

L'Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione di Velletri nasce nell'anno scolastico 2003/2004 come sezione associata all'attuale I.I.S.S. "Cesare Battisti di Velletri".

Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e dall' a. s. 2010/2011 è divenuto autonomo, con la denominazione "Ugo Tognazzi". L'Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni.

L'Istituto nel corrente a. s. presenta un organico di 46 classi, servendo una popolazione di circa 1000 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Velletri, anche Comuni limitrofi della Città Metropolitana di Roma Capitale e della provincia di Latina.

L'I.P.S.S.A.R. ha sede in Via Salvo D'Acquisto in un edificio di nuova costruzione, costituito da un adeguato numero di aule (tutte con L.I.M.) e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali tre laboratori di Enogastronomia, tre laboratori di Sala Bar, due laboratori di Accoglienza turistica, un'aula didattica adibita a sala bar, 2 Laboratori di informatica, un'aula 3.0, laboratori mobili per le Lingue, una Biblioteca, un Auditorium e una Palestra.

L'Istituto per fare fronte alle problematiche della dispersione scolastica, del disagio affettivo e dell'assenteismo, specie nelle classi iniziali, attiva progetti in orario extrascolastico in diversi ambiti.

Il territorio nel quale opera l'Istituto è organizzato con strutture amministrative e comunali, come la Procura, il Tribunale, il Catasto e conta Istituti scolastici di ogni ordine e grado.

L'Istituto oltre a organizzare l'attività di alternanza scuola-lavoro per le classi del triennio, realizza progetti che prevedono stage presso strutture alberghiere e della ristorazione distribuite sul territorio nazionale ed internazionale; favorisce inoltre la partecipazione di studenti ad

iniziative culturali, celebrative e folcloristiche a cura di vari Enti, e a gare e concorsi regionali e nazionali.

Profilo dell'indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione

I percorsi degli Istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno.

Il Primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo d'istruzione. Nel Secondo biennio le discipline dell'area d'indirizzo assumono precise connotazioni con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti nel quinto anno un'adeguata competenza professionale di settore.

La metodologia dell'alternanza scuola-lavoro è funzionale per garantire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo al quinto anno.

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 servizi. L'indirizzo presenta le articolazioni:

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

Nell'articolazione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", il diplomato è in grado di applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario. L'allievo deve conoscere i principi di scienze e tecnologie alimentari. Le fasi, i tempi, gli strumenti e le modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti

2. STORIA DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica.

| COGNOME E NOME | MATERIA | Continuità didattica | | |
|------------------------|---|----------------------|----|----|
| | | 3° | 4° | 5° |
| VACCA CLAUDIA | LINGUA ITALIANA E STORIA | * | * | * |
| MARSILI MICHELA | LINGUA STRANIERA INGLESE | | * | * |
| CASTELLUCCI ELENA | LINGUA STRANIERA FRANCESE | | * | * |
| DE ANGELIS MARCO | MATEMATICA | * | * | * |
| QUAGLIARIELLO MARIA R. | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | | * | * |
| CHIOMINTO DANIELA | CHIMICA | | | * |
| GOFFI SARA | ITP CHIMICA | | | * |
| TODINO ANNAMARIA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | | | * |
| ESPOSITO PAOLO | ARTE BIANCA E PASTICCERIA | * | * | * |
| RUFFOLO LUIGINA | RELIGIONE | * | * | * |
| IZZO CRISTINA | EDUCAZIONE FISICA | * | * | * |
| ANDREA MASTROIANNI | TECNICHE ORG. GEST. PROCESSI PRODUTTIVI | | | * |
| CLAUDIA ANTIGNANI | DOCENTE DI SOSTEGNO | | | * |

Dirigente Scolastico: Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe: Prof. Marco De Angelis

Data di approvazione: Velletri, 15/05/2021

Elenco dei candidati

| Alunno | 2018-2019 Classe III | 2019-2020 Classe IV | 2019-2020 Debiti formativi | 2020-2021 Classe V |
|--------|-------------------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 4F | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |
| | 3G | 4G | NO | 5G |

Quadro riepilogativo della classe

| | |
|-----------------------|----|
| Iscritti | 17 |
| Maschi | 4 |
| Femmine | 13 |
| DSA | 3 |
| ALTRI BES | 1 |
| CERT. L. 104/1992 | 1 |
| Promossi senza debito | 17 |
| Promossi con debito | 0 |
| Ripetenti | 0 |

Profilo della classe

| Parametri | Descrizione |
|--|---|
| Composizione | <p>La classe 5^a G si compone di 17 alunni, 4 maschi e 13 femmine, di cui 1 con certificazione L.104/92, 3 con certificazione L.170/10 e 1 altro BES.</p> <p>Nel corrente anno scolastico sono stati eletti 2 rappresentanti di classe degli studenti mentre non sono stati eletti rappresentanti per la componente genitori,</p> |
| Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719) | <p>Nella classe sono presenti 5 alunni con bisogni educativi speciali di cui 1 con certificazione L. 104/92; 3 con certificazione L. 170/10 e 1 altro BES, i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla Commissione d'Esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo.</p> <p>Il Consiglio di Classe per l' alunno con certificazione L. 104/92 richiede alla Commissione d'Esame la presenza di personale esperto come previsto dall'art. 20 dell'O.M. n. 205 del 11/07/2019. Per questo alunno è stato redatto e seguito il PEI.</p> |

| | |
|--|--|
| Situazione di partenza | I 17 alunni provengono dalla 4 [^] G, formatasi a sua volta dalla 3 [^] G più un ripetente da altra sezione: si evidenzia una sostanziale continuità del gruppo classe. Nell'arco del triennio anche la composizione del corpo docente del Consiglio di Classe ha mantenuto una buona continuità ad eccezione delle discipline di chimica e organizzazione processi produttivi. Riguardo alla situazione di partenza della classe l'andamento osservato è apparso abbastanza soddisfacente, ad un gruppo di alunni più motivato e attento al dialogo educativo, si contrapponevano 3-4 elementi piuttosto svogliati e bisognosi di ulteriori attenzioni. |
| Livello di profitto generale | In relazione al rendimento è possibile evidenziare la seguente situazione: una parte della classe, sostenuta da un costante impegno ed efficace metodo di lavoro, ha conseguito in generale un buon livello di profitto; un secondo gruppo, rivela una modesta capacità di assimilazione e rielaborazione dei contenuti, ed evidenzia livelli di apprendimento mediamente accettabili; un terzo gruppo, comprendente alcuni allievi meno motivati, più fragili a causa dell'impegno irregolare nello studio delle discipline, mostra una preparazione superficiale e limitata . |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | Per quanto riguarda l'aspetto comportamentale, in relazione anche all'impegno e alla partecipazione, buona parte della classe si è mostrata attenta e interessata verso le discipline, incline ad un'adeguata partecipazione al dialogo educativo. Alcuni hanno evidenziato un interesse approssimativo e diversificato per disciplina e argomenti. Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno, ha riscontrato qualche difficoltà nell'indurre questi studenti ad uno studio rigoroso fatto con metodo più efficace, meno mnemonico, più intuitivo, critico e prodotto di rielaborazione personale. |
| Variazioni nel Consiglio di Classe | Nel corso del corrente anno scolastico il Consiglio di Classe non ha subito variazioni. |
| Altro | La comunicazione alle famiglie è stata curata tramite: ora di ricevimento antimeridiano; ricevimento pomeridiano (2 incontri); comunicazioni scritte; comunicazioni in caso di necessità. La partecipazione delle famiglie è stata limitata per alcuni, previa esplicita convocazione da parte del docente. |

3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

| | EDUCATIVI | CULTURALI |
|-------------|---|---|
| Quinto anno | Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo Assumere un comportamento responsabile nella società civile Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo | Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi |

Obiettivi formativi cognitivi

presenti nel PTOF e fatti propri dal C.d.C.

L'indirizzo *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera.

Gli obiettivi formativi e cognitivi sono:

1. esprimersi in modo chiaro, logico e pertinente
2. comprendere un testo e individuarne i punti fondamentali
3. procedere in modo analitico e sintetico nel lavoro e nello studio
4. relativizzare e contestualizzare fenomeni ed eventi
5. interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali
6. documentare adeguatamente il proprio lavoro
7. operare in modo autonomo ed in équipe

Valutazione degli apprendimenti

La valutazione nel rispetto di tutti i fattori che concorrono alla sua determinazione, viene espressa utilizzando la seguente corrispondenza tra voto numerico, giudizio sintetico e indicatori.

| VOTI | GIUDIZIO | INDICATORI |
|------|--------------------------|--|
| 1-2 | Negativo | Mancanza di indicatori |
| 3-4 | Gravemente Insufficiente | Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Si esprime con un linguaggio scorretto partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento |
| 5 | Insufficiente | Ha una conoscenza parziale di tipo esclusivamente mnemonico. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe anche se con qualche errore. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo poco attivo. Lavora saltuariamente, mostra progresso nell'apprendimento in situazione isolate. |
| 6 | Sufficiente | Ha una conoscenza essenziale. Applica le conoscenze in situazioni Analoghe. Si esprime con linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo Interessato, ma poco attivo. Lavora con regolarità ma senza approfondire. Mostra qualche progresso nell'apprendimento. |
| 7 | Discreto | Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni analoghe in modo autonomo. Si esprime con linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento. |
| 8 | Buono | Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo: Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento. |
| 9-10 | Ottimo | Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco ed appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora con costanza autonomia e responsabilità. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di lavoro autonomo. |

Valutazione dei comportamenti

Il collegio docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

1. Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi e in generale degli ambienti di studio e di socializzazione.
2. Rispetto delle idee altrui, con conseguente superamento dei pregiudizi, dell'individualismo e dell'esibizionismo.
3. Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori di essa nel caso di attività ed interventi educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazione ad eventi culturali o sportivi.
4. Frequenza regolare dei corsi.
5. Assolvimento regolare degli impegni di studio.
6. Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole.
7. Disponibilità alla collaborazione.

Si ritiene che sia:

ECCELLENTE (voto 10) OTTIMO (voto 9) o BUONO (voto 8) il comportamento caratterizzato in vario grado dalla presenza di tutti i requisiti.

DISCRETO (voto 7) il comportamento in cui siano riscontrabili in misura più attenuata tutti i requisiti e pur in presenza di note disciplinari per infrazioni di grado lieve o medio.

SUFFICIENTE (voto 6) per tale valutazione sono da considerarsi irrinunciabili i primi tre requisiti e potranno essere presenti note disciplinari per infrazioni di grado più grave.

INSUFFICIENTE (voto 5).

RIORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA PER EMERGENZA COVID-19

A causa dell'emergenza e della sospensione dell'attività didattica, per mantenere il collegamento con e tra i docenti, la scuola, gli studenti e le famiglie l'Istituto ha utilizzato

- il RE AXIOS
- il sito www.alberghiorovelletri.edu.it
- la piattaforma Microsoft 365

Per non interrompere la continuità del percorso formativo è stata mantenuta la cadenza dell'impegno normalmente previsto, non oltrepassando il monte ore delle diverse discipline e il relativo carico di lavoro.

I docenti hanno predisposto le lezioni, anche utilizzando la modalità della videoconferenza, oppure fornendo indicazioni agli studenti sul lavoro da fare.

Agli studenti è stato richiesto di controllare il proprio account, il registro e la piattaforma Microsoft, come da indicazioni dei singoli docenti, e di svolgere i lavori assegnati.

L'Istituto è dotato della piattaforma Microsoft Teams che consente la collaborazione tra i docenti, l'utilizzo di materiale condiviso, la scrittura di appunti e note anche a mano libera, oltre a poter creare documenti Word, Excel e PowerPoint online.

Per ogni docente sono state messe a disposizione i seguenti servizi ed applicazioni:

- ✓ Microsoft Teams, un hub digitale che integra le conversazioni, le app e i contenuti necessari per migliorare la collaborazione e il coinvolgimento nella didattica dell'istituto, blocco appunti per la classe e personale, test per la valutazione, spazio di condivisione e collaborazione, programmazione delle attività quotidiane in associazione al registro elettronico.
- ✓ Versioni Web di Word, PowerPoint, Excel, OneNote e Outlook
- ✓ Strumenti di comunicazione individuale e di gruppo tra i componenti della classe
- ✓ E-mail personale
- ✓ Spazio di archiviazione OneDrive personale illimitato sul cloud

Sono state utilizzate esclusivamente le piattaforme Microsoft 365 e RE AXIOS, per non generare difficoltà nella gestione dei materiali e degli accessi e per garantire la conservazione dei dati su piattaforme per le quali la scuola ha un contratto esterno di fornitura con relativa nomina a responsabile del trattamento dati (es: Office 365, registro elettronico in uso).

Le usuali metodologie didattiche sono state affiancate da FlippedClassroom, Digital Storytelling, e le altre modalità e metodologie già acquisite, con l'autoformazione o nella formazione svolta nell'Istituto

CRITERI, MODALITÀ E REGOLAMENTO PER LA VALUTAZIONE NELLA DIDATTICA A DISTANZA e DDI

Premessa

Visto la necessità anche per questo anno scolastico di attivare la DAD e DDI la scuola tutta ha proseguito le lezioni sulla piattaforma Office 365 tutte le volte che è stato necessario.

Segue il regolamento (APPROVATO DAL Consiglio di Istituto con delibera approvata a settembre 2020)

Tale documento nasce allo scopo di definire le finalità e le modalità di realizzazione di utilizzo della Didattica Digitale Integrata. Definisce la metodologia da adottare in modalità complementare alla didattica in presenza, al fine di garantire il successo formativo e la continuità dell'azione educativo didattica attesa l'emergenza legata alla pandemia COVID-19.

Visti il Decreto Legge 25 marzo 2020, n. 19 e le linee guida di cui all'Allegato A del Decreto Ministro dell'Istruzione recante "Adozione linee guida sulla Didattica digitale integrata, al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39", del 7 agosto 2020, n.89.

Tale metodologia innovativa di insegnamento apprendimento "da adottare nelle scuole secondarie di II grado, in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché da parte di tutte le istituzioni scolastiche di qualsiasi grado, qualora emergessero necessità di contenimento del contagio, nonché qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti".

Attraverso la DDI è dunque possibile:

1. Raggiungere gli allievi e ricostruire il gruppo classe anche in modalità virtuale;
2. Diversificare l'offerta formativa con il supporto di metodi comunicative e interattivi;
3. Personalizzare il percorso formativa in relazione alle esigenze dell'allievo;
4. Rispondere alle esigenze dettate da bisogni educativi speciali (disabilità, disturbi specificidell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.).

Le attività didattiche da realizzare in modalità DDI devono essere organizzate in modo da garantire la continuità dell'integrazione con lo studente. Sulla base dell'interazione tra insegnanti e studenti, si possono individuare due tipologie di attività integrate digitali, che concorrono, in maniera sinergica, al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento e allo sviluppo delle competenze, a seconda che prevedano l'interazione in tempo reale o no tra insegnati e il gruppo degli studenti: attività sincrone e attività asincrone.

La scuola utilizzerà la piattaforma Microsoft Office 3 6 5 per le attività DDI.

La piattaforma Microsoft Office 365 già in dotazione dell'istituto utilizzata durante la DAD nel precedente Anno Scolastico, si compone di diversi strumenti, accessibili da pc o tablet o smartphone, che permettono non soltanto la creazione di videoconferenze, classi virtuali, creazione e condivisioni di contenuti, e messaggistica ed interazione tra docenti e studenti. La piattaforma inoltre dispone di strumenti per migliorare l'accessibilità di alunni con difficoltà ed è rispettosa dei requisiti di rispetto della Privacy definiti a livello comunitario.

Valutazione degli apprendimenti e descrizione delle competenze nella DDI

1. la valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI segue gli stessi criteri della valutazione degli apprendimenti realizzati in presenza. In particolare, sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.

2. l'insegnante riporta sul Registro elettronico gli esiti delle verifiche degli apprendimenti svolte nell'ambito della DDI con le stesse modalità delle verifiche svolte in presenza. Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità distanza (ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe), nelle note che accompagnano l'esito della valutazione l'insegnante avrà cura di indicare con chiarezza i nuclei tematici oggetto della verifica, le modalità di verifica e, in caso di valutazione negativa un giudizio sintetico con le strategie da attuare autonomamente per il recupero, garantendo così una comunicazione efficace continua con gli studenti e le loro famiglie.

3. La valutazione condotta utilizzando strumenti e criteri elaborati dal Collegio dei Docenti e riportato nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali, e del grado di maturazione personale raggiunto. A tal riguardo si rimanda l'Ordinanza Ministeriale n. 11 del 16 maggio 2020 concernente la valutazione finale degli alunni per l'anno scolastico 2019/2020 e al documento "Valutazione al tempo della DAD al Tognazzi" del 18 maggio 2020.

4. La valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI dalle studentesse e dagli studenti con bisogni educativi speciali è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei Piani didattici personalizzati e nei Piani educativi individualizzati.

Infine le attività DDI saranno precedute da una nuova ricognizione del fabbisogno di dispositivi digitali e connettività da parte di tutti gli alunni al fine di provvedere, sulla base dei criteri approvati dal consiglio di istituto nella seduta del 6 Aprile 2020 delibera n. 14 alla concessione in comodato d'uso delle dotazioni strumentali dell'istituzione scolastica. Si provvederà, altresì, ad una analoga rilevazione tra il personale docente a tempo determinato.

Nei periodi di DAD si proceduto come lo scorso a.s. proseguendo le attività tutte sulla piattaforma office 365 -teams.

Il processo di verifica e valutazione, quindi, va definito tenendo conto degli aspetti peculiari dell'attività didattica che necessariamente si è svolta e si sta svolgendo a distanza e cioè deve considerare che:

- le modalità di verifica rispetto alla didattica in presenza devono essere riviste e modellate su di essa;
- qualunque modalità di verifica non in presenza, seppure inconsueta e specifica, non è impossibile da realizzare;
- vanno individuate le modalità di valutazione dei compiti di realtà e dei compiti autentici (prove esperte/UDA);
- devono essere individuate strategie, procedure e modalità per una valutazione integrata delle competenze.

Si dovrà quindi tener conto non solo del livello di conseguimento, da parte di ciascun allievo, dei singoli obiettivi definiti dalla programmazione, ma anche della peculiarità della proposta didattica, del nuovo "spazio-classe", delle difficoltà strumentali delle famiglie e della necessità degli allievi di essere supportati in un momento di incertezza e di insicurezza quale quello attuale.

I criteri generali per la valutazione saranno:

- impegno;
- partecipazione;
- metodo di studio e organizzazione del lavoro;
- creatività, originalità;
- disponibilità a collaborare con docenti e compagni;
- costanza nello svolgimento delle attività;
- resilienza, tenacia, empatia, pazienza;
- progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, con specifico riferimento a quelle trasversali;

Elementi utili per la valutazione saranno acquisiti tramite:

- controllo della partecipazione alle attività proposte dalla scuola;
- controllo delle presenze online durante video lezioni;
- controllo del lavoro svolto tramite piattaforma e registro elettronico o altre modalità individuate dal docente, tali da consentirgli la rilevazione degli apprendimenti, che verranno portati in sede di consiglio di classe per la formulazione da parte dell'Organo della valutazione Collegiale finale.

Modalità di Verifica A Distanza

Come l'attività didattica, anche la verifica può essere di tipo sincrono e asincrono.

Possono essere effettuate (a scelta del docente e secondo le necessità della sua didattica):

a) verifiche orali con le seguenti modalità, anche alternative tra loro:

- con collegamento uno a uno: lo studente che sostiene la verifica avrà la videocamera accesa;
- a piccoli gruppi o con tutta la classe che partecipa alla riunione;
- con esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

b) verifiche scritte attraverso:

- compiti a tempo su piattaforma o un altro dei tanti tool possibili;
- saggi, relazioni, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali;
- svolgimento di compiti autentici assegnati a singoli o a gruppi anche con strategie WebQuest; o anche semplici commenting (richiesta di note a margine su testi scritti) con app appositamente create a questo scopo;
- mappe che riproducono le connessioni del processo di apprendimento;
- blogging con la moderazione del docente o co-gestito dagli studenti;
- In modalità asincrona lo studente può registrare il proprio schermo mentre svolge il compito simulato e verbalizza le operazioni che svolge.

c) verifica asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono:

in sede di videoconferenza il docente potrà chiedere allo studente ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza: la formula di verifica si configurerà, quindi, come forma ibrida (scritto + orale).

Indicazioni per la Valutazione

Naturalmente, per poter essere scrutinati, tutti gli studenti dovrebbero avere un congruo numero di valutazioni (voti) relative al periodo di didattica online, a cui si aggiungeranno eventuali valutazioni precedenti.

A queste si aggiungerà anche il voto relativo all'osservazione delle competenze dimostrate nelle attività didattiche a distanza per ogni disciplina. Quindi, il voto finale e unico della disciplina sarà il risultato delle valutazioni effettuate per entrambi gli aspetti. Per la valutazione si potranno utilizzare le griglie allegate. Ogni docente e ogni consiglio di classe, in sede di valutazione finale provvederà ad effettuare una sintesi (non una media aritmetica dei risultati in decimi) dei risultati emersi dalle due griglie. Valutazione della condotta: Nella valutazione della condotta va tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica, includendo il comportamento nei PCTO, laddove possibile, e nella didattica a distanza.

1. Griglia di valutazione –“A”

Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2020/2021

Studente: _____

| COMPETENZE CHIAVE | INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI | Punti assegnati |
|----------------------------------|--|---|-------|-----------------|
| IMPARARE AD IMPARARE | 1. Organizzazione nello studio | Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne. | 10 | |
| | | Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne. | 9 | |
| | | Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne. | 8 | |
| | | Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne. | 7 | |
| | | Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne. | 6 | |
| COMUNICARE | 2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico | Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso. | 10 | |
| | | Comunica in modo corretto. | 9 | |
| | | Comunica in modo complessivamente adeguato. | 8 | |
| | | Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso. | 7 | |
| | | Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente. | 6 | |
| COLLABORARE E PARTECIPARE | 3. Partecipazione alla vita scolastica (anche in modalità sincrona o asincrona) | Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 10 | |
| | | Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 9 | |

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE
 "UGO TOGNAZZI"
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

| | | | | |
|--|--|--|---------------|--|
| | | Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 8 | |
| | | Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 7 | |
| | | Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli. | 6 | |
| AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE | 4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza) | Frequenza e puntualità esemplari. | 10 | |
| | | Frequenza assidua, quasi sempre puntuale. | 9 | |
| | | Frequenza e puntualità buone. | 8 | |
| | | Frequenza e puntualità non del tutto adeguate. | 7 | |
| | | Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità. | 6 | |
| | 5.Rispetto delle norme comportamentali | Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso. | 10 | |
| | | Rispetta attentamente le regole. | 9 | |
| | | Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato. | 8 | |
| | | La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata. | 7 | |
| | | Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività. | 6 | |
| | 6.Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza | Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile. | 10 | |
| | | Ha avuto un comportamento responsabile. | 9 | |
| | | Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato. | 8 | |
| | | Il comportamento non è stato sempre adeguato. | 7 | |
| | | Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità. | 6 | |
| Per tutti e sei gli indicatori: La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4). | | | ≤ 5 | |
| | | | TOTALE | |
| TIPO DI VALUTAZIONE | | VALUTAZIONE OTTENUTA | | |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA IN SESSANTESIMI (MAX 60) | | | | |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA RIPORTATA IN DECIMI (PT/60) | | | | |

2. Griglia di valutazione delle prove a distanza "B"

Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2020/2021

Studente: _____

| Griglia unica di valutazione delle prove a distanza | | | | | |
|---|----------------------|---------------|------------------|---|----------------|
| Descrittori di osservazione | Insufficiente 2-4 | mediocre 5 | Sufficiente 6 | Buono 7-8 | Ottimo 9-10 |
| Orientamento all'interno di un contesto disciplinare | | | | | |
| Comprensione di brani, testi multimediali ecc riferiti a un settore | | | | | |
| Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici | | | | | |
| Sintetizzazione, organizzazione, Rielaborazione e metodo | | | | | |
| Originalità del lavoro | | | | | |
| Competenze disciplinari | | | | | |
| Materia: _____ | | | | | |
| Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle sei voci (max. 60 punti), dividendo successivamente per 6 (voto in decimi). | | | | Somma: /60 Voto: /6 (Somma/6) | |

Per gli alunni DSA e ALTRI BES si applicheranno gli strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e si utilizzerà la griglia di valutazione adottata per il resto della classe (oppure le griglie di valutazione utilizzate.....) così come per gli alunni disabili per cui è stato redatto un Piano Educativo Individualizzato (PEI) in cui si stabilisce che seguono la programmazione della classe anche in riferimento agli obiettivi minimi. Per gli alunni disabili, invece, che seguono una programmazione educativa individualizzata e differenziata rispetto a quella della classe si utilizzerà la griglia di valutazione di seguito riportata:

3. Griglia unica di valutazione unica delle prove a distanza "C"
 Materia: _____ - Classe: _____ - A.S. 2020/2021
 Studente: _____

| | Insufficiente 2-4 | Mediocre 5 | Sufficiente 6 | Buono 8 | Ottimo 9-10 |
|---|-------------------|---------------|------------------|---------|-------------|
| Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno | | | | | |
| Partecipazione alle attività proposte | | | | | |
| Rispetto delle consegne nei tempi concordati | | | | | |
| Completezza del lavoro svolto | | | | | |
| Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi./10 | | | | | |

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

| Media dei voti | Fasce di credito III ANNO | Fasce di credito IV ANNO | Fasce di credito V ANNO |
|----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| M < 6 | - | - | 7-8 |
| M = 6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6 < M ≤ 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7 < M ≤ 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8 < M ≤ 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9 < M ≤ 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Allegati all' O.M. 3 marzo 2021, n. 53

Tabella 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 |
|-----------------|--------------------------------|
| $M < 6$ | 11-12 |
| $M = 6$ | 13-14 |
| $6 < M \leq 7$ | 15-16 |
| $7 < M \leq 8$ | 17-18 |
| $8 < M \leq 9$ | 19-20 |
| $9 < M \leq 10$ | 21-22 |

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

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

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri, individuati dal Collegio dei docenti del 22 Gennaio 2019, delibera n.23.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale, scaturisce dalla media dei voti e deve tenere conto di eventuali crediti formativi il cui riconoscimento non può in alcun modo comportare un cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Si ricorda che il credito formativo "consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza può essere individuata nell'omogeneità con cui i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione" (D.M. 49/2000). L'attribuzione del punteggio massimo della banda avverrà in presenza di:
 Una media dei voti con frazione decimale ≥ 5 (es. 6,5-6,6 etc.);
 Un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

| CREDITI FORMATIVI | PUNTI |
|--|-------------------------------------|
| | da aggiungere alla media scolastica |
| CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita | |

| | | |
|---|---|-------------------|
| 1 | nell'anno scolastico in corso | 0,8 |
| 2 | CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso | 0,8 |
| 3 | Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a: <ul style="list-style-type: none"> • livello provinciale • a livello regionale • livello nazionale | 0,1 0,2 0,3 |
| 4 | Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> • per meno di 25 ore • da 25 a 50 ore • con oltre 50 ore | 0,1 0,2 0,3 |
| 5 | Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato. | 0,3 |

| | | | |
|---|------------------------------------|--|-------|
| Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico: | | | |
| 6 | • a livello provinciale | | 0,1 |
| | • a livello regionale | | 0,2 |
| | • a livello nazionale | | 0,3 |
| | se posizionato ai primi tre posti: | | + 0,3 |
| Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO | | | |
| 7 | | | 0,3 |
| Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 3°) | | | |
| 8 | • livello 2 | | 0,3 |
| | • livello 3 | | 0,4 |
| | • livello 4 | | 0,5 |
| Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 4°) | | | |
| 9 | • livello 2 | | 0,2 |
| | • livello 3 | | 0,3 |

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE
 "UGO TOGNAZZI"
 RMRH06000V – DISTRETTO 39

| | | | | |
|----|---|--|--|-----|
| | • | livello 4 | | 0,4 |
| | | | | |
| | | Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 5°) | | |
| | | | | 0,2 |
| | • | livello 2 | | 0,3 |
| 10 | • | livello 3 | | 0,4 |

Consuntivi delle attività disciplinari

Scheda informativa su singole discipline

- TEMI GENERALI
- METODOLOGIA
- SUPPORTI DIDATTICI
- STRUMENTI DI VERIFICA
- OBIETTIVI CONSEGUITI
- TESTO ADOTTATO

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: I.R.C.

Insegnante: RUFFOLO LUIGINA

Testo adottato: Salani Massimo, A LAUTO CONVITO, EDB

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 22 (di cui 13 in DAD) al 15/5

Metodologia:

| | | | | | | | | | |
|--------------------|----|---|----|--|----------------------------|----|---|----|---|
| Lezione frontale | sì | x | no | | Lezione interattiva- video | sì | x | no | |
| Lavori di gruppo | sì | x | no | | Esercitazioni guidate | sì | | no | x |
| Lavori individuali | sì | x | no | | Prove strutturate | sì | | no | x |

Supporti didattici:

| | | | | | | | | | |
|-------------|----|---|----|---|--------------|----|---|----|---|
| Biblioteca | sì | | no | x | Computer | sì | x | no | |
| Laboratori | sì | x | no | | Registratore | | | no | x |
| Audiovisivi | sì | x | no | | LIM | sì | x | no | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | | | | | |
|----------------|----|---|----|---|-------------------|----|---|----|---|
| Interrogazione | sì | x | no | | Prova strutturata | sì | | no | x |
| Esercitazione | sì | | no | x | Relazione | sì | x | no | |
| Prova pratica | sì | x | no | | Problema | sì | | no | x |

Obiettivi conseguiti:

| | | | | | | |
|---|----|---|----|--|----------|--|
| Comunicare efficacemente | sì | x | no | | in parte | |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | sì | x | no | | in parte | |
| Effettuare collegamenti | sì | x | no | | in parte | |
| Compiere operazioni di sintesi | sì | x | no | | in parte | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | sì | x | no | | in parte | |
| Lavorare in gruppo | sì | x | no | | in parte | |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | sì | x | no | | in parte | |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | sì | x | no | | in parte | |
| Compiere scelte e prendere decisioni | sì | x | no | | in parte | |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Insegnante: Quagliariello Maria Rosanna

Testo adottato: Alimentazione oggi; Autore: Silvano Rodato; Casa Editrice: Clitt.

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte : 60 (di cui 43 in DAD) al 15/5.

Temi generali: Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti; Sistema HACCP e Quali alimentare; Alimentazione equilibrata e LARN; Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e in particolare patologie.

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|----|--|-----------------------|----|--|
| Lezione frontale | si | | Lezione interattiva | si | |
| Lavori di gruppo | si | | Esercitazioni guidate | si | |
| Lavori individuali | si | | Prove strutturate | si | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|----|--|------------------|----|--|
| Biblioteca | | | Computer | si | |
| Laboratori | si | | Registratore | | |
| Audiovisivi | si | | Lavagna luminosa | si | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|----|--|-------------------|----|--|
| Interrogazione | si | | Prova strutturata | si | |
| Esercitazione | si | | Relazione | si | |
| Prova pratica | | | Problema | si | |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|----------|
| Comunicare efficacemente | si |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | In parte |
| Effettuare collegamenti | si |
| Compiere operazioni di sintesi | si |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | In parte |
| Lavorare in gruppo | si |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | si |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | si |
| Compiere scelte e prendere decisioni | In parte |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

Insegnante prof. Daniela Chiominto

Testo adottato Chimica per la pasticceria. Analisi e controlli chimici per i prodotti alimentari. Con espansione online. Autore Carmelo Pescatore

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste : 66 Ore svolte: 46 (di cui 27 in Dad) al 15/5

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|----|--|-----------------------|----|--|
| Lezione frontale | si | | DAD | si | |
| Lavori di gruppo | si | | Esercitazioni guidate | si | |
| Lavori individuali | si | | Prove strutturate | si | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|----|----|--------------|----|----|
| Biblioteca | | no | Computer | si | |
| Laboratori | si | | Registratore | | no |
| Audiovisivi | | no | LIM | si | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|----|--|-------------------|----|----|
| Interrogazione | si | | Prova strutturata | si | |
| Esercitazione | si | | Relazione | si | |
| Prova pratica | si | | Problema | | no |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|----|
| Comunicare efficacemente | si |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | si |
| Effettuare collegamenti | si |
| Compiere operazioni di sintesi | si |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | si |
| Lavorare in gruppo | si |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | si |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | no |
| Compiere scelte e prendere decisioni | no |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Insegnante prof.ssa ANNA MARIA TODINO

Testo adottato percorsi di pasticceria per il triennio

Ore settimanali : 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 49 (di cui 31 in DAD) al 15/5

Temi generali: Le operazioni di gestione; Finanziamenti, investimenti, produzione e disinvestimenti; il bilancio; l'analisi di bilancio; il marketing;

Ed. civica: la sostenibilità

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|----|--|-----------------------|--|----|
| Lezione frontale | si | | Lezione interattiva | | no |
| Lavori di gruppo | si | | Esercitazioni guidate | | no |
| Lavori individuali | si | | Prove strutturate | | no |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|--|----|------------------|----|----|
| Biblioteca | | no | Computer | si | |
| Laboratori | | no | Registratore | | no |
| Audiovisivi | | no | Lavagna luminosa | | no |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|----|----|-------------------|----|----|
| Interrogazione | si | | Prova strutturata | si | |
| Esercitazione | si | | Relazione | | no |
| Prova pratica | | no | Problema | | no |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|----------|
| Comunicare efficacemente | In parte |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | si |
| Effettuare collegamenti | In parte |
| Compiere operazioni di sintesi | si |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | si |
| Lavorare in gruppo | In parte |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | In parte |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | si |
| Compiere scelte e prendere decisioni | In parte |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: FRANCESE

Insegnante: **CASTELLUCCI** Anna Elena

Testo adottato: Etcomme dessert?

Autori: D.Bertone – P. Bovero

Loescher Editore

Ore settimanali: **3** Ore annuali previste:**99** Ore annuali svolte: **72 (di cui 56 in DAD) al 15/5**

Temi generali: L'histoire de la pâtisserie en France – Le chocolat – Des régimes alimentaires– Les intolérances et les allergies - La Provence et ses gâteaux.

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|----|--|-----------------------|----|--|
| Lezione frontale | si | | Lezione interattiva | si | |
| Lavori di gruppo | si | | Esercitazioni guidate | si | |
| Lavori individuali | si | | Prove strutturate | si | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|--|----|--------------|----|----|
| Biblioteca | | no | Computer | si | |
| Laboratori | | no | Registratore | | no |
| Audiovisivi | | no | L.I.M. | | no |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|----|----|-------------------|----|----|
| Interrogazione | si | | Prova strutturata | si | |
| Esercitazione | si | | Relazione | si | |
| Prova pratica | | no | Problema | | no |

Obiettivi conseguiti:

| | | |
|---|----------|--|
| Comunicare efficacemente | si | |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | In parte | |
| Effettuare collegamenti | In parte | |
| Compiere operazioni di sintesi | si | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | si | |
| Lavorare in gruppo | si | |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | si | |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | In parte | |
| Compiere scelte e prendere decisioni | In parte | |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: INGLESE

Insegnante: Prof.ssa **MARSILI MICHELA**

Testo: O. Cibelli, D. d'Avino **WINE & DINE Club UP**, CLITT

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore svolte: 78 (di cui 48 in DAD) al 15/05

Temi generali: SLOW FOOD; H.A.C.C.P; BACTERIA, VIRUSES, CONTAMITATIONS; ALLERGY and INTOLERANCE; THE MEDITERRANEAN DIET.

Metodologia:

| | | | | | | | | | |
|--------------------|----|---|----|--|-----------------------|----|---|----|--|
| Lezione frontale | sì | x | no | | Lezione interattiva | sì | x | no | |
| Lavori di gruppo | sì | x | no | | Esercitazioni guidate | sì | | no | |
| Lavori individuali | sì | x | no | | Prove strutturate | sì | x | no | |

Supporti didattici:

| | | | | | | | | | |
|-------------|----|---|----|--|--------------|----|---|----|--|
| Biblioteca | sì | | no | | Computer | sì | x | no | |
| Laboratori | sì | | no | | Registratore | sì | | no | |
| Audiovisivi | sì | x | no | | LIM | sì | x | no | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | | | | | |
|----------------|----|---|----|--|------------------|----|---|----|--|
| Interrogazione | sì | x | no | | Provastrutturata | sì | x | no | |
| Esercitazione | sì | | no | | Relazione | sì | x | no | |
| Prova pratica | sì | | no | | Problema | sì | | no | |

Obiettivi conseguiti:

| | | | | | | |
|---|----|---|----|--|----------|--|
| Comunicare efficacemente | sì | | no | | in parte | |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | sì | | no | | in parte | |
| Effettuare collegamenti | sì | | no | | in parte | |
| Compiere operazioni di sintesi | sì | X | no | | | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | sì | X | no | | | |
| Lavorare in gruppo | sì | X | no | | | |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | sì | X | no | | | |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | sì | | no | | in parte | |
| Compiere scelte e prendere decisioni | sì | | no | | in parte | |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: ITALIANO

DOCENTE: Prof.ssa VACCA Claudia

Testo adottato: Roncoroni- Cappellini- Dendi- Sada- Tribulato, LA MIA LETTERATURA – Dalla fine dell'ottocento ad oggi, C. Signorelli Editore

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 132 Ore svolte al: 86 ORE al 15/5

Temi generali: Dal Positivismo al Romanzo Sperimentale, Verismo e Decadentismo. Il Novecento. Lirica e Romanzo tra le due guerre. Il Neorealismo letterario e cinematografico.

Metodologia:

| | | | | | | | | | |
|--------------------|----|---|--|--|-----------------------|----|---|--|--|
| Lezione frontale | sì | X | | | Lezione interattiva | sì | X | | |
| Lavori di gruppo | sì | X | | | Esercitazioni guidate | | | | |
| Lavori individuali | sì | X | | | Prove strutturate | sì | X | | |

Supporti didattici:

| | | | | | | | | |
|-------------|----|----|---|--------------|----|---|----|---|
| Biblioteca | | no | x | Computer | sì | X | | |
| Laboratori | | no | X | Registratore | | | no | X |
| Audiovisivi | sì | X | | LIM | sì | X | | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | | | | |
|----------------|----|----|---|-------------------|----|---|----|---|
| Interrogazione | sì | X | | Prova strutturata | sì | X | | |
| Esercitazione | sì | X | | Relazione | sì | X | | |
| Prova pratica | | no | X | Problema | | | no | X |

Obiettivi conseguiti:

| | | | | | | |
|---|----|---|--|--|--|--|
| Comunicare efficacemente | sì | X | | | | |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | sì | X | | | | |
| Effettuare collegamenti | sì | X | | | | |
| Compiere operazioni di sintesi | sì | X | | | | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | sì | X | | | | |
| Lavorare in gruppo | sì | X | | | | |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | Sì | x | | | | |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | sì | X | | | | |
| Compiere scelte e prendere decisioni | sì | x | | | | |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: STORIA

DOCENTE: Prof.ssa VACCA Claudia

Testo adottato: Antonio Brancati, Trebi Pagliarani STORIA IN MOVIMENTO – L'Età Contemporanea, cap. 3

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore svolte 53 (di cui 34 in DAD) al 15/5

Temi generali: Dal Colonialismo e Imperialismo alla Prima Guerra Mondiale. L'incerta ricostruzione italiana e i Totalitarismi in Europa. La Seconda Guerra Mondiale e la fase post bellica della ricostruzione. Dal bipolarismo europeo alla UE. La storia della Repubblica Italiana. La Costituzione.

Metodologia:

| | | | | | | | | | |
|--------------------|----|---|--|--|-----------------------|----|---|--|--|
| Lezione frontale | sì | X | | | Lezione interattiva | sì | X | | |
| Lavori di gruppo | sì | X | | | Esercitazioni guidate | | | | |
| Lavori individuali | sì | X | | | Prove strutturate | sì | X | | |

Supporti didattici:

| | | | | | | | | |
|-------------|----|----|---|--------------|----|---|----|---|
| Biblioteca | | no | x | Computer | sì | X | | |
| Laboratori | | no | X | Registratore | | | no | X |
| Audiovisivi | sì | X | | LIM | sì | X | | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | | | | |
|----------------|----|----|---|-------------------|----|---|----|---|
| Interrogazione | sì | X | | Prova strutturata | sì | X | | |
| Esercitazione | sì | X | | Relazione | sì | X | | |
| Prova pratica | | no | X | Problema | | | no | X |

Obiettivi conseguiti:

| | | | | | | | |
|---|----|---|--|--|--|--|--|
| Comunicare efficacemente | sì | X | | | | | |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | sì | X | | | | | |
| Effettuare collegamenti | sì | X | | | | | |
| Compiere operazioni di sintesi | sì | X | | | | | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | sì | X | | | | | |
| Lavorare in gruppo | sì | X | | | | | |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | sì | X | | | | | |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | sì | X | | | | | |
| Compiere scelte e prendere decisioni | | | | | | | |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: Matematica

Insegnante: De Angelis Marco

Testo adottato: BERGAMINI / BAROZZI / TRIFONE ZANICHELLI EDITORE

MODULI DI MATEMATICA – MODULI U (LIMITI) e V (DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONI)

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste:99 Ore annuali svolte: 76 (di cui 56 in DAD) al 15/5

Temi generali: Limiti, derivate, studio completo di funzioni razionali, irrazionali e trascendenti

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|----|--|-----------------------|----|--|
| Lezione frontale | si | | Lezione interattiva | si | |
| Lavori di gruppo | si | | Esercitazioni guidate | si | |
| Lavori individuali | si | | Prove strutturate | si | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|----|--|------------------|----|--|
| Biblioteca | no | | Computer | si | |
| Laboratori | no | | Registratore | no | |
| Audiovisivi | no | | Lavagna luminosa | si | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|----|--|-------------------|----|--|
| Interrogazione | si | | Prova strutturata | si | |
| Esercitazione | si | | Relazione | no | |
| Prova pratica | no | | Problema | si | |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|----------|
| Comunicare efficacemente | si |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | si |
| Effettuare collegamenti | si |
| Compiere operazioni di sintesi | si |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | in parte |
| Lavorare in gruppo | si |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | si |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: PASTICCERIA

Insegnante Prof. ESPOSITO PAOLO

Testi adottati: DISPENSE DEL DOCENTE - "IL PASTICCERE" – "CHEF E PASTRY CHEF

Ore settimanali: **3** Ore annuali previste: **99** Ore svolte: **73** (di cui **18** in DAD) al 15/5

Temi generali: Prodotti e tecnologie dolciarie

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|---|--|--|---|--|
| Lezione frontale | X | | Lezione interattiva | X | |
| Lavori di gruppo | | | Esercitazioni guidate | | |
| Lavori individuali | X | | Prove strutturate | X | |
| Videolezioni | X | | Materiale didattico in formato elettronico | X | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|------------------------|---|--|------------------|---|--|
| Biblioteca | | | Computer | X | |
| Laboratori | X | | Registratore | | |
| Audiovisivi | X | | Lavagna luminosa | X | |
| Piattaforma Office 365 | X | | | | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|---|--|-------------------|---|--|
| Interrogazione | X | | Prova strutturata | X | |
| Esercitazione | X | | Relazione | | |
| Prova pratica | X | | Problema | | |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|----|
| Comunicare efficacemente | SI |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | |
| Effettuare collegamenti | SI |
| Compiere operazioni di sintesi | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | SI |
| Lavorare in gruppo | SI |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | SI |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | |
| Compiere scelte e prendere decisioni | SI |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: **Processi Produttivi**

Insegnante: **Mastroianni Andrea**

Testo adottato: CATALDO V. BIFFARO, ROSALBA LABILE, RAFFAELLA LABILE HOEPLI

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 2

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste:132 Ore annuali svolte: 93 (di cui 56 in DAD) al 15/5

Temi generali: I TRASPORTATORI INDUSTRIALI, LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO, ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI, LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO.

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|----|--|-----------------------|----|--|
| Lezione frontale | si | | Lezione interattiva | si | |
| Lavori di gruppo | no | | Esercitazioni guidate | si | |
| Lavori individuali | si | | Prove strutturate | si | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|----|--|------------------|----|--|
| Biblioteca | no | | Computer | si | |
| Laboratori | no | | Registratore | no | |
| Audiovisivi | no | | Lavagna luminosa | si | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|----|--|-------------------|----|--|
| Interrogazione | si | | Prova strutturata | si | |
| Esercitazione | no | | Relazione | no | |
| Prova pratica | no | | Problema | si | |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|----|
| Comunicare efficacemente | si |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | si |
| Effettuare collegamenti | si |
| Compiere operazioni di sintesi | si |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | si |
| Lavorare in gruppo | si |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | si |

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° G Pasticceria a.s. 2020-2021

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Insegnante: Izzo Cristina

Testo adottato: COMPETENZE MOTORIE edizioni G. D'Anna

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte 50 (di cui 35in DaD) al 15/5

Temi generali: Concetti essenziali su corpo, movimento, salute. Evoluzione dell'attività motoria e dello sport nei diversi periodi storici.

Metodologia:

| | | | | | |
|--------------------|---|--|-----------------------|--|--|
| Lezione frontale | X | | Lezione interattiva | | |
| Lavori di gruppo | X | | Esercitazioni guidate | | |
| Lavori individuali | X | | Prove strutturate | | |

Supporti didattici:

| | | | | | |
|-------------|---|--|------------------|---|--|
| Biblioteca | | | Computer | X | |
| Laboratori | X | | Registratore | | |
| Audiovisivi | X | | Lavagna luminosa | | |

Strumenti di verifica:

| | | | | | |
|----------------|---|--|-------------------|--|--|
| Interrogazione | X | | Prova strutturata | | |
| Esercitazione | X | | Relazione | | |
| Prova pratica | X | | Problema | | |

Obiettivi conseguiti:

| | |
|---|---|
| Comunicare efficacemente | X |
| Analizzare nuclei tematici, problemi e processi | X |
| Effettuare collegamenti | X |
| Compiere operazioni di sintesi | |
| Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo | |
| Lavorare in gruppo | X |
| Acquisizione di conoscenze specifiche | X |
| Leggere criticamente fatti ed eventi | X |
| Compiere scelte e prendere decisioni | X |

3. ATTIVITÀ E PROGETTI

Recupero e potenziamento

| Interventi | Cur. | Extracur. | Discipline | Modalità |
|-------------------------------|------|-----------|-----------------------------|--------------------------|
| Interventi di recupero | X | X | ITALIANO | SPORTELLI METODOLOGICI |
| | | | TUTTE LE DISCIPLINE | RECUPERO IN ITINERE |
| Interventi di potenziamento | | | CITTADINANZA & COSTITUZIONE | |
| Interventi di approfondimento | | X | ITALIANO INGLESE | CORSO DI APPROFONDIMENTO |

Attività in preparazione dell'Esame di Stato

- **Simulazioni I (28/01/2021) della Prima Prova**

Tipologia A - Tracce di analisi testuale:

- Verga, *ROSSO MALPELO; LA MORTE DI GESUALDO*
- D'ANNUNZIO, "Andrea E Elena" tratto da *IL PIACERE*;
- L. PIRANDELLO, "Il Fu Mattia Pascal":
- G. UNGARETTI, "IL Commiato" dal "PORTO SEPOLTO"

Tipologia B - Tracce di testo argomentativo e saggio breve:

- Argomento: Il COVID - 19
- Argomento: la memoria culturale;
- Tecnologia e Robotica;
- Violenza, Femminicidio e violenza di genere
- **Esercitazioni su Simulazioni Prove Invalsi di italiano, inglese e matematica (più date)**
- **Simulazione colloquio (1-5/06/2020)**

Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

A cura del Team Progetto PCTO

L'Istituto organizza e realizza periodi di PCTO per tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte. Tale percorso permette di introdurre una metodologia dalla quale ormai non si può più prescindere in quanto è basata su processi di apprendimento che promuovono la formazione attraverso il lavoro e privilegiano la dimensione esperienziale, rafforzando al contempo i rapporti tra l'offerta formativa delle scuole e lo sviluppo socioeconomico delle diverse realtà territoriali. I risultati delle passate esperienze confermano la validità del progetto in quanto si è assistito ad un aumento della motivazione, dell'interesse, una evidente acquisizione di competenze e quindi una maggiore sicurezza negli studenti nel ripensare al proprio progetto di vita.

L'abbattimento del tasso di dispersione scolastica è anche uno dei principali fattori sui quali si misura la validità del progetto PCTO.

Le finalità del progetto sono quelle di formulare e attuare una forma di apprendimento flessibile integrando momenti di apprendimento all'interno dell'istituzione scolastica a momenti di formazione in azienda, che assumono il carattere di vere e proprie occasioni di acquisizioni di competenze, come previsto dall'art. 4 della legge 53/03, dal dl n77 del 15/4/2005 e nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali (d.p.r. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6).

Il PCTO è una metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche

alternando periodi di studio e di lavoro. Rappresenta un obbligo ordinamentale come previsto dalla legge n. 107 del 2015, modificato dalla legge n.145 del 30/12/2018:

Comma "784: i percorsi in alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono ridenominati «percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento» e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, sono attuati per una durata complessiva:

a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali...”
e meglio specificato nella successiva nota ministeriale n.380 del 18 febbraio 2018.

Il progetto si pone inoltre come uno degli strumenti per favorire l'incontro fra la domanda del mondo del lavoro e l'offerta che viene erogata dal mondo della scuola: questo si realizza con il coinvolgimento delle associazioni di categoria o aziende, attraverso la definizione di percorsi indirizzati a far acquisire competenze, con certificazione finale, agli allievi che partecipano al piano dei PCTO.

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

- preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando le conoscenze teoriche e le esperienze pratiche;
- abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- formare gli studenti con l'approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi possono vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE NEL CORSO DEL 3°- 4°- 5° ANNO

Gli alunni, durante il terzo anno hanno svolto lo stage nell'arco dell'intero mese di Gennaio 2019.

Purtroppo data la pandemia, negli ultimi due anni, la classe non ha potuto effettuare percorsi di PCTO in presenza, ma solo attraverso l'uso della piattaforma Teams.

Durante il quarto anno quando si era già in DAD gli alunni hanno avuto un incontro con un esperto di pasticceria nel quale hanno potuto apprendere alcuni aspetti della professione, confrontandosi con lo stesso e ponendo a lui domande e curiosità.

Durante il quinto anno, le principali attività di PCTO sono state 2:

- L'attività organizzata dal Biocampus di Latina che aveva come oggetto degli incontri tramite Teams con degli esperti del settore HORECA, al termine del quale i ragazzi dovevano produrre un elaborato da inviare al Biocampus e che sarebbe stato valutato dagli stessi esperti.

- Il progetto "Stellati per la Dad" che ha previsto la visione di 10 video, i soggetti principali sono stati 10 chef stellati campani intenti a mostrare ai ragazzi 2 ricette servite nei loro ristoranti. Al termine di ogni video i ragazzi dovevano produrre un elaborato scritto sui piatti loro mostrati.

Di seguito si allega la tabella con le ore svolte di Alternanza e di altre attività previste dalla scuola (lezioni d'aula, visite aziendali ecc..) durante il terzo anno:

| ALUNNO/A | CLASSE | STRUTTURA | LOCALITA' | ORE | VALUTAZIONE |
|----------|--------|----------------------------|--------------------|-----|-------------|
| | 3 G | Aleph Roma Hotel | Roma | 134 | BUONO |
| | 3 G | Pasticceria "Punto Dolce" | Cisterna Latina | 135 | SUFFICIENTE |
| | 3 G | Pasticceria "Fiorini" | Artena | 126 | BUONO |
| | 3 G | Sina Bernini Bristol | Roma | 154 | OTTIMO |
| | 3 G | "Magnolia Eventi" | Monteporzio Catone | 129 | BUONO |
| | 3 G | Pasticceria "Fiorini" | Artena | 126 | BUONO |
| | 3 G | Pasticceria "Bomboniera" | Albano | 126 | SUFFICIENTE |
| | 3 G | Il Margutta | Roma | 102 | SUFFICIENTE |
| | 3 G | Pasticceria "il Duomo" | Albano | 154 | OTTIMO |
| | 3 G | Cannoleria Siciliana | Velletri | 184 | OTTIMO |
| | 3 G | Hotel Bettoja Mediterraneo | Roma | 108 | OTTIMO |
| | 3 G | Ristorante "Prati" | Lariano | 147 | OTTIMO |
| | 3 G | Pasticceria "Cimoroni" | Genzano di Roma | 152 | OTTIMO |
| | 3 G | Ristorante "Il pagliaccio" | Roma | 135 | DISCRETO |
| | 3 G | Pasticceria "Cimoroni" | Genzano di Roma | 152 | OTTIMO |
| | 3 G | Pasticceria "Cimoroni" | Genzano di Roma | 152 | OTTIMO |

N.B: L'ALUNNA NEGLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 E 2018/2019 FACEVA PARTE DEL CORSO "F" DI PASTICCERIA. ENTRA A FAR PARTE DEL CORSO "G" DALL'A.S. 2019/2020 A SEGUITO DELLA BOCCIATURA NELL'A.S 2018/2019.

NEGLI ANNI IN CUI FACEVA PARTE DEL CORSO "F" TRA TUTTE LE ATTIVITA' DI PCTO E LE ATTIVITA' SCOLASTICHE ALLE QUALI HA PARTECIPATO HA RAGGIUNTO UN TOTALE DI 276 ORE DI PCTO.

ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE NELL'A.S. 2018/2019

- CORSO SULLA PANIFICAZIONE
- VISITA AZIENDALE PRESSO LA CIOCCOLATERIA DEI FRATI TRAPPISTI DI MARINO (RM)

ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE NELL'A.S. 2019/2020

- MEETING CON L'ESPERTO DI PASTICCERIA ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA TEAMS

ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE NELL'A.S. 2020/2021

- PARTECIPAZIONE AL PROGETTO INDETTO CON IL BIOCAMPUS DI LATINA
- PARTECIPAZIONE AL PROGETTO "STELLATI PER LA DAD"

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante, i tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

SINTESI DELLE VALUTAZIONI

La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza del PCTO anche se parziale è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di una unità operativa con affiancamento da parte di un lavoratore esperto o meglio di un tutor aziendale pur con la costante supervisione del sottoscritto in qualità di tutor scolastico.

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, affacciarsi al mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie e sulla sicurezza.

Il PCTO nella modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale. Per tutta la durata dello stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità. Le regole di comportamento, che il tutor aveva loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate

| attività | titolo attività | luogo | da | a | dalle ore | alle ore | N° ore |
|----------|-----------------|-------|----|---|-----------|----------|--------|
|----------|-----------------|-------|----|---|-----------|----------|--------|

as 2018-19

| | | | | | | | |
|------------------|-----------------------------|----------------------|------------|------------|------|-------|---|
| stage | | | 07/01/2019 | 31/01/2019 | | | |
| visita aziendale | Il cioccolato dei trappisti | Frattocchie (marino) | 20/02/2019 | 20/02/2019 | 8:30 | 13:30 | 5 |
| Lezione d'aula | Panificazione | IPSSAR "U.Tognazzi" | 01/06/2019 | 01/06/2019 | 9:00 | 14:00 | 5 |

as 2019-20

| | | | | | | | |
|------------------|---------------------|--------------------|--------------|--------------|-------|-------|--------------|
| evento | rai | La prova del cuoco | 22 /11 /2019 | 22 /11 /2019 | 08:20 | 14:20 | 6 |
| visita aziendale | eataly | | 28/11/2019 | 28/11/2019 | 08:00 | 15:00 | 6 |
| visita aziendale | Casale del giglio | | 06/12/2019 | 06/12/2019 | 09:20 | 13:30 | 5 |
| incontro | educazione stradale | Auditorium | 10/03/2020 | 10/03/2020 | 09:20 | 11:20 | no per covid |
| stage | | | 01 /04/ 2020 | 30 /04/ 2020 | | | no per covid |

as 2020-21

| | | | | | | | |
|-------------------------|---------------------|----------|------------|------------|--|--|--------------|
| lezioni d'aula/progetto | stellati per la DaD | facebook | 01/04/2021 | 01/06/2021 | | | Tutti 20 Ore |
| lezioni d'aula/progetto | Biocampus Latina | teams | 01/02/2021 | 01/05/2021 | | | Tutti 25 Ore |

Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

| Titolo del progetto | Obiettivi |
|--|--|
| <p>Giovane volontariato</p> <p>“Macroonde” Il giornalino d’istituto</p> <p>25/3/2021 “Dantedi” 700 anni dalla morte del Sommo</p> <p>Incontro con gli autori: Daniele Mencarelli Tutto chiede chiarezza</p> <p>Erri De Luca Il Giorno della memoria</p> <p>Dacia Maraini La scuola ci salverà</p> <p>Simonetta Agnello Hornby Giornata della donna</p> | <ul style="list-style-type: none">• Aiutare gli studenti a definire i propri punti di forza e di debolezza.• Guidare gli studenti a scelte motivate e consapevoli per la costruzione del personale progetto di vita.• Far emergere attitudini, inclinazioni e motivazioni.• Fornire gli strumenti per raccogliere informazioni sulle diverse opportunità formative.• Promuovere la continuità del processo educativo.• Prevenire le difficoltà legate alla scelta della scuola superiore e dell’indirizzo nel triennio.• Supportare l’impatto con il nuovo contesto formativo.• Prevenire il disagio e la dispersione scolastica. |
| Orientamento previsto | Orientamento in uscita: open day nelle Università romane; open days con enti e aziende della Città Metropolitana, organizzate presso il nostro Istituto dalla Città di Velletri. Le iniziative sono state annullate per l'emergenza socio-sanitaria. |

5. ALLEGATI

- a. Allegato n. 1- Programmi delle singole discipline
- b. Allegato n. 2- Assegnazione Argomenti per elaborato riferito alle materie d'indirizzo (Scienze dell'Alimentazione – Pasticceria)
- c. Allegato n. 3 ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI
- d. Allegato n. 4 Griglia di valutazione Colloquio O.M. 53 del 03 Marzo 2021
- e. Allegato n. 5 UDA – CITTADINANZA E COSTITUZIONE

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

Anno scolastico 2020-2021

CLASSE QUINTA sez. G.

Prof.ssa Luigina Ruffolo

- I nuovi interrogativi dell'uomo, con particolare riferimento al rapporto io-altro da me (questione ambientale, sviluppo/progresso, il dialogo e il dialogo interreligioso)
- L' "altro da me" come valore. I concetti di uguaglianza, diversità, dignità anche in relazione al Magistero della Chiesa
- art 3 costituzione 18/11/2020 Io-altro. Rispetto come capacità di sguardo creativo. La sospensione del giudizio
- Origine e cause del fenomeno migratorio
- La questione ecologica. L'ambiente come "altro da me".
- I principali cambiamenti del '900
- La questione sociale e il Concilio Vaticano II
- UDA Educazione Civica
- I temi della solidarietà, del razzismo e il significato di accoglienza.
- Elementi di antropologia alimentare (dal significato terminologico ai concetti). La relazione cibo/identità

Temi trattati durante la DAD:

- la scuola digitale, limite o risorsa?
- Il potere della parola in rete e nella realtà
- UDA ed Civica: alcuni termini di riferimento dei contenuti essenziali per lo sviluppo di una società solidale (responsabilità, condivisione, solidarietà)
- riflessioni sul 25 novembre
- visione documentario sulla shoah (RAI cultura)
- visione documentario Pandemic;
- Il Concilio Vaticano
- sviluppo sostenibile: Laudato si' (nm1 e nm 205)
- Lettura e commento di brani sulla Pasqua di Erri De Luca e madre Teresa di Calcutta (ricerche sugli autori)
- Produzione di power point sugli argomenti trattati

Velletri 15 maggio 2021

L'insegnante

Prof.ssa Luigina Ruffolo

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Anno scolastico 2020/2021

Classe: 5°G Pasticceria

Prof.ssa Quagliariello Maria Rosanna

Libro di testo: Alimentazione oggi; Casa editrice: Clitt ; Autore: S. Rodato

Modulo n.1 Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari.

Carta di Milano. Filiera agroalimentare. Filiera corta o "Km 0".

Doppia piramide alimentare e ambientale

Modulo n.2 Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti.

Contaminazioni fisiche.

Contaminazioni chimiche.

Contaminazioni biologiche.

Prioni e malattie prioniche.

Virus e epatite A.

Batteri, classificazione, riproduzione, crescita batterica, spore e tossine batteriche.

Principali malattie da contaminazione batterica: salmonellosi, botulismo, tifo e paratifo, colera.

Funghi microscopici: muffe e lieviti.

Parassitosi: anisakidosi.

Modulo n.3 Sistema HACCP e qualità alimentare.

Requisiti generali di igiene.

Sistema HACCP. Qualità alimentare: norme e certificazioni, frodi alimentari.

Modulo n.4 Alimentazione equilibrata e LARN.

Bioenergetica: calcolo del FET.

Composizione corporea e peso teorico.

LARN e dieta equilibrata, distribuzione energetica tra i macronutrienti e giornaliera.

Linee guida per una sana alimentazione.

Modulo n.5 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.

Alimentazione durante la gravidanza e l'allattamento.

Alimentazione nell'età evolutiva.

Alimentazione nell'età adulta e nella terza età.

Alimentazione nello sport.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e vegetariana.

Modulo n.6 Dieta in particolari condizioni patologiche.

Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, cancro.

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia.

Malnutrizioni da carenza di nutrienti.

Allergie e intolleranze alimentari.

Cenni sulle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Velletri 15 maggio 2021

L' insegnante

Maria Rosanna Quagliariello

PROGRAMMA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

A.S. 2020-2021

CLASSE 5G Pasticceria

Docente Prof.ssa Daniela Chiominto e ITP Prof.ssa Sara Goffi

Modelli atomici. Interpretazione della tavola periodica; Legami chimici.

Idrocarburi

L'atomo di carbonio. Fonti naturali. Configurazione elettronica.

L'ibridazione sp^1 , sp^2 , sp^3 . Principali differenze.

Classificazione degli idrocarburi.

Formule molecolari. Formule di struttura. Formule razionali.

Nomenclatura IUPAC degli alcani a catena lineare e a catena ramificata.

Isomeria strutturale, conformazionale stereoisomeria.

Proprietà chimico-fisiche degli alcani.

Cicloalcani e loro reattività. Nomenclatura dei cicloalcani

Alcheni: Nomenclatura degli alcheni Isomeria geometrica Proprietà chimico-fisiche degli alcheni

Reattività degli alcheni. Dieni e dieni coniugati.

Cicloalcheni: Nomenclatura dei cicloalcheni

Alchini; Nomenclatura dei alchini. Proprietà chimico-fisiche degli alchini Reattività degli alchini

Benzene; Proprietà chimico fisiche del benzene Aromaticità e delocalizzazione elettronica e

ripercussioni sulla reattività chimica Derivati del benzene. Proprietà chimico-fisiche derivati del benzene.

Gruppi funzionali

Alogenuri alchilici Proprietà chimico fisiche degli alogenuri alchilici Nomenclatura degli alogenuri alchilici

Alcoli: Proprietà chimico fisiche degli alcoli Nomenclatura degli alcoli. Glicoli

Eteri: Proprietà chimico fisiche degli eteri Nomenclatura degli eteri

Aldeidi: Proprietà chimico fisiche delle aldeidi Nomenclatura delle aldeidi

Chetoni: Proprietà chimico fisiche dei chetoni; Nomenclatura dei chetoni

Acidi carbossilici: Proprietà chimico fisiche degli acidi carbossilici. Nomenclatura degli acidi carb.

Gli esteri: Proprietà chimico fisiche degli esteri. Nomenclatura degli esteri

Le ammine: Proprietà chimico fisiche delle ammine. Nomenclatura delle ammine

Composti eterociclici. Carboidrati I lipidi Amminoacidi. Peptidi. Proteine. Analisi dei glucidi

Analisi e trattamenti delle acque

Velletri 15/05/2021

Docente

Prof.ssa Daniela Chiominto

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL' IMPRESA RICETTIVA E RISTORATIVA

a.s. 2020/2021

CLASSE V sez. G PASTICCERIA

Prof.ssa Anna Maria Todino

Il turismo

La domanda e l'offerta turistica

Il prodotto turistico: caratteristiche

La gestione dell'impresa turistico-ristorativa

le operazioni di gestione

aspetto economico della gestione

aspetto finanziario della gestione

gli obiettivi della gestione

I finanziamenti alle imprese turistiche

Il patrimonio, il reddito e il bilancio

Il patrimonio e la situazione patrimoniale

Il reddito e la situazione economica

Il bilancio

Lo Stato Patrimoniale

Il conto economico

L'analisi di bilancio

Le caratteristiche dell'analisi di bilancio

L'analisi patrimoniale

L'analisi finanziaria

L'analisi economica

Il marketing

Il marketing strategico: l'analisi e le scelte

Il marketing mix: il prodotto, il prezzo, la distribuzione,
la comunicazione

Il marketing esperienziale

Per ogni argomento si sono svolte, con la docente e come esercitazioni a casa, simulazioni di risoluzioni di casi ed esercitazioni guidate per consolidare le conoscenze acquisite.

Velletri 15 maggio 2021

La docente
Anna Maria Todino

PROGRAMMA DI FRANCESE

anno scolastico 2020-21

Classe V G pasticceria

Prof.ssa **CASTELLUCCI Anna Elena**

Libro di testo: **Et comme dessert?** Autori: Bertone-Bovero

Lœscher Editore

- **CONTENUS:**

- Du cacao au chocolat ; Le chocolat : le bien être à table ; Les types de chocolat
- Le Gianduiottoitalien
- Le chocolat belge
- Le chocolat suisse
- Les Maîtres chocolatiers: Ernst Knam - Alain Ducasse - Maurizio Frau.
- Le régime méditerranéen
- Le végétarisme et le véganisme
- Les intolérances et les allergies alimentaires.
- Recettes de gâteaux sans gluten et/ou sans lactose
- Histoire de la pâtisserie française.
- Fiche-métier : le pâtissier.
- Histoire de la glace
- L'élaboration de la glace
- Types de glace

CIVILISATION

- Les habitudes alimentaires
- Le régime méditerranéen : Un patrimoine de l'humanité

GÉOGRAPHIE

- La France
- La Provence : les départements, les villes, les manifestations et les gâteaux typiques.

GRAMMAIRE:

Ripasso e consolidamento delle strutture grammaticali studiate gli anni precedenti con particolare riferimento alle competenze grammaticali seguenti:

- La phrase interrogative
- La phrase négative
- L'article partitif
- les articles contractés
- Le comparatif de qualité, d'action et de quantité
- Le pronom ON
- L'impératif
- L'impératif négatif
- L'impératif et le COI
- L'impératif et le COD
- Les gallicismes
- Les adjectifs numéraux ordinaux
- Les adjectifs et les pronoms indéfinis

Velletri 15 maggio 2021

L'insegnante

Prof.ssa Anna Elena CASTELLUCCI

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.S.: 2020/2021

CLASSE: 5^A G Pasticceria

Docente: Prof.ssa MARSILI MICHELA

Dal libro di O. Cibelli, D. d'Avino, **COOK BOOK Club UP**, edito da CLITT

Module 1 - THE SUSTAINABLE TABLE

- GLOBAL FOOD SYSTEM vs SUSTAINABLE FOOD SYSTEM
- SUSTAINABILITY
- BIODIVERSITY
- THE SLOW FOOD MOVEMENT and THE MANIFESTO
- SLOW FOOD: "GOOD, CLEAN AND FAIR FOOD"
- "THINK GLOBALLY, ACT LOCALLY"
- KM0 PRODUCTS
- FROM FARM TO FORK

Module 2 – ON THE SAFE SIDE

- FOOD SAFETY & HYGIENE
- HACCP GUARANTEES FOOD HYGIENE AND SAFETY IN CATERING!
- The 7 HACCP STEPS
- CLEANING AND DISINFECTION

Module 2 - UNIT 3 EMERGING SCENARIOS

- WORLD HEALTH ORGANIZATION: EMERGING SCENARIOS
- GLOBAL ENVIRONMENTAL CHANGE
- BACTERIA, VIRUSES, PARASITES, HARMFUL CHEMICALS and FOOD POISONING
- PERSONAL HYGIENE TO AVOID CONTAMINATION
- FOOD CONTAMINATION: THE INVISIBLE CHALLENGE

Module 3 - UNIT 1 FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

- FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES. IS IT ALLERGY OR INTOLERANCE?
- COELIAC DISEASE
- NEW EU LAWS ON FOOD INFORMATION TO CONSUMERS

APPUNTI E SCHEDE FORNITI DALL'INSEGNANTE

- FOOD PYRAMID
- THE MEDITERRANEAN DIET
- THE ENVIRONMENTAL PYRAMID
- The AGENDA 2030

GRAMMAR: ripasso di alcune strutture grammaticali affrontate in passato

- Past perfect; past perfect vs past simple
- The Linkers
- WH- subject questions
- Zero, first and second conditional
- Future simple, Future perfect, Future continuous

L'insegnante

PROGRAMMA ITALIANO

Anno sc. 2020-2021

CLASSE V^A Sez. G

Docente Prof.ssa Vacca Claudia

Testo in adozione Angelo Roncoroni–Milva M. Cappellini-Alberto Dendi-Elena Sada

"LA MIA LETTERATURA" –Dalla fine dell'Ottocento a oggi, C. SIGNORELLI SCUOLA

L'ETÀ DEL POSITIVISMO E DEL REALISMO: Il trionfo del Romanzo e la nascita del Positivismo. La narrativa inglese ed americana: da Wilde a Poe.

Gustave Flaubert e "Madame Bovary".

La Sociologia di Auguste COMTE.

La Seconda Rivoluzione Industriale e l'invenzione dell'Elettricità: la nascita della lampadina.

Il principio evoluzionista di Charles Darwin.

I luoghi dell'arte: dall'Impressionismo alle Avanguardie Storiche.

Dal Naturalismo al Verismo: tecniche narrative e contenuti.

IL VERISMO ITALIANO ED IL PRINCIPIO DELL'OGGETTIVITÀ:

GIOVANNI VERGA: La vita, le opere principali, il pensiero e la poetica. IL CICLO DEI VINTI.

Da Vita dei campi: lettura e analisi testuale della novella LA LUPA, ROSSO MALPELO Da Novelle rustiche: lettura e analisi testuale del testo LA ROBA.

Da I Malavoglia: "LA FAMIGLIA MALAVOGLIANA", "L'ARRIVO E L'ADDIO DI 'NTONI". Da Mastro-Don Gesualdo: "LA MORTE DI GESUALDO"

SGUARDO GENERALE ALLA SCAPIGLIATURA.

LA NARRATIVA INGLESE: JAMES JOYCE. La vita e le opere. La figura di ULISSE quale incarnazione dell'antieroe del Primo Novecento.

IL FUTURISMO E "LE PAROLE IN LIBERTÀ" DI F.T. MARINETTI. Filippo Tommaso MARINETTI e lettura del brano IL BOMBARDAMENTO DI ADRIANOPOLI.

Il Superamento Del Positivismo: Il DECADENTISMO.

Radici filosofiche e scientifiche; lo Spirito Apollineo e Dionisiaco. Il Simbolismo francese e la poesia decadente di Baudelaire. La vita bohémienne.

Lo spiritualismo di Henry Bergson. Freud e la nascita della Psicoanalisi. Einstein e la Teoria della Relatività.

IL ROMANZO ESTETIZZANTE: La figura di Oscar Wilde ed il "Dandismo"

"IL RITRATTO DI DORIAN GRAY". Analisi strutturale dell'opera con visione del film

Il nuovo romanzo europeo del primo Novecento: la trasformazione del genere, la centralità del soggetto, le tecniche narrative.

Il romanzo di Marcel PROUST e la RECHERCHE; il valore del tempo e della memoria. Lettura e analisi testuale del brano LA MADELEINE.

Franz KAFKA: incontro con l'autore, il lucido realismo "dell'Assurdo" e la tecnica espressiva dell'"ALLEGORIA VUOTA". Lettura del brano IL RISVEGLIO DI GREGOR tratto dall'opera La Metamorfosi.

La poesia decadente: la poesia 'pura', il linguaggio allusivo, il verso libero.

GIOVANNI PASCOLI: La vita, le opere, pensiero e poetica: Il fanciullino, l'influenza del Decadentismo, il 'nido', il ricordo, l'innovazione stilistica. Da Myricae: "X AGOSTO", "L'ASSIUOLO", "IL LAMPO" Da Canti di Castelvecchio: "IL GELSOMINO NOTTURNO"

GABRIELE D'ANNUNZIO: La vita come "un'opera d'arte", agli esordi e all'Estetismo Decadente; l'impegno politico, il Volo su Vienna, l'esilio in Francia, il ritiro al VITTORIALE DEGLI ITALIANI. La produzione letteraria ispirata alla letteratura russa. Il "Superomismo" e la fase produttiva decadente. Estetismo e Panismo: il sentimento come Agapè e come Philia. I Romanzi: IL PIACERE: analisi strutturale dell'opera. Lettura del brano L'ATTESA DELL'AMANTE; "IL RITRATTO DI UN ESTETA" L'INNOCENTE: analisi strutturale dell'opera. Lettura del brano prodotto dal docente "LA RIGENERAZIONE SPIRITUALE" e con visione del film La Lirica: LE LAUDI DEL CIELO, DEL MARE, DELLA TERRA E DEGLI EROI: struttura e contenuti. Da Alcyone: "LA PIOGGIA NEL PINETO".

IL ROMANZO DELLA CRISI: Il Romanzo Italiano tra Ottocento e Novecento: il disagio esistenziale. Brevi cenni sulla letteratura di T. Mann e M. Proust

ITALO SVEVO: La vita, le opere, la formazione culturale, il periodo del silenzio letterario. La Psicoanalisi di Sigmund Freud, l'amicizia con J. Joyce e T.S. Eliot. La filosofia di Arthur Schopenhauer. I ROMANZI: Da "Una Vita" lettura e analisi testuale del brano "IL RITRATTO DELL'INETTO". "Senilità": lettura e analisi testuale del brano "IL RITRATTO DI ALFONSO".

"La coscienza di Zeno": un impianto narrativo nuovo; la struttura ed il contenuto.

Letture dal romanzo: "L'ULTIMA SIGARETTA", "LO SCHIAFFO DEL PADRE", "IL FIDANZAMENTO DI ZENO".

LUIGI PIRANDELLO: La vita, le opere, il pensiero e la poetica: la formazione verista e gli studi di psicologia, il contrasto tra vita e forma, critica sociale e morte dell'io. IL LIBERO FLUIRE DELL'IO: dall'immaginazione alla follia. L'arte delle contraddizioni: l'Umorismo.

Persona e personaggio: il Teatro la maschera e la follia. I rapporti con il fascismo, il premio Nobel nel 1934. Il Funerale dello scrittore come specchio ufficiale delle sue ultime volontà.

Le opere: L'ESCLUSA, IL TURNO, UNO NESSUNO E CENTOMILA. Analisi strutturale dei personaggi.

Da L'umorismo : "IL SENTIMENTO DEL CONTRARIO".

Da Novelle per un anno: "LA PATENTE", "IL TRENO HA FISCHIATO".

Da Il fu Mattia Pascal: "LA NASCITA DI ADRIANO MEIS".

Da Uno, nessuno e centomila: "IL NASO DI MOSCARDA – DAVANTI ALLO SPECCHIO", "UN PICCOLO DIFETTO".

Da Così è (se vi pare): "LA VOCE DELLA VERITA'"

Da Sei per sonaggi in cerca d'autore : "LA CONDIZIONE DI 'PERSONAGGI'".

TRA LE DUE GUERRE. Cenni su "cultura e letteratura" con riferimento all'ERMETISMO ITALIANO. Il significato ed espressione del movimento. L'uso della Analogia e del verso sliricizzato. L'abolizione della forma retorica.

GIUSEPPE UNGARETTI: La vita, le opere, il pensiero e la poetica: una poesia attraverso la sperimentazione ed il recupero della tradizione. Il principio dello "Slancio Vitale". Da L'allegria: lettura e analisi testuale delle poesie : "VEGLIA"; "I FIUMI"; "FRATELLI".

Da Il Sentimento del Tempo ed Il Dolore: "LA MADRE"; "MATTINA"; "SONO UNA CREATURA"

Da Il dolore: "GRIDASTI....SOFFOCO".

EUGENIO MONTALE: La vita, le opere, il pensiero e la poetica: la dolorosa esperienza del vivere, le scelte stilistiche.

Da Ossi di seppia: (1925) "MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO"; "SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO"; "NON CHIEDERCI LA PAROLA CHE SQUADRI DA OGNI LATO"; "I LIMONI.
Da Xenia II: (1964/1966) "HO SCESO, DANDOTI IL BRACCIO, UN MILIONE DI SCALE".

Da Quaderni di quattro anni: (1977) "CHISSA' SE UN GIORNO BUTTEREMO LE MASCHERE".

Due poeti tra le due Guerre: U.SABA, S.QUASIMODO. Le tendenze della lirica in Italia ed il ritorno "dell'ordine".

UMBERTO SABA Gli anni della giovinezza, l'uomo "libraio e poeta". Dal CANZONIERE, lettura e analisi testuale della poesia A MIA MOGLIE.

SALVATORE QUASIMODO Incontro con l'autore La cultura da autodidatta a traduttore, la fase ermetica e la "parola pura", il Nobel per la Letteratura nel 1959. Lettura ed analisi del testo della poesia "ED E' SUBITO SERA". Dalla biografia al pensiero letterario e politico.

IL NEOREALISMO ED IL CINEMA ITALIANO

La stagione dell'impegno, le tematiche e le scelte formali – La Guerra, la Resistenza, l'analisi sociale tra Nord e Sud Italia, le due fasi distinte del 1943/1948, il 1955 e lo sviluppo del Populismo.

La cinematografia di Roberto Rossellini, Pietro Germi, Vittorio De Sica.

PRIMO LEVI: La vita, le opere. SE QUESTO È UN UOMO: la trama e la struttura, i personaggi, il genere, i temi; "vivere per raccontare, scrivere per non dimenticare".

Lettura e analisi testuale dei brani: "CONSIDERATE SE QUESTO È UN UOMO", "QUESTO È L'INFERNO" tratto dal romanzo "Se questo è un Uomo".

BEPPE FENOGLIO L'eroismo senza retorica; incontro con l'autore.

Lettura e analisi testuale del brano "L'ULTIMA FUGA", tratto dal romanzo "Una Questione Privata".

CESARE PAVESE: Incontro con l'autore ed il "Mestiere di vivere"; il mito, la campagna e la città. Lettura e analisi testuale del brano "E DEI CADUTI CHE FACCIAMO?" tratto dal romanzo "La casa in collina".

ITALO CALVINO: La vita, il pensiero e le opere; Fiabe ed allegorie, "Il Menabò" e la sfida del labirinto, la poetica "Cosmicomica"; l'accostamento allo Strutturalismo.

Lettura e analisi testuale del brano "Pin E I Partigiani Del Dritto" tratto dal romanzo "I

SENTIERI DEI NIDI DI RAGNO"; da "UNA GIORNATA D'UNO SCRUTATORE" lettura del brano "Le riflessioni di Amerigo"; da "SE UNA NOTTE D'INVERNO UN VIAGGIATORE" lettura del brano "Stai per cominciare a leggere".

L'insegnante

Velletri 15 maggio 2021

Prof.ssa Claudia Vacca

PROGRAMMA DI STORIA

Anno sc. 2020-2021

CLASSE V[^] Sez. G

Docente Prof.ssa Vacca Claudia

Testo in adozione Antonio Brancati, Trebi Pagliarani "Storia in movimento – il Novecento" vol.3

Ed. La nuova Italia

L'UNIFICAZIONE ITALIANA: dalla QUESTIONE MERIDIONALE alla QUESTIONE ROMANA.
La Destra e la Sinistra Storica al potere: dalla tassa sul macinato alla campagna di Libia con Crispi.
USA: modello Fordista taylorista e trionfo del Capitalismo economico. I TRUST.

L'ITALIA GIOLITTIANA:

Lo sviluppo industriale dell'Italia e la politica sociale di Giolitti La politica interna di Giolitti
Il forte divario Nord/Sud. La "Grande Migrazione" italiana verso l'America.

LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO

Luci e ombre della "belle époque"
La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza

LA GRANDE GUERRA (1914-1918) E LA RIVOLUZIONE RUSSA

Il primo anno di guerra L'entrata dell'Italia nel conflitto La guerra nel 1915-1916
Il quarto anno di guerra
La Russia in guerra e la Rivoluzione di ottobre Verso la fine della guerra

L'EUROPA E IL MONDO DOPO IL CONFLITTO

Le conferenze di pace. La Società delle Nazioni.

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

I problemi economici e sociali della ricostruzione
I partiti e i movimenti politici La questione di Fiume
La nascita dell'URSS e l'avvento al potere da Lenin a Stalin.
La crisi del liberalismo e il biennio rosso. Le basi sociali del Partito fascista
La Crisi del '29 in USA: dalla caduta di Wall Street alla ripresa con il New Deal.

IL FASCISMO AL POTERE E L'INIZIO DELLA DITTATURA

La marcia su Roma
Il fascismo alla conquista del potere
La dittatura: verso lo stato totalitario

IL REGIME FASCISTA

La politica interna ed estera: dalla Legge Acerbo al delitto Matteotti. La propaganda ed il culto della
personalità di Benito mussolini.
La politica economica e l'Autarchia
La Chiesa e il fascismo: le Leggi Fascistissime. La Riforma Agraria.
La fondazione di IRI, IMI, CCNL.
Il "Manifesto" degli intellettuali antifascisti di Benedetto Croce.

LA CRISI DELLA GERMANIA REPUBBLICANA E IL NAZISMO

Hitler e la nascita del nazionalsocialismo Il nazismo al potere

L'ideologia nazista e l'antisemitismo

I trattati stipulati da Hitler con i paesi europei.

L'Europa verso la guerra.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Dall'attacco alla Polonia all'intervento italiano

L'Europa sotto la scure nazista e lo sterminio degli Ebrei

L'intervento degli Stati Uniti nella guerra

Dal crollo del regime fascista alla repubblica di Salò La Resistenza in Europa e in Italia

La conferenza di Teheran

Gli ultimi due anni di guerra (1944-1945) La Conferenza di Yalta

La bomba atomica sul Giappone e la conclusione del conflitto

L'ITALIA DEL DOPOGUERRA: PARTITI, SOCIETÀ, ISTITUZIONI

La ripresa economica e la rinascita civile

La repubblica e i partiti politici: l'adesione italiana alla "dottrina Truman".

Il Piano Marshall

La I^a Riforma Agraria e l'abolizione del Latifondo e della Mezzadria

LA NATO, LA CECA, LA CEE, IL PATTO DI VARSAVIA, IL COMECON, IL TRATTATO DEI PAESI NON ALLINEATI. IL MONDO BIPOLARE

La divisione della Germania, l'edificazione del "muro". La prima "guerra fredda".

La prima distensione: Il presidente sovietico Krusciov incontra J. F. Kennedy.

La crisi di Cuba e la "seconda guerra fredda": l'isolazionismo sovietico e la corsa agli armamenti. La caduta del Comunismo Storico negli anni '80.*

Il disarmo e gli accordi di Reijkiavich tra Regan e Gorbaciov

La caduta del muro di Berlino e la riunificazione della Germania.

Cenni all'Unione Europea.* Dalla nascita della UE alla realizzazione della moneta Unica Europea.*

Accenno alla politica italiana ed europea degli anni Novanta.*

*Gli argomenti così contrassegnati saranno svolti dopo il 15 Maggio.

Velletri lì, 15 Maggio 2021

L'insegnante

Prof.ssa Vacca Claudia

PROGRAMMA DI MATEMATICA

A.S. 2020-2021

Classe 5^a past. sez. G

Prof. Marco De Angelis

MODULO 1 – Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado

UD. 1 – Equazioni intere e fratte di primo e secondo grado, sistemi in due incognite

UD. 2 – Disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado

UD. 3 – Retta e parabola

MODULO 2 – Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo finalizzate allo studio delle funzioni

MODULO 3 – Studio di funzioni algebriche

UD. 1 – Definizione e classificazione delle funzioni reali di una variabile reale.

Dominio o campo di esistenza.

UD. 2 – Limiti di funzioni reali, proprietà dei limiti, calcolo di limiti per x tendente all'infinito, limite destro e sinistro in un punto x_0 .

UD. 3 – Come individuare e trovare asintoti orizzontali, verticali e obliqui

UD. 4 – Applicazioni delle regole di derivazione per funzioni razionali intere e fratte, per funzioni irrazionali semplici

UD. 5 – Ricerca massimi, minimi e flessi per le funzioni di cui sopra

UD. 6 – Grafico completo per le funzioni di cui sopra

MODULO 4 – Studio di funzioni trascendenti

UD. 1 – Significato di logaritmo, circonferenza goniometrica e significato di seno e coseno

UD. 2 – Studio di semplici funzioni trascendenti logaritmiche, esponenziali e goniometriche

Velletri 15 maggio 2021

L'insegnante

Marco De Angelis

PROGRAMMA DI PASTICCERIA

A.S. 2020-2021

Classe 5^a past. sez. G

Prof. ESPOSITO PAOLO

LE FASI DELLA PRODUZIONE: IL CONTROLLO QUALITÀ; REFRIGERAZIONE E SURGELAMENTO; IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO; STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE; LA VENDITA

LE AZIENDE DOLCIARIE: LA BAULI (STORIA DI UN'AZIENDA LEADER DEL SETTORE TUTTA ITALIANA)

LA LIEVITAZIONE: La lievitazione chimica, fisica e biologica.

I GRANDI LIEVITATI DA RICORRENZA: Panettone, pandoro e colomba

LA GELATERIA: Il gelato, caratteristiche delle miscele, caratteristiche fisiche del gelato, il ruolo dell'aria nel gelato, la pastorizzazione e la miscelazione, omogeneizzazione della base per il gelato.

I PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO: DAL PROCESSO AL PRODOTTO

Le materie prime utilizzate in pasticceria e panificazione;

Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico, (ripasso degli elementi fondanti del sistema di autocontrollo HACCP)

Le caratteristiche della strumentazione di laboratorio di pasticceria e il suo utilizzo in sicurezza (fondamenti della legge 81/08);

Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

LA PRODUZIONE DOLCIARIA: IL PROFILO NUTRIZIONALE DEL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.

La realizzazione di prodotti dolciari rispondenti alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche.

I MARCHI DI QUALITÀ ED I PRODOTTI OGM: Cosa si intende per tipicità, e come si tutela.

I marchi di qualità ed i prodotti OGM

IL SISTEMA DELLA QUALITÀ: SICUREZZA, TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONE:

La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. La "qualità totale": i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.

LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E LA PREMIAZIONE DEL "MADE IN ITALY"

La promozione dei prodotti del territorio. La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.

Le tecniche di decorazione del prodotto dolciario. L'innovazione della produzione dolciaria: l'evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria.

ESERCITAZIONI PRATICHE DI PASTICCERIA

PREPARAZIONI DI BASE: Pasta frolla ingredienti e metodologie di impasto; Pasta sfoglia ingredienti, il panetto, le pieghe e la cottura; Pan di Spagna ingredienti, corretta esecuzione e cottura; I bignè ingredienti, proporzioni degli ingredienti e la preparazione; I prodotti lievitati il lievito; Creme di base; Base semifreddo (pate a bombe – meringa italiana); Impasto della pizza in teglia; Pasta sfoglia; Pasticceria secca; Frappe di carnevale; Castagnole di carnevale; Zeppole di San Giuseppe; I dolci al cucchiaio; Delizia al limone; Pastiera di grano classica; Pastiera di grano al cioccolato; Torta caprese classica; Torta di mele; Crostata ricotta e visciole; Ciambelline al vino bianco

Velletri 15 maggio 2021

L'insegnante
PAOLO ESPOSITO

PROGRAMMA TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Anno sc. 2020-21

Classe: V G Pasticceria.

Docente: Andrea Mastroianni.

1 I TRASPORTATORI INDUSTRIALI:

- Trasporti interni
- Trasporti a rulli
- Trasporti a nastro
- Altri trasportatori interni
- Trasportatori pneumatici

2 LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO:

- Attrezzature cottura
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare
- Lavorazione del cioccolato

3 ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI:

- Fondamenti di automazione
- Il sistema
- Il sistema elettropneumatico
- Festo Fluid SIM
- I sistemi automatici

4 LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI:

- I focus
- I layout
- Le tecniche reticolari
- Introduzione al modello "INDUSTRIA 4.0"

5 QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO:

- La qualità
- Il controllo della qualità
- La sicurezza nei luoghi di lavoro

Velletri 15 maggio 2021

L'insegnante
Andrea Mastroianni

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2020/2021

classe 5° G pasticceria

Prof.ssa Cristina Izzo

Il programma svolto è stato adeguato alla situazione di emergenza Covid 19, l'attività pratica è stata ridotta considerevolmente e le lezioni si sono svolte per la maggior parte dell'anno online sulla Piattaforma di Office 365 Teams.

Concetti essenziali su corpo, movimento, salute:

- potenziamento fisiologico: capacità coordinative e capacità condizionali.
- stretching, educazione respiratoria, rilassamento.
- tecniche relative ai fondamentali di gioco e tattiche individuali e di squadra dei principali giochi sportivi. Regolamenti e codice arbitrale
- educazione alla salute, alimentazione dello sportivo e disturbi del comportamento alimentare.
- paramorfismi e dismorfismi; esercizi specifici per il rachide; la postura corretta e l'atteggiamento scoliotico, l'ipercifosi e l'iperlordosi.
- igiene, primo soccorso e sport; il doping.
- collegamenti storici degli avvenimenti sportivi durante il XX secolo; educazione fisica e sport in Europa dal 1800 ai giorni nostri; le Olimpiadi antiche e moderne.
- le attività motorie e sportive durante il periodo della pandemia Covid 19; le attività fisiche in Didattica a distanza.
- sport all'aria aperta e impatto ambientale.

Competenze acquisite

- ✓ Conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo.
- ✓ Competenza e autonomia nello sviluppare un'attività complessa, adeguata e personale.
- ✓ Consapevolezza degli effetti positivi dell'attività fisica.
- ✓ Conoscenza dell'importanza di una alimentazione equilibrata per la salute psicofisica.
- ✓ Consolidamento di una cultura motoria e sportiva attraverso la conoscenza dei valori sociali dello sport.
- ✓ Saper vivere attività in ambiente naturale secondo le proprie possibilità e nel rispetto dell'ambiente.
- ✓ Conoscenza di uno stile di vita sano e corretto.

Velletri 15/05/2021

L'insegnante
Prof.ssa Cristina Izzo

ESAME DI STATO 2020-21
Classe 5G Pasticceria
TRACCIA ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

Let. a del comma 1 dell'art. 18 dell'O.M. 53/2021

Il candidato dopo aver scelto uno stato europeo o extraeuropeo ne individui un dolce tipico, illustrandone: storia, gli ingredienti, le qualità organolettiche e il valore nutrizionale.

Il candidato correli, inoltre, il dolce con uno o più dei punti contenuti nei nuclei tematici fondamentali del materie di indirizzo: Scienze e cultura dell'alimentazione e Pasticceria.

Nuclei tematici:

1. **Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione:**
 - I nutrienti;
 - Le materie prime e i prodotti alimentari;
 - I nuovi prodotti alimentari;
 - La "qualità totale" dell'alimento.
2. **Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie:**
 - La predisposizione di menù;
 - Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione;
 - La promozione di uno stile di vita equilibrato.
3. **Tutela e sicurezza del cliente:**
 - I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione;
 - La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP;
 - Le certificazioni di qualità.
4. **Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio:**
 - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio;
 - La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare;
 - La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi da conseguire

- Comunicare efficacemente
- Analizzare nuclei tematici, problemi e processi
- Effettuare collegamenti
- Compiere operazioni di sintesi
- Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo
- Lavorare in gruppo
- Acquisizione di conoscenze specifiche
- Leggere criticamente fatti ed eventi
- Compiere scelte e prendere decisioni

Il candidato potrà utilizzare il programma applicativo più idoneo alla sua competenza informatica, ma l'elaborato dovrà essere inviato in **formato pdf** entro e non oltre il 31 maggio 2021, trasmetterà l'elaborato dal proprio account@alberghierovelletri.gov.it all'account@alberghierovelletri.gov.it del docente di riferimento. Una seconda copia dello stesso elaborato dovrà essere inviata dallo studente, da una propria

mail personale, anche all'indirizzo di posta elettronica RMRH06000V@istruzione.it affinché il documento venga acquisito agli atti. Il file dovrà essere nominato nel seguente modo:

nome alunno.cognome alunno-classeXsezioneY (es. marco.rossi-classe 5 sezione A)

L'esposizione dell'elaborato, durante il colloquio d'esame, dovrà essere contenuta entro i 10 minuti.

In allegato Il "Quadro di Riferimento" per la redazione e lo svolgimento dell'elaborato in esame, contenente Nuclei Tematici Fondamentali delle materie di indirizzo.

a. PERSONALIZZAZIONE: gli argomenti saranno diversificati in modo da consentire uno svolgimento "fortemente personalizzato" e proprio di ogni studente;

b. EQUIVALENZA: gli argomenti avranno un grado di complessità equivalente. I Consigli di classe sono invitati ad adottare adeguate modalità di assegnazione utilizzando, se necessario, anche l'estrazione a sorte, o a rotazione casuale.

c. PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE: nello svolgimento si dovrà fare riferimento a testi e/o a documenti inerenti il profilo culturale e professionale dell'indirizzo di studio seguito.

d. INTERRELAZIONE: gli argomenti dovranno consentire utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera. Gli argomenti consentiranno una adeguata trattazione interdisciplinare partendo da entrambe le discipline di indirizzo o dalle competenze di entrambe le discipline di indirizzo.

e. TIPOLOGIA: la tipologia dell'elaborato è lasciata libera (ricerca, saggio breve, presentazione, padlet ecc), ma deve essere coerente con le discipline di indirizzo.

i. FORMATO: Il formato elettronico dell'elaborato dovrà essere PDF.

I consigli di classe potranno fornire ulteriori e più dettagliate indicazioni di carattere tecnico: lunghezza dell'elaborato (pagine, battute, etc.), contenuto consentito (solo testo, immagini, grafici, tabelle, etc.), e altro in modo da consentire un'omogeneità di restituzione, sempre nel pieno rispetto delle singole capacità.

**ELENCO TESTI DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI
DURANTE IL COLLOQUIO
di cui alla lettera b del comma 1 dell'art. 18 dell'O.M. 53/2021**

| | TESTO | OPERA | AUTORE |
|-----|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. | La Lupa | Vita dei Campi | G.Verga (pag.81/84) |
| 2. | L'addio di 'Ntoni | I Malavoglia | G.Verga (pag.107/110) |
| 3. | Dorian Gray uccide l'amico Basil | Il ritratto di Dorian Gray | O. Wilde (pag.153/156) |
| 4. | X Agosto | Myricae | G. Pascoli (pag.237) |
| 5. | L'attesa dell'amante | Il Piacere | G. D'Annunzio (pag.195/198) |
| 6. | La Pioggia nel Pineto | Alcyone | G. D'Annunzio (pag.208) |
| 7. | La nascita di Adriano Meis | Il fu Mattia Pascal | L. Pirandello (pag.334/337) |
| 8. | La patente | Novelle per un Anno | L. Pirandello (pag.319/324) |
| 9. | L'ultima sigaretta | La coscienza di Zeno | I. Svevo (pag.388/391) |
| 10. | Lo schiaffo del Padre | La coscienza di Zeno | I. Svevo (pag.394/398) |
| 11. | Gridasti.....Soffoco | Il Dolore | G. Ungaretti |
| 12. | Merigiare pallido e assorto | Ossi di Seppia | E. Montale |
| 13. | Ho sceso dandoti il braccio | Xenia II | E. Montale |
| 14. | Questo è l'inferno | Se questo è un uomo | P. Levi (pag.574/577) |
| 15. | Le riflessioni di Amerigo | La giornata di uno scrutatore | I.Calvino (pag.607/611) |

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

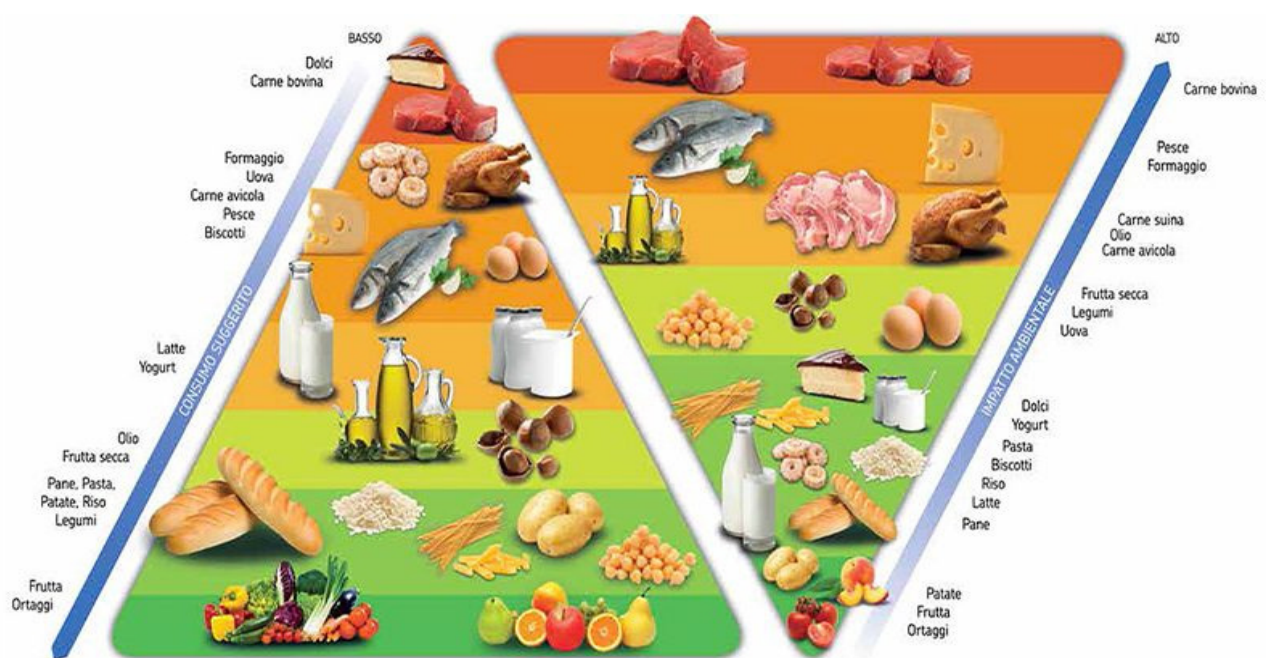
| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, 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 | | | | |

| 5G Pasticceria | INSEGNANTI DI RIFERIMENTO PER L'ELABORATO MATERIE DI |
|-----------------------------|--|
| ALUNNI | |
| [01] Becciani Nicole | MARCO DE ANGELIS |
| [02] Belardini Elisa | |
| [03] Berti Aurora | |
| [04] Esposito Giovanni | PAOLO ESPOSITO |
| [05] Felci Beatrice | |
| [06] Fusco Giorgia | |
| [07] Germani Mery | CRISTINA IZZO |
| [08] Isopo Katia | |
| [09] Marrocco Matteo | |
| [10] Mignanelli Marina | MICHELA MARSILI |
| [11] Mignucci Alice | |
| [12] Milicia Enrico | |
| [13] Pibiesi Giada | MARIA R. QUAGLIARIELLO |
| [14] Piersimoni Maria Giada | |
| [15] Sgro' Priscilla Sofia | |
| [16] Silvestri Daniele | CLAUDIA VACCA |
| [17] Varesi Desiree | |

IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI

EDUCAZIONE CIVICA

Classe 5G pasticceria



LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** Il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** L'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** L'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione e l'esposizione.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE: COSTITUZIONE E AMBIENTE ... SOSTENIBILITA'

classi VG PASTICCERIA

| | |
|--|--|
| Insegnante Coordinatore | Prof.ssa Todino Anna Maria |
| Obiettivo finale del percorso | Conoscere l'aspetto legislativo legato alle tematiche dell'ambiente. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale. Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti dall'agenda ONU 2030. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. |
| Tempo | Intero anno scolastico per 33 ore totali. Ogni Cdc valuterà quante ore assegnare ad ogni singola disciplina. |
| Docenti coinvolti nel percorso. Specificare la parte del percorso assegnata ad ogni docente | Docente di: diritto (potenziamento) Lettere/storia Lingua inglese e francese Matematica Scienza degli alimenti Diritto e tecniche amministrative Lab. Di enogastronomia Lab. Di sala e vendita Lab. Di accoglienza Tecniche della comunicazione Per il percorso vedi allegato 1 |
| Strumenti e risorse | <ul style="list-style-type: none">- Libri (costituzione...)- Documenti- Web- Video- Uso di office word e excel |
| Metodologia | Privilegiare gli strumenti attivi e partecipativi: <ul style="list-style-type: none">- Lettura guidata di un documento, articolo di giornale- Analisi guidata delle fonti- Lezione partecipata- Debate- Elaborazione di schemi e mappe- Problem-solving- Lavoro di gruppo- Classe capovolta |
| Valutazione | Valutazione della sfera cognitiva: ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato. Valutazione della sfera comportamentale: metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento. |

| ABILITA' | CONOSCENZE |
|---|---|
| <p>Italiano e storia Raccogliere, selezionare, sintetizzare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca. Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline. Ricostruire processi di trasformazione. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale. Avere consapevolezza dei propri diritti a livello territoriale, nazionale e internazionale</p> | <p>Italiano e storia Le fasi della ricerca Le tipologie di scrittura I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e un elaborato multimediale interdisciplinare L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali Riferimenti storici rispetto alla nascita della costituzione (Visione di filmati relativi all'ambiente/disastri ambientali ad opera dell'uomo) (Visione filmato you tube Articolo 9 di Ainis Michele"costituzionalista commento del filmato.</p> |
| <p>Prima e seconda lingua Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca Utilizzare registro comunicativo adeguato</p> | <p>Prima e seconda lingua L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese facendo un raffronto con la costituzione italiana.</p> |
| <p>Scienze degli alimenti Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</p> | <p>Scienze degli alimenti Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica) Agenda 2030 goal 3: salute e benessere Goal 11: biodiversità</p> |
| <p>Matematica Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</p> | <p>Matematica Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva Agenda 2030 goal 11 città e ambienti inclusivi e sostenibili</p> |
| <p>Diritto e tecniche amministrative Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare</p> | <p>Diritto e tecniche amministrative Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare. Art 2, 9, 32 costituzione Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabili 12.b impatto sviluppo per turismo sostenibile.</p> |
| <p>Lab. di enogastronomia Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione</p> | <p>Lab. di enogastronomia Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile prodotti a km 0 La tracciabilità</p> |
| <p>Lab. di pasticceria Saper interpretare i bisogni del cliente ed individuare beni e servizi ad essi correlati</p> | <p>Lab. di pasticceria Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12, consumo e produzione responsabile prodotti a Km 0; la tracciabilità</p> |

| | |
|---|--------------------------|
| Processi Gestire l'interazione comunicativa nei vari contesti | Processi |
| Religione | Religione |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Tempi | Inteiro anno scolastico |
| Metodologia | Brain storming Problem solving Lezioni frontali dialogate Lezioni laboratoriali Lavoro di gruppo Altro |
| Risorse umane interne esterne | I docenti del Cdc |
| Strumenti | Libri ti testo Fotocopie Siti internet Laboratorio |
| Valutazione | Schede di valutazione |

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento e la Griglia per la valutazione delle Unità Didattiche del nuovo Insegnamento dell'Educazione Civica:

RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

| VOTAZIONE | 5 | 6 | 7 – 8 | 9 - 10 |
|---|---|---|--|--|
| LIVELLO | PARZIALE | SUFFICIENTE | BUONO | ECCELLENTE |
| DESCRIZIONE COMPORTAMENTI OSSERVATI | <p>Con sollecitazioni dietro precise istruzioni e supervisione, svolge i compiti affidati. Con il controllo del docente, rispetta i tempi del lavoro. Sollecitato, porta il proprio contributo. Dispone del materiale e lo mette a disposizione del gruppo.</p> | <p>Con istruzioni e supervisione del docente, svolge compiti affidati. Con il supporto dei compagni, rispetta i tempi del lavoro; rispetta le regole del gruppo. Partecipa alla discussione portando alcuni contributi. Chiede aiuto se è in difficoltà. Mette a disposizione del gruppo materiali.</p> | <p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione. Rispetta le regole, i tempi del lavoro ed è in grado di controllarli. Partecipa attivamente alle discussioni, portando contributi personali. Chiede aiuto se ha bisogno e aiuta i compagni. Mette a disposizione del gruppo i materiali e informazioni. Sa realizzare semplici pianificazioni procedure.</p> | <p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione, dando, all' occorrenza, anche istruzioni ad altri. Rispetta le regole, i tempi del lavoro e sa controllarli. Avvia e partecipa alle discussioni, portando contributi originali e individuando soluzioni nuove. Aiuta i compagni, offre suggerimenti, spiega. Mette a punto compiti, semplici progetti, pianificazioni e procedure.</p> |

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DIDATTICHE

| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTEGGI |
|--|---|----------|
| CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA RISPETTO ALLE PROBLEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA | Riflette su ciò che ha imparato sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto che affronta in modo particolarmente critico | 10 - 9 |
| | Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico | 8 - 7 |
| | Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico | 6 |
| | Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace virgola non mi piace) | 5 |
| AUTOVALUTAZIONE DEL PROPRIO METODO DI LAVORO NELL'APPROCCIO DELLA DISCIPLINA DI EDUCAZIONE CIVICA | L' allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo. | 10 - 9 |
| | L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni | 8 - 7 |
| | L' allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione | 6 |
| | La valutazione del lavoro avviene in modo lacunosa | 5 |
| CAPACITÀ DI COGLIERE LE PROBLEMATICHE AFFERENTI ALL' EDUCAZIONE CIVICA | È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto | 10 - 9 |
| | È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali scientifici e tecnologici e sottostanno al lavoro svolto | 8 - 7 |
| | Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto | 6 |
| | Individua in modo lacunoso i processi sottostante il lavoro svolto | 5 |
| CREATIVITÀ NELL'INDIVIDUAZIONE DI SOLUZIONI E STRATEGIE AFFERENTI ALL' AMBITO DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA | Elabora nuove connessioni tra pensieri oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali | 10 - 9 |
| | Trova qualche nuova connessione tra pensieri oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali al processo di lavoro e nel prodotto. | 8 - 7 |
| | L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e problematiche disciplinare, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro nel prodotto | 6 |
| | L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività | 5 |
| | | |

| | | |
|--|---|--------|
| AUTONOMIA NEI METODO DI LAVORO RELATIVO ALLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA | È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni | 10 - 9 |
| | È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri | 8 - 7 |
| | Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e abbisogna spesso di spiegazioni integrative di guida | 6 |
| | Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e procede con fatica solo se supportato | 5 |



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**ESAME DI STATO A.S. 2020/2021
CLASSE 5[^] G**

INDIRIZZO: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE | DISCIPLINA | FIRMA |
|------------------------|------------------------------------|-------|
| VACCA CLAUDIA | LINGUA ITALIANA E STORIA | |
| MARSILI MICHELA | LINGUA STRANIERA INGLESE | |
| CASTELLUCCI ELENA | LINGUA STRANIERA FRANCESE | |
| DE ANGELIS MARCO | MATEMATICA | |
| QUAGLIARIELLO MARIA R. | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | |
| CHIOMINTO DANIELA | CHIMICA | |
| GOFFI SARA | ITP CHIMICA | |
| TODINO ANNAMARIA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | |
| ESPOSITO PAOLO | ARTE BIANCA E PASTICCERIA | |
| RUFFOLO LUIGINA | RELIGIONE | |
| IZZO CRISTINA | EDUCAZIONE FISICA | |
| ANDREA MASTROIANNI | TECNICHE ORG. GEST. PROCESSI PROD. | |
| CLAUDIA ANTIGNANI | DOCENTE DI SOSTEGNO | |

