

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003199 del 30/05/2020  
(Uscita)

Riccione, 30 Maggio 2020

**Alla cortese attenzione  
del Dirigente Scolastico  
Dott. Giuseppe Ciampoli  
I.P.S.S.E.O. A "S. Savioli"  
Riccione**

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>AK</sup> indirizzo di Enogastronomia.

In data 30 Maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>AK</sup>, indirizzo di enogastronomia, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

Il coordinatore  
Prof. Emanuele Gardini



*Istituto Professionale Statale  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “  
S. Savioli” - Riccione*

**DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

**CLASSE V AK**



Anno scolastico  
2019/2020

Coordinatore Prof. Emanuele Gardini

# INDICE

PARTE I	6
DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
Profilo dell'istituto	7
Profilo educativo, culturale, professionale	8
Piano Orario	10
Composizione del Consiglio di Classe	11
Profilo della Classe	13
Percorsi di cittadinanza e costituzione	17
Percorsi di alternanza per le competenze trasversali nel triennio	18
Attività extra-curricolari	19
PARTE II	20
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	20
Lingua e letteratura italiana; storia e cittadinanza	21
Laboratorio servizi enogastronomici-settore cucina	34
Scienza e cultura dell'alimentazione	41
Diritto e Tecniche Amministrative	44
Lingua inglese	48
Lingua e Civiltà Straniera Francese	51
Matematica	55
Servizio di enogastronomia settore sala bar /vendita	60
Scienze motorie e sportive	66
Religione	71
PARTE III	77
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	77
Verifica e Valutazione	78
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione	79
Credito Scolastico	81
Griglia di valutazione della prova orale	82
Griglia di valutazione per gli alunni con DSA	84

Approvazione finale	86
Allegati	87
ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO	88
ELABORATO EQUIPOLLENTE	91





# **PARTE I**

**DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE  
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

# Profilo dell'istituto

L' Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stata intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

## VALORI E FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore. La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento;
- Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza;
- Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo;
- Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto;
- Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità;
- Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale;
- Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.



# Profilo educativo, culturale, professionale

Il **PECUP** è il **Profilo Educativo, Culturale E Professionale** in uscita degli studenti della secondaria superiore. Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico.

## *Obiettivi Generali*

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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

Nell'articolazione dell'Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze.

L'operatore dei servizi di ristorazione al conseguimento del diploma possiede le seguenti *conoscenze e abilità*:

- E' capace di eseguire, con una discreta autonomia, la preparazione di piatti freddi e caldi;
- E' in grado di valutare le merci all'entrata ed i prodotti in uscita;
- E' capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro in relazione anche alle richieste delle sale;
- Ha una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente;

- Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenze della microlingua di settore;
- Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- E' in grado di partecipare al calcolo dei costi di ogni singolo menu;
- E' in grado di partecipare all'elaborazione di menu giornalieri calcolandone i costi;
- Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa interagire con disponibilità e carattere all'interno della brigata di cucina.

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

## Piano Orario

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

	Classe IV	Classe V	
<b>Area comune</b>			
Italiano	4	4	Scritto/ orale
Storia	2	2	Scritto/ Orale
Matematica	3	3	Scritto/ orale
Inglese	3	3	Scritto/ orale
Scienze motorie	2	2	Pratico
Religione (o attività alternative)	1	1	Orale
	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	
<i>Total e</i>	15	15	

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

	Classe IV	Classe V	
<b>Area di indirizzo</b>			
Dir. Amm. Dell'Impresa Turistica	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	4	4	Scritto/orale/ pratico
Laboratorio Enog. Sala/vend	2	2	Scritto/orale/ pratico
	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>	
<i>Total e</i>	17	17	

## Composizione del Consiglio di Classe

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Gardini Emanuele
Inglese	Pallara Stefania
Francese	Barazzoni Stefanie
Lab. Enog. settore Cucina	Fraternali Claudia
Matematica/Informatica	Coccia Alessandra
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ceresa Elena
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Marini Franca
Diritto e Tec. Amm. dell'Impresa Turistica	Giorgi AnnaMaria
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Di Carlo Carmine
Sostegno	Laudani Massimo

**Variazioni nella composizione del Consiglio di classe dal terzo al  
quinto anno:**

<b>Discipline</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Lab.Cucina	Sica Luigi	Sica Luigi	Fraternali Claudia
Matematica	Stanca Mariangela	Coccia Alessandra	Coccia Alessandra
D.T.A.	Carli MariaLuisa	Carli MariaLuisa	Giorgi AnnaMaria
Francese	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna	Barazzoni Stefanie
Sostegno	Ciro Della Spina	Ciro Della Spina	Di Carlo Carmine
Sostegno	Caforio Letizia	Caforio Letizia	Laudani Massimo

# Profilo della Classe

## **Composizione e bisogni educativi speciali**

La classe è composta da 18 studenti, 13 maschi e 5 femmine tutti provenienti dalla classe IVAK ad eccezione di un'alunna che proviene da un altro istituto alberghiero italiano dove ha frequentato sempre la sezione di enogastronomia.

La provenienza territoriale degli alunni è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini e alcuni studenti provenienti dalla Repubblica di San Marino; si registra inoltre la presenza di alcuni alunni originari di altri paesi europei, i quali risiedono da molti anni in Italia e risultano pienamente integrati nel contesto scolastico e territoriale di riferimento.

In classe sono presenti alcuni alunni con bisogni educativi speciali.

In particolare è presente 1 alunno/a con ritardo cognitivo lieve per il quale è stato predisposto un programma per obiettivi minimi in linea con le indicazioni del Piano educativo individualizzato (d'ora in avanti PEI). In continuità con le misure previste dal PEI il consiglio di classe ha deliberato l'adozione di prove equipollenti durante tutto il corso dell'ultimo anno scolastico per questo/a alunno/a. Per ulteriori specificazioni sull'alunno/a in questione si rimanda al fascicolo personale allegato a parte al presente documento a cui si farà riferimento per tutto quello che concerne le modalità della prova d'esame e il percorso scolastico seguito. Sono inoltre presenti 4 alunni con disturbi specifici dell'apprendimento per i quali il consiglio di classe ha predisposto le misure dispensative e compensative previste dagli appositi piani didattici personalizzati presenti nei rispettivi fascicoli e 1 alunno/a con BES predisposto dal consiglio di classe e inerente l'asse matematico dove l'alunno/a ha manifestato lacune pregresse e significative carenze tali da rendere necessario l'attuazione di strumenti compensativi e/o dispensativi.

### **Osservazioni sulle dinamiche relazionali e comportamento**

La classe appare nel suo insieme abbastanza coesa e, nel corso del triennio, ha avuto un'evoluzione positiva in termini di rispetto delle regole, educazione e partecipazione alle attività proposte dagli insegnanti.

Una minoranza degli studenti, tuttavia, non è stata pienamente coinvolta in questa evoluzione e ha continuato a manifestare difficoltà nel rispetto del regolamento scolastico, partecipazione intermittente, basse motivazioni e scarsa educazione nel rapporto con i docenti come testimoniano le note disciplinari inerenti in particolare l'uso inappropriato dello smartphone durante le attività didattiche.

Complessivamente il rapporto alunni-docenti, dunque, si è caratterizzato per una buona apertura e un dialogo proficuo sotto il profilo didattico-disciplinare che ha permesso di realizzare nel corso del triennio attività didattiche, progetti e uscite didattiche stimolanti in cui la classe ha avuto un atteggiamento globalmente positivo e proattivo.

### **Osservazioni generali sul percorso formativo**

Il percorso formativo è stato, nel corso dell'ultimo biennio e del monoennio finale, abbastanza proficuo per la maggioranza degli alunni, appena soddisfacente ai limiti della sufficienza per una minoranza.

Il livello di attenzione della classe è stato buono e la motivazione adeguata e positiva nel momento in cui gli alunni sono stati sollecitati al lavoro mediante lo "stimolo" di una valutazione.

In diverse attività didattiche agli alunni sono state richieste senso di responsabilità nell'assumere funzioni e compiti precisi con l'obiettivo di sviluppare lo spirito di iniziativa e la competenza dell' "imparare a imparare".

L'adattamento alle richieste e al metodo di lavoro dei nuovi insegnanti è stato lento, ma graduale: gli alunni, infatti, dopo alcune riserve iniziali, hanno dimostrato un buone capacità di adattarsi alle richieste e ai metodi di lavoro dei docenti che di anno in anno sono subentrati nel consiglio di classe.

Buona parte degli alunni ha messo a fuoco un metodo di studio efficace sviluppando buone competenze meta-cognitive e maturando buone capacità di operare collegamenti e formulare giudizi appropriati in situazioni nuove.

Altri alunni della classe invece dimostrano ancora difficoltà e incertezze nel mettere a fuoco un buon metodo di lavoro per lo studio personale e necessitano di essere guidati nell'esposizione e nel formulare giudizi a causa di fragilità cognitive, lacune pregresse e in taluni casi scarso impegno e carenza di responsabilità nel portare a termine il lavoro assegnato.

La classe ha, infine, sviluppato uno studio di tipo scolastico: la maggioranza degli alunni, infatti, studiano solo ed esclusivamente in vista di una verifica programmata.

Emergono tuttavia alcuni alunni che hanno manifestato dei percorsi di eccellenza nel corso del triennio maturando un comportamento, una precisione e una maturità verso la scuola molto importante.

### **Frequenza e ritardi**

La frequenza scolastica risulta nella maggioranza dei casi costante, tuttavia alcuni alunni hanno accumulato assenze e ritardi reiterati nel corso dell'anno scolastico in presenza e anche durante la fase della didattica a distanza dove una minoranza di alunni ha seguito in maniera parziale e saltuaria le videolezioni.

Tali assenze hanno impedito ad alcuni alunni, già fragili a livello cognitivo, di seguire con costanza i programmi delle singole materie accumulando lacune in alcune materie.

Si ravvisano inoltre un ritardo nel giustificare le assenze che hanno portato, in ottemperanza al regolamento scolastico, a note disciplinari.

### **Presenza di eventuali problematiche e livelli generali raggiunti**

Il CdC ha rilevato unanimemente problematiche relative all'atteggiamento didattico di alcuni studenti.

Tali studenti sono, infatti, discontinui e hanno dimostrato un impegno a scuola e a casa non adeguato, soprattutto in previsione dell'esame di maturità.



Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il più possibile un livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc...)

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti più fragili hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza o si attestano in prossimità di essa.

Infine alcuni alunni della classe si sono distinti per risultati ottimi in tutte le discipline, autonomia di lavoro e un elevato senso di responsabilità nei confronti degli impegni presi. Questi alunni, inoltre, si sono distinti per aver preso parte a progetti di mobilità europea e per aver partecipato a diverse iniziative di alternanza scuola lavoro come eventi, manifestazioni e corsi di formazioni attivati presso l'istituto.

### **Osservazioni sulla didattica a distanza**

Durante il periodo della didattica a distanza le lezioni sono proseguite utilizzando le risorse digitali già presenti all'interno della scuola anche se utilizzati solo saltuariamente nel primo quadrimestre.

Il consiglio di classe, dopo una prima fase di assestamento, si è uniformato nell'utilizzo degli strumenti didattici digitali prediligendo la piattaforma GSuite for education (e in particolare Meet per le videolezioni e Classroom per i materiali didattici), il registro elettronico Argo per caricare i materiali didattici e le consegne e l'applicazione di messaggistica Telegram per un contatto diretto e una assistenza continua agli alunni e alle alunne.

La classe durante il periodo della didattica a distanza si è dimostrata abbastanza partecipe sia nella presenza alle videolezioni sia nella consegna delle prove assegnate dai docenti.

Solo una ristretta minoranza di alunni ha avuto una partecipazione saltuaria e diverse lacune nella consegna degli elaborati richiesti dai docenti.

La maggioranza della classe ha seguito con buona partecipazione alle videolezioni dimostrando un buon livello di impegno e di resilienza nell'adattarsi alla nuova situazione scolastica.

Infine alcuni alunni si sono distinti per impegno, partecipazione attiva e puntualità nella consegna dei compiti assegnati online dai docenti.

**Percorsi di cittadinanza e costituzione**  
**Attività, percorsi e progetti nell'ambito di cittadinanza e costituzione**

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, sono state realizzate le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione da parte di tutta la classe o di alcuni studenti:

<b>TITOLO/ AMBITO</b>	<b>OBIETTIVO</b>  ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE  <b>BREVE DESCRIZIONE</b>
CORSO BLSD  SICUREZZA	Corso tenuto dalla Croce Rossa sulla rianimazione cardiopolmonare e abilitazione all'uso del defibrillatore-disostruzione delle vie respiratorie
QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE  MEMORIA	Corso sulle leggi razziali in Italia e Germania dal titolo " <i>Quando il razzismo diventa legge: dalla seduzione dei cervelli ai campi di sterminio</i> " tenuto dalla dott.ssa Francesca Panozzo
PARTECIPAZIONE ALLA VITA POLITICA DELLA SCUOLA  CITTADINANZA ATTIVA	ASSEMBLEE DI CLASSE, CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO, ORGANO GARANZIA.
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE, SPORT E FAIRPLAY.
HAND IN HAND FOR CENTURIES	Progetto eTwinning (riconosciuto con due certificati di qualità a livello nazionale ed europeo) sulla comune identità europea realizzata in collaborazione con tre istituti europei provenienti da Kielce e Varsavia (Polonia) e da Budapest (Ungheria).

## Percorsi di alternanza per le competenze trasversali nel triennio

### Area di professionalizzazione

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola- Lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo.

Gli alunni hanno effettuato 210 ore di alternanza scuola – lavoro in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall’Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

<b>TITOLO PROGRETTO</b>	<b>PARTECIPAZIONE</b>
STAGE IN AZIENDA A.S. 2017/2018	Tutta la classe
STAGE IN AZIENDA A.S. 2018/2019	Tutta la classe
Lezioni di esperti dell’Associazione cuochi Romagnoli: “Il piatto da competizione” e “La pasta fresca romagnola”	Parte della classe
Corso sicurezza – 8 ore	Tutta la classe
Addetto alla prevenzione antincendio collaborazione con i vigili del fuoco di Rimini	Tutta la classe
“English for Savioli”: per conseguimento delle certificazioni linguistiche	Parte della classe
“Alimentazione naturale – cucina salutistica” 100% vegetale	Parte della classe
Public Speaking	Parte della classe
Cashless generation e Guadagniamo il futuro	Tutta la classe
Business Plan	Tutta la classe
Da una buona idea a una buona impresa	Tutta la classe
Lezione di di cucina con esperto della Grana Padano	Tutta la classe
Corso IRECOOP Certificazione di qualità	Tutta la classe
Laboratori di dietoterapia da carcinoma mammario	Parte della classe
Scegli con gusto e gusta in salute	Parte della classe

## Attività extra-curricolari

Progetto Avis	Tutta la classe
Sigep Rimini	Parte della classe
Partecipazioni a mobilità Erasmus P.C.T.O. a.s.2018/20: "M. Y. Europe" a Parigi	Parte della classe
Partecipazioni a mobilità Erasmus P.C.T.O. a.s.2018/20: Next Stop Europe Volontarimini a Granada	Parte della classe
Pon sulla Cittadinanza Europea, modulo "Europa...tanti diritti, tante emozioni"	Parte della classe

## **PARTE II**

# **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
" S. Savioli " - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe 5AK Indirizzo Enogastronomia

Prof.: Emanuele Gardini

Lingua e letteratura italiana; storia e cittadinanza

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe si presenta nel suo insieme abbastanza coesa e disponibile rispetto ai lavori proposti dal docente. Il gruppo classe si è dimostrato abbastanza diligente nello svolgimento delle prove e dei compiti domestici seppur con alcuni ritardi o defezioni nelle consegne da parte di un ristretto numero di alunni.

Particolarmente positivo si è rivelato l'atteggiamento e lo scambio nel corso della DAD, connotato da assidua presenza degli studenti alla lezione online settimanale, da impegno nella rielaborazione personale e nello svolgimento dei lavori assegnati.

Durante le attività la classe necessita di essere stimolata e ripresa, tuttavia se adeguatamente guidati gli alunni hanno dimostrato di saper prendere decisioni, assumersi responsabilità, lavorare adeguatamente in team e realizzare compiti di realtà.

Il livello di apprendimento e di raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina risulta diversificato all'interno della classe, ma è nel complesso soddisfacente. Alcuni studenti necessitano di essere molto guidati per esporre le conoscenze apprese che diversamente resterebbero inesprese.

Il livello di attenzione riscontrato nella classe e la motivazione, specie nel corso del presente anno scolastico, è stato buono. La disponibilità al dialogo educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati positivi nella maggioranza degli alunni.

Per la disciplina di Italiano le difficoltà maggiori sono derivate dalla produzione scritta per la maggior parte degli studenti della classe e in particolar modo per il rispetto della consegna, il lessico e lo stile da adottare a seconda della tipologia testuale.

L'interesse per la materia è stato buono e l'impegno a casa anche nella fase della DAD abbastanza costante ad eccezione di pochi alunni.

Anche per la disciplina di Storia vale quanto detto precedentemente: eccezion fatta per alcuni casi, l'interesse è stato buono come l'impegno domestico. Le difficoltà maggiori sono state riscontrate nella comprensione delle relazioni di causa-effetto, nell'utilizzo del lessico delle scienze storico sociali e nell'esposizione ordinata e precisa di un fenomeno storico.

Infine è da segnalare un esiguo gruppo di studenti più motivati e diligenti che ha raggiunto degli ottimi risultati distinguendosi per spirito d'iniziativa e senso di responsabilità e ha fatto esperienze di studio e/o lavoro all'estero attraverso programmi di mobilità europea.

## LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

### PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Lecture</b>
<b>Modulo 1 - La crisi di fine Ottocento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</li><li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</li><li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li><li>- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui è vissuto e con la cultura in cui è immerso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il contesto storico-culturale del positivismo</li><li>- Naturalismo, verismo, decadentismo.</li><li>- Zola e Verga</li><li>- La poesia simbolista: Baudelaire, Verlaine, Rimbaud</li></ul>	<p>Baudelaire, I fiori del Male:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Corrispondenze</li><li>- Spleen</li></ul> <p>Emile Zola, L'Assomoir</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gervasia all'Assomoir</li></ul> <p>Giovanni Verga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vita dei campi: La lupa, Rosso Malpelo</li><li>- Novelle rusticane: La roba</li><li>- I Malavoglia: Prefazione</li></ul>



<p><b>Modulo 2 - Il Dal romanzo decadente al romanzo psicologico : mutamenti della forma romanzo, tecniche di narrazione, personaggi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui è vissuto e con la cultura in cui è immerso.</li> </ul>	<p>- La narrativa decadente e la nuova narrativa psicologica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- D'Annunzio</li> <li>- "Ritratto di un esteta" Il piacere</li> <li>- Laudi; La sera Fiesolana; La pioggia nel pineto</li> <li>- L. Pirandello: Il Fu Mattia Pascal lettura dei cap. I-XII ad alta voce in classe; Novelle per un anno</li> <li>- La patente</li> <li>- Il treno ha fischiato</li> <li>- Umorismo</li> <li>- Il sentimento del contrario</li> <li>- I. Svevo; La coscienza di Zeno: Prefazione, L'ultima sigaretta, un salotto mai più interdetto, una catastrofe inaudita,</li> </ul>
--	---	--	---

<p><b>Modulo 3 - La poesia italiana del Novecento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui è vissuto e con la cultura in cui è immerso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Decadentismo</li> <li>- Ermetismo</li> <li>- Esistenzialismo</li> </ul>	<p>G. Pascoli: letture da "Myricae"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavandare</li> <li>- X Agosto</li> <li>- L'assiuolo.</li> <li>- "Canti di Castelvecchio"</li> <li>- La mia sera</li> <li>- Nebbia</li> </ul> <p>Il Fanciullino.</p> <p>G. Ungaretti: letture da "Allegria"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I fiumi</li> <li>- Veglia</li> <li>- Fratelli</li> <li>- Sono una creatura</li> <li>- San Martino del Carso.</li> </ul> <p>E. Montale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ossi di seppia</li> <li>- Non chiederci la parola</li> <li>- Cigola la carrucola nel pozzo.</li> <li>- Le occasioni</li> <li>- La casa dei doganieri</li> <li>- Non recidere forbice quel volto</li> </ul>
---	---	--	---

<p><b>Modulo 4</b> <b>Produzione scritta</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche stilistiche, lessicali e strutturali delle diverse tipologie testuali presenti alla prima prova dell'Esame di stato</li> <li>- Distinguere le tipologie testuali e saper adeguare lo stile compositivo alla tipologia scelta.</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti coerenti e coesi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tipologie testuali dell'Esame di Stato (analisi del testo, testo argomentativo, tema d'attualità)</li> </ul>	
--	---	--	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>- Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione frontale</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- debate</li> <li>- compiti di realtà</li> <li>- esercitazioni in classe</li> <li>- Presentazioni multimediali condivise</li> <li>- Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe in formato digitale con il programma SuperMappeX</li> <li>- I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuale in adozione: Sambugar</li> <li>- Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia</li> <li>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> <li>- supporti multimediali e strumenti digitali per una didattica induttiva-attiva: Sutori, Padlet, SuperMappeX, Kahoot, Flipquiz, Gsuite for education ( in particolare gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, Gdrive già utilizzati prima della chiusura della scuola e potenziati per realizzare la DAD)</li> <li>- Durante il periodo di chiusura della scuola sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza (DAD): GMeet per lezioni e prove orali, GModuli per le prove scritte, Telegram, registro elettronico Argo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: Tipologie A, B, C, della prima prova dell'esame di stato</li> <li>-Verifiche orali</li> <li>- Simulazione colloquio orale</li> <li>-esposizioni multimediali e compiti di realtà</li> </ul>	<p>- In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p><b>Criteria di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>- Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>- Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>- Capacità di argomentare;</li> <li>- Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>- Uso corretto del lessico e delle parole chiave;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità, dell'impegno nello studio, della partecipazione attiva in classe e attraverso gli strumenti digitali messi in campo dalla scuola durante il periodo della DAD, al dialogo educativo, della capacità di resilienza, dell'autonomia e della riflessione metacognitiva.</p>

## PROGRAMMA SVOLTO

### STORIA

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>MODULO 1</b>  <b>Costruire la nazione: dall'Unità d'Italia all'età giolittiana</b>  <b>L'Europa alla conquista del mondo: l'imperialismo degli stati europei in Africa e Asia.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li><li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li><li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li><li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li><li>- Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li><li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li><li>- Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li><li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li><li>- Cittadinanza: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'Italia dal 1861 al 1900</li><li>- La "questione meridionale" e la repressione del brigantaggio</li><li>- L'Italia giolittiana 1890-1913</li><li>- Seconda rivoluzione industriale</li><li>- Imperialismo italiano ed europeo tra Africa ed Asia: il caso della Cina</li></ul>

<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>Dalla “<i>Belle Epoque</i>” alla prima guerra mondiale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un’opera d’arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell’argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- Cittadinanza: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La “<i>Belle Epoque</i>” e la Cause del primo conflitto mondiale</li> <li>- La lotta della Suffragette per il riconoscimento del voto alle donne (modulo interdisciplinare con lingua inglese)</li> <li>- La prima guerra mondiale</li> <li>- L’Italia e l’Europa dopo il conflitto</li> <li>- La rivoluzione russa.</li> <li>- Gli Stati Uniti e la crisi del ’29.</li> </ul>
---	---	---

<p><b>MODULO 3</b> <b>L'età</b> <b>dei</b> <b>totalitarismi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- Cittadinanza: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il regime fascista.</li> <li>- Stalinismo e Unione Sovietica fra le due guerre.</li> <li>- La crisi della Germania repubblicana e il nazismo.</li> <li>- La guerra di Spagna e l'espansione del nazismo.</li> </ul>
---	---	--

<p><b>MODULO 4</b></p> <p><b>La seconda guerra mondiale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- Cittadinanza: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cause della seconda guerra mondiale</li> <li>- La dinamica del conflitto (1939-1945)</li> <li>- La conclusione del conflitto, gli accordi di Yalta, la divisione del mondo in due blocchi</li> </ul>
---	---	--



<p><b>MODULO 5</b></p> <p><b>Il mondo bipolare: la cortina di ferro, la guerra fredda nel mondo, il disgelo e il crollo del blocco sovietico.</b></p> <p><b>L'Italia dal secondo dopoguerra agli anni '80</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- Cittadinanza: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le due superpotenze e il sistema bipolare.</li> <li>- La guerra fredda nel mondo: rivoluzione e crisi dei missili a Cuba, guerra di Corea, il muro di Berlino</li> <li>- L'idea di un'Europa unita: dalla comunità economica all'Unione europea</li> <li>- L'Italia nel dopoguerra: lo scacchiere politico, la nascita della Costituzione, l'economia e cambiamenti socio-culturali dagli anni '50 fino agli anni '80.</li> </ul>
---	---	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
------------------	-------------------	----------------------	------------------------------------

<p>- Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione frontale</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- debate</li> <li>- compiti di realtà</li> <li>- esercitazioni in classe</li> <li>- Presentazioni multimediali condivise</li> </ul> <p>- Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe in formato digitale con il programma SuperMappeX</p> <p>- I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>- Manuale in adozione: G. De Vecchi, G. Giovannetti "La nostra avventura" ed. rossa vol. 2-3, Pearson, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori</p> <p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</p> <p>- supporti multimediali e strumenti digitali per una didattica induttiva-attiva: Sutori, Padlet, SuperMappeX, Kahoot, Flipquiz, Gsuite for education ( in particolare gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, Gdrive già utilizzati prima della chiusura della scuola e potenziati per realizzare la DAD)</p> <p>- Durante il periodo di chiusura della scuola sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza (DAD): GMeet per lezioni e prove orali, GModuli per le prove scritte, Telegram, registro elettronico Argo</p>	<p>- Verifiche scritte di tipo misto (domande a risposta chiusa, inserimento parole chiave e domande a risposta aperta)</p> <p>-Verifiche orali</p> <p>- Simulazione colloquio orale</p> <p>-esposizioni multimediali e compiti di realtà</p>	<p>- In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p><b>Criteri di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantità e qualità delle informazioni possedute</li> <li>- Coerenza e coesione delle informazioni riportate</li> <li>- Uso del registro linguistico adeguato</li> <li>- Capacità di argomentare in maniera chiara e concisa</li> <li>- Capacità di affrontare con metodo critico un tema storico</li> <li>- Uso corretto del lessico e delle parole chiave in riferimento all'argomento</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità, dell'impegno nello studio, della partecipazione attiva in classe e attraverso gli strumenti digitali messi in campo dalla scuola durante il periodo della DAD, al dialogo educativo, della capacità di resilienza, dell'autonomia e della riflessione metacognitiva.</p>
--	--	---	---



ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe 5AK Indirizzo Cucina

Prof.ssa: CLAUDIA FRATERNALI

Laboratorio servizi enogastronomici-settore cucina

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe assegnatami nel corrente anno scolastico è per me totalmente nuova, ad eccezione di pochi alunni conosciuti nel corso di studi del primo biennio.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. Tuttavia si segnala la presenza di un ristretto gruppo di alunni che in modo sporadico hanno assunto atteggiamenti eccessivamente vivaci e in alcuni casi polemici. I pochi episodi si sono risolti con il semplice intervento della docente e con un dialogo costruttivo con gli stessi allievi, ristabilendo sempre il giusto clima di serenità. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi ed interesse adeguati. Il livello di preparazione in generale risulta essere più che sufficiente. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato nettamente migliore. Mediamente la classe è divisa in due gruppi. Il primo gruppo ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente, si è reso necessario però intervenire con continue sollecitazioni volte ad ottenere un maggiore impegno ed una applicazione agli studi adeguata. Il secondo gruppo ha raggiunto una preparazione discreta ed in alcuni casi buona. Si segnala la presenza di alcuni allievi estremamente positivi sia come impegno che come partecipazione, rendimento scolastico, comportamento e senso di responsabilità. La DAD si è svolta regolarmente, registrando risultati mediamente positivi sia in termini di presenza che di impegno e rendimento. La programmazione didattica, come deciso dal compartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).

### **PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

Il mondo Enogastronomico/ Gastronomia e Società	-Comprendere l'evoluzione in ambito gastronomico e le sue motivazioni. -Individuare gli elementi distintivi della domanda di mercato del settore ristorativo.	-Valore culturale e sociale del cibo. Status symbol e Style symbol. -I fattori che hanno influito sull'evoluzione e sulla tradizione gastronomica di un paese. -Globalizzazione e Microterritorialità.
---	--	---

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Il mercato Enogastronomico	- Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento. -Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting. - Sapere cosa sono le aziende di "Green Economy".	- Le aziende ristorative. -Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale - Catering e Banqueting. -La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting. -Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting. La aziende Eco-sostenibili nel settore della ristorazione.

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I diversi "modelli di Cucina". Stili gastronomici.	-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.	-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.

<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

<p>Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda.</p> <p>Trasformati e non trasformati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche.</li> <li>-Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito.</li> <li>-Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti.</li> <li>-Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione.</li> <li>-Definire la qualità totale degli alimenti.</li> <li>-Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gli alimenti: definizione e classificazione.</li> <li>-Le gamme alimentari.</li> <li>-I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.</li> <li>-I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”.</li> <li>I “Novel Food”.</li> <li>-La “qualità totale ”degli alimenti”.</li> <li>-Eco-sostenibilità nel settore cucina.</li> </ul>
---	---	--

<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>I principali pasti e servizi.</p> <p>Il Menù e la “Carta”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari.</li> <li>-Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila.</li> <li>Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta.</li> <li>Conoscenze circa la corretta compilazione.</li> <li>-Saper presentare le vivande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche dei principali pasti e servizi.</li> <li>-I menù e le carte.</li> <li>-La pianificazione della lista vivande e dei piatti.</li> <li>-La grafica, terminologia e ortografia.</li> <li>-Tipologie differenti di lista vivande.</li> </ul>

<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

<p>Progettazione e organizzazione della produzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</li> <li>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.</li> <li>-Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</li> <li>-Conoscere i metodi di cottura, le caratteristiche e la corretta applicazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</li> <li>-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.</li> <li>-Il sottovuoto.</li> <li>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).</li> <li>-La cottura degli alimenti ed i metodi di cottura.</li> </ul>
---	--	--

<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Igiene e sicurezza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione.</li> <li>-Conoscere i principali pericoli e rischi.</li> <li>- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti.</li> <li>-Conoscere e applicare il sistema HACCP.</li> <li>-Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Igiene e sistema HACCP.</li> <li>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.</li> <li>-Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.</li> <li>-Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.</li> <li>-Il TUSL : nozioni generali (cenni).</li> </ul>

<b>Modulo 8</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

<p>Allergie e intolleranze (Cenni).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza.</li> <li>-Conoscere la corretta prassi in ambito operativo.</li> <li>-Conoscere il libro degli allergeni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali).</li> <li>-Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari.</li> <li>-La compilazione del libro degli allergeni.</li> </ul>
---	---	--

<b>Modulo 9</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

<p>Attività pratiche di laboratorio.</p>	<p>-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande.</p> <p>-Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.</p> <p>- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamentali di Igiene e Sicurezza.</p> <p>-Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.</p>	<p>-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande.</p> <p>Presentazione e servizio dei piatti realizzati.</p> <p>- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.</p> <p>-La cucina del territorio.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana.</p> <p>- Lezioni a tema:</p> <p>Disosso di alcuni prodotti + ricette.</p> <p>Il riso: preparazioni varie.</p> <p>Il cioccolato/cacao in cucina: realizzazione e presentazione di alcune vivande.</p> <p>Il coffee-break: preparazione e servizio di alcune vivande.</p> <p>Fondi, Salse, Bisque: preparazione e ricette derivate.</p> <p>Il piatto unico.</p> <p>La pasta ripiena.</p> <p>Friandises.</p>
--	--	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
------------------	-------------------	----------------------	------------------------------------



<p>-Lezioni frontali. -Lezioni di ripasso. Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi. -Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula. -Attività da svolgere in classe e successivo approfondimento in aula. -Attività di ricerca individuale ed esposizione. -Attività multimediale durante la DAD. Strategie di intervento per lo più di gruppo.</p>	<p>-Libro di testo. -Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi. -Nella DAD: lezioni frontali su Meet, Telegram e Argo/ bacheca.</p>	<p>-Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. -Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto. Verifiche on line durante la DAD.</p>	<p>Scala di valutazione da 2 a 10. Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. -Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato. -Capacità critiche. -Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio. Partecipazione attiva rispetto delle consegne.</p>
--	--	---	--

<p><b>TEMPI</b></p>	<p>Il programma è stato svolto nell'arco dell'intero anno scolastico, e dal mese di marzo si è attivata la didattica on line. Come deciso dal compartimento cucina alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato. Dal mese di marzo si sono svolte 2 ore settimanali.</p>
---------------------	---

Riccione, 15 Maggio 2020

LA DOCENTE

Claudia Fraternali



ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5AK Indirizzo

Prof/Prof.ssa: Elena Ceresa

Scienza e cultura dell'alimentazione

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

Sono la docente della classe 5AK da due anni: la classe presenta una situazione eterogenea sia dal punto di vista comportamentale che sotto il profilo del rendimento e del profitto. Un gruppo di alunni si impegna costantemente e dimostra interesse, è puntuale con le consegne e si comporta in modo adeguato al contesto scolastico. Si segnalano alcuni alunni con profitto molto buono. Altri alunni hanno un approccio più superficiale e non costante sia nell'interesse in classe che nello studio a casa; per alcuni lo studio si dimostra difficoltoso e nonostante l'impegno, il risultato si avvicina alla sufficienza. La didattica on line, che ha utilizzato soprattutto il canale Meet, è stata accolta positivamente e la classe ha sempre partecipato pur dimostrando singolarmente un grado di interesse diverso. Si è privilegiato l'approccio delle interrogazioni programmate a gruppi o di domande brevi durante le lezioni a cui tutti sono tenuti a partecipare, i risultati sono stati abbastanza soddisfacenti. Nel secondo quadrimestre sono state date consegne scritte a casa, al posto di verifiche in classe, inerenti gli argomenti trattati a lezione per incentivare gli alunni nello studio ma il canale colloquiale è stato il privilegiato. Nel complesso il profilo della classe è sicuramente positivo.

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</b>	Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare	Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione. Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.
<b>Modulo 2 : DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</b>	<b>Obiettivi:</b> Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.	<b>Contenuti:</b> Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.  Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti, allergie e intolleranze alimentari.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-------------------------	--------------------------	-----------------------------	--



<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiani o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, schemi forniti dal docente, video inerenti gli argomenti trattati, analisi dei fenomeni reali e problematiche legate al mondo lavorativo.</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. Nel secondo quadrimestre si è preferito la modalità del colloquio orale a gruppi o singolarmente.</p>	<p>Ø Sviluppare le capacità logiche e le abilità di rielaborazione critica. Ø Saper effettuare collegamenti interdisciplinari. Ø Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti. Ø Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati. Ø Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto Ø Puntualità nella consegna dei lavori assegnati Ø Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie richieste Ø Impegno e costanza nella didattica a distanza Ø Serietà con cui l'alunno si avvicina alla didattica a distanza</p> <p>NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO</p> <p>Il dipartimento stabilisce un numero di valutazioni pari ad almeno due senza distinzione tra tipologia (scritto o orale).</p>
--	---	--	--

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5AK Indirizzo

Prof.ssa: Anna Maria Giorgi

Diritto e Tecniche Amministrative

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, composta da 13 ragazzi e 5 ragazze, nel corso del triennio in cui si tratta la disciplina non ha goduto della continuità didattica, quindi la conoscenza degli alunni da parte della sottoscritta è limitata al presente anno scolastico.

E' risultato subito evidente che alcune tematiche di fondamentale importanza non erano state trattate adeguatamente nel periodo precedente o, se pur trattate, non assimilate dall'intera classe.

Pertanto, in questo contesto, i primi mesi sono stati dedicati al recupero di tali argomenti in quanto essenziali per il raggiungimento degli obiettivi disciplinari.

L'impegno e la partecipazione degli alunni non sono sempre stati costanti ed adeguati , sono comunque migliorati nel corso dei mesi , anche alla luce delle continue sollecitazioni e soprattutto dei risultati non brillanti di una parte degli alunni.

Al termine del primo quadrimestre quasi tutti gli studenti hanno ottenuto una valutazione almeno sufficiente. Dopo un certo rallentamento iniziale quindi, il programma si è svolto in maniera abbastanza agevole e fortunatamente le parti più tecniche e pratiche sono state trattate in aula.

In seguito, in accordo con il dipartimento disciplinare, si è ritenuto di modificare in parte gli ultimi argomenti previsti nella programmazione di inizio anno, privilegiando le tematiche più teoriche che meglio si prestano ad essere trattate con la didattica a distanza.

Questa nuova e forzata modalità di lavoro è stata accolta con senso di responsabilità da quasi tutta la classe ed anche gli alunni con obiettivi minimi , dsa e bes, hanno ottenuto risultati sufficienti.

In conclusione, non si evidenziano situazioni di profitto insufficiente, una buona parte di alunni si attesta su un livello di preparazione sufficiente ed infine un gruppo ristretto ha raggiunto una buona conoscenza delle tematiche trattate.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La gestione economica delle imprese della ristorazione.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere il concetto di reddito</li><li>-Saper analizzare costi e ricavi</li><li>- Saper determinare il prezzo di vendita</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I ricavi delle imprese ristorative</li><li>- Analisi e classificazione dei costi</li><li>- Le configurazioni di costo</li><li>- L'analisi delle redditività aziendale</li><li>- Tecniche per la determinazione del prezzo di vendita</li></ul>
Il Bilancio d'esercizio.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere i principi di bilancio ed i criteri di redazione</li><li>-Saper redigere i documenti che compongono il bilancio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il Bilancio secondo la normativa civilistica</li><li>- Principi contabili e di redazione</li><li>- Principali criteri di valutazione</li><li>- Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa</li></ul>
Le Imposte.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere le principali imposte dirette e indirette</li><li>-Saper collocare le imposte nel bilancio d'esercizio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche principali delle imposte dirette e indirette</li><li>- La tassazione delle società di persone e di capitali.</li></ul>

<p>La Programmazione e il budget.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere l'importanza della programmazione</li> <li>-Saper progettare un'iniziativa imprenditoriale</li> <li>-Conoscere il significato del budget</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La programmazione aziendale</li> <li>- Il Business Plan</li> <li>- Il Budget nelle imprese ristorative</li> <li>- Il Budget nelle imprese alberghiere</li> <li>- Vantaggi e limiti del budget</li> </ul>
<p>Le politiche di vendita nella ristorazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>-Saper posizionare il prodotto sul mercato</li> <li>-Conoscere il ciclo di vita del prodotto</li> <li>-Conoscere il piano di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'evoluzione del concetto di marketing</li> <li>- Il marketing turistico territoriale</li> <li>- Le strategie di marketing</li> <li>- Il Piano di marketing</li> <li>- Il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Gli elementi del marketing-mix</li> </ul>
<p>La disciplina dei contratti di settore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le norme applicabili ai contratti ristorativi e saperle applicare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I contratti ristorativi e le relative norme</li> <li>- Il Codice del Consumo</li> <li>- Le responsabilità del ristoratore</li> <li>- Caratteristiche del contratto di catering</li> <li>- Caratteristiche del contratto di banqueting</li> <li>- Caratteristiche del contratto d'albergo</li> <li>- Contratto di deposito in albergo</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Discussione guidata</li> <li>- Esercitazioni sistematiche</li> <li>- Esposizione orale</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Appunti</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Utilizzo lavagna</li> <li>- Test precedenti</li> <li>- Video-lezioni su Meet</li> <li>- Argo</li> <li>- Telegram</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quesiti a risposta aperta</li> <li>- Colloquio classico</li> <li>- Esercizi scritti</li> <li>- Prove strutturate e semi-strutturate</li> <li>- Prove orali a distanza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza argomenti studiati</li> <li>- Comprensione di concetti e procedimenti</li> <li>- Capacità di analisi e sintesi</li> <li>- Livello di partenza</li> <li>- Proprietà di linguaggio</li> </ul>





*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
"S. Savioli" - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe 5AK Indirizzo Enogastronomia

Prof.ssa: Pallara Stefania  
Lingua inglese

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

Ho conosciuto molti degli alunni di questa classe soltanto quest'anno. Alcuni li avevo già incontrati quando frequentavano la classe prima.

A livello interpersonale, inizialmente, abbiamo fatto un po' fatica a coordinarci. Ci siamo, quindi, impegnati a dialogare e confrontarci in maniera critica e costruttiva, per arrivare gradualmente ad un buon miglioramento della relazione.

Dal punto di vista disciplinare, si sono verificati alcuni casi di mancato rispetto del regolamento da parte di un piccolo gruppo di studenti che si sono sempre distinti per la loro vivacità e scarsa attenzione. La restante parte della classe, invece, si è comportata in maniera rispettosa ed educata, dimostrando un buon livello di maturità personale.

Nella didattica si sono ottenuti risultati mediamente discreti. Un piccolo gruppo di alunni si è particolarmente distinto a livello di rendimento, partecipazione ed interesse. Alcuni di loro hanno anche partecipato a programmi di mobilità europea.

Fatta eccezione per pochi casi, la motivazione e l'impegno sono stati complessivamente buoni, sia in classe sia nella didattica a distanza.

Come stabilito dal Dipartimento di Lingue, la programmazione definita ad inizio anno scolastico, ha subito una riduzione ed una semplificazione, in seguito all'emergenza sanitaria che ha colpito anche il nostro Paese.

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
---------------	------------------	------------------

<p><b>MODULE 4</b> <b>On the tour</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi</li> <li>•Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</li> <li>•Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali</li> <li>•Conoscere il concetto di enogastronomia</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Conoscere la storia culinaria del Novecento</li> </ul>	<p>Unit 1 Enogastronomy &amp; food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Cross cultural diversity</li> <li>•The organic choice</li> <li>•From Arcigola to Slow Food revolution</li> <li>•From global to local</li> </ul> <p>Unit 2 Italian Enogastronomy tour: north-centre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Bewitching Veneto</li> <li>•Glamorous Emilia-Romagna</li> <li>•Luscious Tuscany</li> </ul> <p>Unit 3 Italian Enogastronomy tour: South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Charming Campania</li> <li>•Glowing Sicily</li> <li>•Unique Sardinia</li> </ul> <p>Unit 5 Culinary History</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•The World Wars (p.240)</li> </ul> <p>The Economic Boom (p.245)</p>
<p><b>MODULE 5</b> <b>On the mission</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Conoscere le proprietà degli alimenti</li> <li>•Conoscere il rapporto tra cibo e salute</li> </ul>	<p>Unit 1 Food and religion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>•Buddhism</li> <li>•Kosher food</li> </ul> <p>Unit 2 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Nutrition and food science</li> <li>•Nutrients</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Metodo deduttivo ed induttivo</li> <li>•Lezione frontale, dialogata, lavoro di coppia</li> <li>•Costante interazione con la classe</li> <li>•Monitoraggio assiduo degli apprendimenti</li> <li>•Reading and Comprehension</li> <li>•Listening and Comprehension</li> <li>•Speaking</li> <li>•Writing</li> <li>• Ricerche online</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Libro di testo: Cook Book Club</li> <li>•CD</li> <li>•DVD</li> <li>•Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2</li> </ul> <p>Per l'attività didattica a distanza si sono utilizzati i seguenti canali: Meet, Classroom e Telegram</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Verifiche costanti in itinere</li> <li>•Verifiche sommative alla fine di ogni unità o modulo proposti (test strutturati, semi strutturati, traduzioni, reading and comprehension)</li> <li>•Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche</li> </ul>	<p>Come da POF e decisioni del Dipartimento, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p><b>Criteria di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Uso corretto del lessico</li> <li>-Correttezza grammaticale</li> <li>- Quantità e qualità delle informazioni possedute</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche dell'impegno nello studio, e della partecipazione attiva al dialogo educativo, nonché dell'autonomia e della maturità dimostrate.</p>

Riccione, 05/05/2020

Prof.ssa Stefania Pallara



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri  
della Ristorazione " S. Savioli " - Riccione  
ANNO SCOLASTICO 2019-2020*

**Classe 5<sup>^</sup>AK**

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

Prof.ssa Stefania Barazzoni

Lingua e Civiltà Straniera Francese

Ho seguito gli alunni di 5<sup>^</sup>AK nello studio della lingua francese solo quest'ultimo anno di corso. Ciononostante, il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

La classe è sempre stata disponibile nei confronti dell'attività didattica: è stato così possibile, per lo svolgimento degli argomenti, oltre alle informazioni di carattere generale desunte dal testo in adozione, proporre vari documenti (articoli di giornale, documentari, contenuti multimediali...) i quali, essendo finalizzati a fornire un quadro più attuale, sono stati scelti in itinere.

Data la criticità determinata dall'emergenza sanitaria in corso, l'intento è stato, nel secondo quadrimestre, di prestare attenzione alla conservazione del rapporto umano con gli studenti. La programmazione di francese si è svolta nella direzione prefissata, con modifiche e snellimenti dettati dal cambiamento di strategia didattica e dalla diversa modalità di lezione.

Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell'uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente.

Un'alunna ha trascorso cinque settimane a Parigi, nell'ambito del progetto Erasmus+, nei mesi di maggio e giugno 2019, per effettuare il suo stage di alternanza scuola lavoro.

## PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: **Lingua e Civiltà Straniera Francese**

Prof.ssa Stefania Barazzoni

Testo in adozione: Olivieri/Beaupart – Prêt à manger – ed. Rizzoli

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Rapport de stage	Décrire un stage en donnant des précisions (dates, horaires et compétences acquises) ; Présenter l'équipe au sein de laquelle le stage s'est déroulé ; Donner ses impressions sur le stage .	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation et description d'événements, d'activités professionnelles passées et d'expériences personnelles ;</li><li>- Expression d'une opinion;</li><li>- Lexique lié à la gastronomie et à l'organisation du travail.</li></ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Fromage ou dessert ?	Savoir présenter les fromages et les desserts ; Analyser des recettes ; Présenter une recette et les phases de son élaboration ; Rédiger des recettes à base de fromage ; Connaître les incontournables de la pâtisserie française.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rédaction de recettes ;</li><li>- Compréhension de documentaires sur la gastronomie française et francophone ;</li><li>- Les spécialités fromagères ;</li><li>- Les délices de la pâtisserie française ;</li></ul>
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

Le vin	Savoir parler du vin et situer les principales régions viticoles françaises ; Savoir donner des conseils (choix, caractère des vins, service) ; Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; Apprendre le lexique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'histoire du vin</li> <li>- Les régions viticoles françaises ;</li> <li>- La dégustation ;</li> <li>- Le champagne.</li> <li>- Le mariage vins/mets</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Bien-être et qualité	Connaître les principes d'une alimentation équilibrée ; Évaluer son alimentation quotidienne ; Opérer des choix sur le régime à suivre ; Présenter des menus équilibrés ; Connaître les labels de qualité et d'origine, les produits bio et les OGM.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les régimes alimentaires ;</li> <li>- La pyramide alimentaire ;</li> <li>- Les produits d'excellence et les certifications.</li> </ul>
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Santé et sécurité alimentaire	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ; Connaître la méthode HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les aliments à risque</li> <li>- Le système HACCP ;</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires ;</li> </ul>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
À la recherche d'un emploi	Savoir présenter ses compétences professionnelles ; Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le CV</li> <li>- La lettre de motivation</li> <li>- L'entretien d'embauche</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE E EFFETTUAZIONI</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca d'informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: Olivieri/Beaupart – Prêt à manger – ed. Rizzoli</li> <li>- Fotocopie integrate</li> <li>- Materiali multimediali</li> <li>- Durante il periodo di chiusura della scuola sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza (DAD): Meet per le lezioni e le prove orali, Classroom, Telegram e il registro elettronico Argo.</li> </ul>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e una nel corso del secondo; due verifiche orali nel primo quadrimestre e una, nel secondo</p> <p>Tipologia:          Quesiti a risposta aperta;          Quesiti a scelta multipla;            Vero/falso;          Esercizi di completamento;            Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento;            Prove strutturate;            Prove semi-strutturate;            Colloquio tradizionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

Riccione, li 30/04/2020

Prof.ssa Stefania Barazzoni



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
" S. Savioli " - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe 5AK Indirizzo

Prof.ssa: Coccia Alessandra

Matematica

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, seppur vivace e non sempre regolare nello svolgimento del lavoro domestico, si è mostrata partecipe durante le lezioni e particolarmente attenta ad ogni presentazione di un nuovo segmento del programma.

Particolarmente positivo si è rivelato l'atteggiamento e lo scambio nel corso della DAD, connotato da assidua presenza degli studenti alla lezione online settimanale, da impegno nella rielaborazione personale e nello svolgimento dei lavori assegnati, manifestando un buon riscontro anche rispetto all'ultima parte dello studio di funzione (derivata prima, monotonìa e punti stazionari), svolta quasi completamente a distanza.

Il livello di apprendimento e di raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina si diversifica all'interno della classe, ma è nel complesso soddisfacente. Alcuni studenti necessitano di essere guidati per esporre le conoscenze che diversamente resterebbero inesprese e qualche studente con significative lacune pregresse non ha completamente raggiunto gli obiettivi prefissati.

Positiva nel complesso l'esperienza didattica con la classe.



## PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo 0</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
EQUAZIONI E DISEQUAZIONI: ripasso e approfondimento	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risolvere equazioni e disequazioni di I e II grado e di grado superiore (abbassabili di grado con raccoglimento totale), equazioni e disequazioni fratte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Equazioni e disequazioni di I e II grado e di grado superiore, equazioni e disequazioni fratte</li></ul>

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: integrazione e approfondimento	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere e classificare le funzioni algebriche</li><li>• Determinare il dominio delle funzioni algebriche</li><li>• Stabilire se una funzione algebrica razionale è pari o dispari o né pari né dispari</li><li>• Determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale</li><li>• Riconoscere i punti di discontinuità</li><li>• Interpretare il grafico di una funzione in riferimento a dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, dominio e codominio.</li><li>• Ricerca del dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte</li><li>• Funzioni pari e funzioni dispari</li><li>• Intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte</li><li>• Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie</li><li>• Lettura dal grafico di una funzione di dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno</li></ul>

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

LIMITI E ASINTOTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Saper eliminare le forme indeterminate <math>+\infty - \infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math> con funzioni algebriche razionali</li> <li>• Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione in riferimento a limiti e asintoti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiti di funzioni razionali intere e fratte: limite per <math>x</math> che tende ad infinito e per <math>x</math> che tende ad un valore finito, limite destro e limite sinistro.</li> <li>• Le forme indeterminate: <math>+\infty - \infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>• Concetto di asintoto</li> <li>• Asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui</li> <li>• Lettura dal grafico: comportamento di una funzione negli estremi del dominio ed equazione degli asintoti orizzontali e verticali</li> </ul>
-------------------	--	---

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di derivata di una funzione e il suo significato geometrico</li> <li>• Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto di ascissa nota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di derivata in un punto e significato geometrico</li> <li>• La derivata delle funzioni algebriche elementari: <math>y = k</math>; <math>y = x</math>; <math>y = x^n</math></li> <li>• Regole per il calcolo della derivata del prodotto di una costante per una funzione, della somma algebrica di funzioni, del quoziente di due funzioni</li> <li>• Calcolo dell'equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto</li> </ul>

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
----------	-----------	-----------

<p>APPLICAZIONE DELLE DERIVATE ALLO STUDIO DI FUNZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di punto stazionario</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper analizzare il grafico di una funzione in riferimento ai punti stazionari e agli intervalli di monotonia</li> </ul> <p>Saper riportare sul piano cartesiano le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente e saperne tracciare con buona approssimazione il grafico (funzione algebrica razionale)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti stazionari</li> <li>• Crescenza e decrescenza di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima</li> <li>• Ricerca dei massimi e dei minimi relativi, dei flessi a tangente orizzontale attraverso gli intervalli di monotonia</li> <li>• Lettura dal grafico di una funzione degli intervalli di monotonia, dei massimi e dei minimi relativi, dei flessi (come punti in cui cambia la concavità)</li> </ul> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (fino alla derivata prima).</p>
--	--	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b> (con relativa tipologia)	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e dialogata</li> <li>• Esercitazioni individuali e collettive, dal posto e alla lavagna</li> <li>• Attività di problem solving su quesiti strutturati o semistrutturati o domande aperte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: L. Sasso “Nuova matematica a colori – Ed. leggera – Vol.4”, Ed. Petrini</li> <li>• Appunti e schemi elaborati in classe</li> <li>• Nella DAD (lezioni online su Meet, Telegram, Argo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte</li> <li>• Verifiche orali</li> <li>• Nella DAD verifiche orali su Meet e consegne dei lavori assegnati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scala completa da 2 a 10</li> <li>• Conoscenza dei contenuti</li> <li>• Correttezza nella scelta delle strategie risolutive</li> <li>• Correttezza nell’applicazione dei procedimenti risolutivi</li> <li>• Correttezza nell’uso del simbolismo matematico</li> <li>• Chiarezza espositiva e sintesi nei collegamenti</li> <li>• Puntualità e completezza delle consegne (nella DAD)</li> </ul> <p>La valutazione finale tiene conto, oltre che del livello di conoscenza e competenza raggiunti, anche del grado di partecipazione attiva al dialogo educativo e dell’impegno profuso nel lavoro svolto</p>

<b>TEMPI</b>	L’orario prevede 3 ore settimanali di lezione. Nella DAD un’ora settimanale è stata svolta come lezione online.
--------------	---



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
" S. Savioli " - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe 5AK Indirizzo Cucina

Prof.ssa: Marini Franca

Servizio di enogastronomia settore sala bar /vendita

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, composta da 13 ragazzi e 5 ragazze, la conoscenza degli alunni da parte della sottoscritta è limitata al presente anno scolastico, tranne per 4 che ho avuto in seconda.

L'impegno e la partecipazione degli alunni non sono sempre stati costanti ed adeguati, sono comunque migliorati nel corso dei mesi, anche alla luce delle continue sollecitazioni.

Al termine del primo quadrimestre tutti gli studenti hanno ottenuto una valutazione sufficiente.

Il programma si è svolto in maniera abbastanza agevole e fortunatamente le parti più tecniche e pratiche sono state trattate in aula.

In seguito, con l'emergenza sanitaria, la programmazione è stata adattata per favorire normalità, umanità, vicinanza agli alunni senza caricarli di compiti. In vista della preparazione alla maturità.

Questa nuova e forzata modalità di lavoro DAD è stata accolta con senso di responsabilità da quasi tutta la classe ed anche gli alunni con obiettivi minimi, dsa e bes, hanno ottenuto risultati buoni.

In conclusione, non si evidenziano situazioni di profitto insufficiente, una parte di alunni si attesta su un livello di preparazione sufficiente ed infine un gruppo ha raggiunto una buona conoscenza delle tematiche trattate.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

**PROGRAMMA svolto Dal libro di testo “MASTER LAB”**

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Obiettivi</b>
<p><b>UNITA' 6</b></p> <p>L'offerta enogastronomica</p> <p><u>PIANIFICARE</u> <u>L'OFFERTA</u> <u>ENOGASTRONOMICA:</u></p> <p>Principi di marketing</p> <p>Gli strumenti di vendita</p> <p><u>PROGRAMMARE</u> <u>L'OFFERTA</u> <u>GASTRONOMICA:</u></p> <p>Il menu</p> <p>Tipologie di menu</p> <p>Determinare l'offerta enogastronomica</p> <p>Determinare i prezzi di vendita</p> <p><u>COMUNICARE</u> <u>L'OFFERTA</u> <u>ENOGASTRONOMICA:</u></p> <p>I mezzi di comunicazione</p> <p>Comunicare attraverso il menu</p> <p>La carta dei vini</p> <p>La comunicazione interna: il briefing operativo</p>	<p>CONOSCENZE E ABILITA'</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici</p> <p>Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p>	<p>GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
<b>UNITA' 7</b>	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA

<p>Analisi sensoriale e degustazione</p> <p><u>L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</u></p> <p>L'analisi sensoriale</p> <p>La degustazione dei cibi</p> <p>Il degustatore</p> <p>La degustazione dell'olio di oliva</p> <p><u>LA SOMMELLERIE:</u></p> <p>La figura professionale del sommelier</p> <p>Le bottiglie</p> <p>L'attrezzatura per la degustazione</p> <p>L'analisi organolettica del vino:</p> <p>esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo</p> <p><u>L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO</u></p> <p>I principi di abbinamento</p> <p>La scheda grafica di abbinamento</p> <p>La successione dei vini a tavola</p>	<p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>Caratteristiche organolettiche del vino.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
--	---	--

<b>UNITA' 8</b>	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
-----------------	-----------------------	--

<p>Operare davanti al cliente</p> <p><u>LA CUCINA DI SALA</u></p> <p>Cucinare davanti al cliente</p> <p>L'attrezzatura</p> <p>La tecnica</p> <p><u>I COCKTAILS</u></p> <p>Definizione e composizione</p> <p>L'organizzazione del banco bar</p> <p>La tecnica di miscelazione</p> <p>Le tecniche di preparazione</p> <p>Le decorazioni</p> <p>La cultura del bere miscelato</p>	<p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails</p> <p>Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktails nazionali ed internazionali</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>
<b>UNITA' 9</b>	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
<p>Eventi speciali</p> <p>Il banqueting</p> <p>Il catering</p> <p>La preparazione di un evento speciale</p>	<p>Tecniche di catering e banqueting</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>
<b>UNITA' 10</b>	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA



<p>Tecniche di gestione</p> <p><u>LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE</u></p> <p>Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici</p> <p>Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze</p> <p>Le risorse umane</p> <p>Le principali normative del settore</p> <p><u>LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</u></p> <p>Il valore strategico dell'approvvigionamento</p> <p>La gestione del magazzino</p> <p><u>INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA</u></p> <p>Le tecnologie informatiche</p> <p>I vantaggi per le aziende enogastronomiche</p> <p>I software per il settore ristorativo</p> <p>Sistemi in rete</p>	<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Software del settore turistico-ristorativo</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei problemi e dei prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>
--	---	--

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione d'interazione</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• Esercitazioni sistematiche</li> <li>• Esposizione orale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Appunti</li> <li>• Fotocopie integrative</li> <li>• LIM</li> <li>• Test</li> <li>• Video-lezioni su Meet</li> <li>• Argo</li> <li>• Telegram</li> <li>• WhasApp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Colloquio classico</li> <li>• Esercizi scritti</li> <li>• Prove strutturate e semi-strutturate</li> <li>• Prove orali a distanza</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza argomenti studiati</li> <li>• Comprensione di concetti e procedimenti</li> <li>• Capacità di analisi e sintesi</li> <li>• Livello di partenza</li> <li>• Proprietà di linguaggio tecnico</li> <li>• In itinere con un pensiero riflessivo sull'alunno</li> </ul>

Cesena il 29/04/2020



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
" S. Savioli " - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe **5AK**

Professor: MOLINO EUGENIO  
Scienze motorie e sportive

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5KA é composta da n. 18 studenti, di cui 13 maschi e 5 femmine. Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA e uno studente che segue una programmazione per obiettivi minimi ed è ben integrato nel gruppo. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto tenuto conto della sua necessaria riduzione nella parte finale dell'anno scolastico, come da accordi intercorsi nel dipartimento di scienze motorie. La didattica a distanza, a seguito della pandemia del Covid-19, ha messo in evidenza un senso di responsabilità, un'accettazione positiva delle restrizioni alla libertà personale che hanno ulteriormente mostrato il grado di maturità raggiunto dagli alunni.

È adeguata l'organizzazione degli spazi, l'utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell'attività motoria. Regolare è la frequenza alla pratica motoria ed efficace la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti, soprattutto negli sport di squadra affrontati.

### **RISULTATI FINALI**

A livello didattico, la maggior parte della classe si distribuisce su un medio, mentre una piccola parte di studenti ha raggiunto livello medio-basso. Il giudizio complessivo sulla classe è comunque positivo e adeguato all'età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto, sia per l'impegno, le capacità

critiche e pratiche degli argomenti affrontati. Si è raggiunto un miglioramento nel rapporto con il proprio corpo, confrontando gli obiettivi con i propri limiti e le proprie potenzialità. A livello disciplinare gli studenti hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie e di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

### PROGRAMMA SVOLTO

<b>Moduli E tempi</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti disciplinari</b>
<p><b>Modulo N:1</b> <i>Test motori</i></p> <p>Periodo: Settembre/ Ottobre</p>	<p>Presentazione programmazione</p> <p>Informazione sulle norme di comportamento</p> <p>Prove d'ingresso</p>	<p>Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, test eurofit test di legèr</p> <p>Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione</p>
<p><b>Modulo N.2</b> <i>Potenziamento fisiologico</i></p> <p>Periodo: Novembre/ Dicembre e per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Attivare e potenziare la condizione fisico- motoria generale</p> <p>Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.</p>	<p>Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- corsa continua</li> <li>- corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale</li> <li>- esercizi a carico naturale</li> <li>- esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi</li> <li>- saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...)</li> <li>- esercizi ai grandi e piccoli attrezzi</li> <li>- attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti</li> </ul> <p>Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate)</li> </ul>

<p><b>Modulo N.3</b></p> <p><i><b>Padronanza degli schemi motori</b></i></p> <p>Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Rielaborazione degli schemi motori di base.</p> <p>Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria</p>	<p>Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esercizi ai piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi)</li> <li>- percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo)</li> </ul> <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l'ausilio della pedana. Progressioni ginniche.</p>
<p><b>Modulo N.4</b></p> <p><i><b>Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica</b></i></p> <p>Periodo: Novembre/ Febbraio e per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra</p> <p>Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</p>	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Pallacanestro, Calcetto e giochi sport aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attezzistica.</p> <p>Con la <i>racchetta</i>: Squash presso centro FIGS di Riccione, Badminton.</p>

<p><b>Modulo N.5</b></p> <p><i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo: Ottobre/ Maggio per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Conoscere: alcuni apparati.</p> <p>Principi dell'Allenamento;</p> <p>Sport e alimentazione.</p>	<p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato Muscolare e scheletrico del corpo umano</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>I benefici indotti dalla attività fisica.</p> <p>Nozioni di Alimentazione fabbisogno energetico e sport.</p> <p>Allenamento metodo Tabata</p> <p>Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p> <p>La storia di Jesse Owens</p>
<p><b>Modulo N.6</b></p> <p><i>BLSD e Traumatologia sportiva</i></p> <p>Periodo: Gennaio/ Febbraio</p>	<p>Conoscere: le basi del primo soccorso</p> <p>Conoscenza e messa in pratica tecniche BLS e BLSD</p>	<p>Traumatologia di base e primo soccorso: epistassi, soffocamento, svenimento; ferita, frattura, stiramento, strappo, distorsione, lussazione.</p> <p>Nozioni di BLS E BLSD, con un esperto esterno Silvestri Roberto (istruttore Croce Rossa, corso BLSD e primo soccorso di Riccione);</p> <p>Gli studenti che superano le prove del corso riceveranno l'attestato abilitante BLSD.</p>
<p><b>Modulo N. 7</b></p> <p><b>Didattica a Distanza</b></p> <p>Periodo: Febbraio/ Maggio</p>	<p>Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline.</p> <p>Le principali tecniche di allenamento</p>	<p>Schede e link di allenamenti da poter svolgere a casa o in giardino per supportare il benessere psico-fisico e morale dei ragazzi</p> <p>Visione di film o cortometraggi a carattere storico sportivo</p> <p>Verifiche scritte su argomenti teorici trattati</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Metodologia globale</li> <li>● Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici</li> <li>● Risoluzione di problemi (Problem Solving ).</li> <li>● Cooperative Learning, scoperta guidata</li> <li>● Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</li> <li>● Interventi personalizzati di Recupero</li> <li>● Didattica a Distanza</li> </ul>	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La palestra,</li> <li>● le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</li> <li>● Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</li> <li>● Spazi extrascolastici strutture della FIGS di Riccione.</li> </ul> <p>Formativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tabelle</li> <li>● Libro di testo dispense e schede d'approfondimento.</li> <li>● Videoproiettore</li> <li>● File, Pdf, lezioni video link youtube, Classroom, Meet, Telegram, bacheca di argo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti</li> <li>● Misurazioni oggettive, valutazioni osservative</li> <li>● Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.</li> <li>● Valutazioni scritte</li> <li>● Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate.</li> <li>● Verifiche a risposte aperte, multiple e semistrutturate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</li> <li>● Valutazioni e misurazioni pratiche</li> <li>● Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica, e dal mese di marzo per tutto il periodo della didattica a distanza.</li> </ul>

Prof. Bastianelli Luca

Religione

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe si è dimostrata per la maggior parte attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto tenuto conto della sua necessaria riduzione nella parte finale dell'anno scolastico, come da accordi intercorsi nel dipartimento di religione.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una maggiore e approfondita conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; l'acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell'esperienza religiosa in genere, nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità; l'abilità di raffrontarsi con l'insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.

Il giudizio complessivo sulla classe è abbastanza positivo: sia per l'impegno profuso, le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, sia per la discreta collaborazione e il buon rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l'insegnante.

### **PROGRAMMA SVOLTO**



<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>1) I grandi interrogativi dell'uomo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.</li> <li>2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.</li> </ol>	<p>L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà.</p> <p>Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, etunasia, il valore della vita.</p>

<p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<p>1) Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</p>	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.</p>
--	--	---

<p>3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli.</p> <p>Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p> <p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</p>	<p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze.</p> <p>Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>
--	--	---

<p>4 )          Problematiche          giovani:          relazione di          coppia,          sessualità,          matrimonio,          ecc.</p>	<p>1) Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.</p>	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.</p>
--	---	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-------------------------	--------------------------	-----------------------------	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati.</li> <li>● Discussione guidata e conversazioni.</li> <li>● Lezione frontale</li> <li>● Esercitazioni scritte: risposta a questionari, elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>● Esposizione orale di tematiche affrontate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fotocopie.</li> <li>● Articoli di giornale.</li> <li>● Strumenti audio-visivi e digitali.</li> <li>● Utilizzo dell'applicazione G-Siute for Education (Classroom-Gmail-Meet), e il social network Telegram.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Questionari a risposta aperta.</li> <li>● Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione.</li> <li>● Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni.</li> <li>● Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta.</li> <li>● Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</li> </ul>
---	---	---	---

## **PARTE III**

# **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

## Verifica e Valutazione

### Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal Collegio Docenti, per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi tre anni di corso:

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto, rapportato ai livelli di partenza, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica;
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo;
- la partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 maggio 2020), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

- attività lavorative certificate non pianificate dall'Istituto
- partecipazione a corsi e concorsi di formazione professionale
- attività sportiva documentata da una società sportiva riconosciuta
- donazione del sangue
- attività culturali, artistiche e ricreative certificate (musica, convegni, conferenze, ecc.)
- Certificazione ECDL
- Certificazioni linguistiche
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.)

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Totale assenza delle più elementari nozioni</li> <li>2. Totale incapacità di cogliere il senso globale</li> <li>3. Incapacità di affrontare una situazione Comunicativa</li> </ol>
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Non possiede i contenuti minimi</li> <li>2. Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto</li> <li>3. Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le Competenze</li> </ol>
MEDIOCRE (VOTO 5)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce in modo frammentario e lacunoso</li> <li>2. Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso Specifico</li> <li>3. Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite</li> </ol>
SUFFICIENTE (VOTO 6)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni</li> <li>2. Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti Particolari</li> <li>3. Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze</li> </ol>
DISCRETO (VOTO 7)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi</li> <li>2. Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni</li> <li>3. Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso</li> </ol>
BUONO (VOTO 8)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza</li> <li>2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni</li> <li>3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni Autonome</li> </ol>



OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi</li><li>2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo Personale</li><li>3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti</li></ol>
----------------------------------	--

## Credito Scolastico

	<b>ALUNNI</b>	<b>CREDITI 3° a.s.2017/18</b>	<b>CREDITI 4° a.s. 2018/2019</b>	<b>Nuovo credito attribuito per la classe 3°</b>	<b>Nuovo credito attribuito per la classe 4°</b>
1		9	10	14	15
2		9	10	14	15
3		9	9	14	14
4		9	11	14	17
5		9	10	14	15
6		11	11	17	17
7		11	12	17	18
8		9	9	14	14
9		10	10	15	15
10		9	10	14	15
11		12	12	18	18
12		9	10	14	15
13		9	10	14	15
14		9	10	14	15
15		10	10	15	15
16		9	10	14	15
17		9	10	14	15
18		/	/	/	/
19		8	10	12	15

## Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di	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	

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**Commissari**.....

.....

**Presidente**.....

## Griglia di valutazione per gli alunni con DSA

### Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati per gli alunni con DSA.

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi in varie discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo sostanzialmente corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera adeguata e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-10	
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 le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	8-10	
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	1-3	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	4-6	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti	7-8	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando con discreta efficacia i contenuti acquisiti	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Non si esprime o si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1-2	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato	3	
	III	Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore	4	
	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, adeguato e vario	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 dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3-4	
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Commissari**.....

.....

**Presidente**.....

# Approvazione finale

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Gardini Emanuele
Inglese	Pallara Stefania
Francese	Barazzoni Stefanie
Matematica/Inform.	Coccia Alessandra
Sc. Cult. Alim.	Ceresa Elena
Lab. Enog. S. Cucina	Fraternali Claudia
Lab. Enog. Sala/Vend	Marini Franca
Dir. Amm. Strut. Ric.	Giorgi AnnaMaria
Scienze Mot. E Spor.	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Di Carlo Carmine
Sostegno	Laudani Massimo

Riccione, 30 maggio 2020

Il coordinatore

Prof. Emanuele Gardini

# **Allegati**





Elaborati dell'Esame di Stato  
Indirizzo di Enogastronomia

*Istituto Professionale Statale  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"S. Savioli" - Riccione*

**ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO  
ESAME DI STATO 2019/2020**

**MATERIA.....**

**ARGOMENTO.....**



**ALUNNO.....**

**CLASSE.....**

**IL DOCENTE.....**

In ottemperanza all'Ordinanza ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

Il candidato predisponga il proprio elaborato realizzando una relazione dettagliata su un piatto a propria scelta indicando:

- Una descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature; il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale (in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici);
- l'eventuale presenza di ingredienti provenienti dalla propria regione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc..) o che sono stati ottenuti con un metodo di produzione (agricoltura biologica, lotta integrata, etc...) o nell'ambito di una realtà produttiva-commerciale (commercio equo-solidale; terreni confiscati alle mafie) degni di segnalazione in quanto segno distintivo qualificante;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione in logica HACCP;
- l'eventuale presenza di allergeni e la relativa gestione (specificando come deve avvenire la comunicazione in termini di menù scritto- comunicazione verbale ai clienti);
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia (a scelta tra quelle studiate);
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia (a scelta tra quelle studiate).
- L'eventuale utilizzo di una strumentazione innovativa utilizzata nella preparazione della propria proposta
- Eventuale suggerimento di presentazione per il servizio sala-bar
- Eventuale contestualizzazione della proposta (tipologia del menu, target della clientela, tipologia di evento etc)

Caratteristiche di formattazione dell'elaborato:

- Frontespizio (fornito in allegato)
- carattere Times New Roman
- dimensione 12
- interlinea 1,5
- testo giustificato
- possibilità di inserire immagini
- numero minimo e massimo di pagine (In caso di consegna in formato word, pdf o altro: consegna minima 2 pag, consegna max 5 pag; mentre in caso di consegna in formato power point: consegna minima 10 slide, consegna max 20 slide)
- bibliografia-sitografia.

L'elaborato verrà consegnato agli studenti nella giornata di venerdì 29 maggio ore 9.00 attraverso mail e seguente spiegazione della richiesta mediante video conferenza su Google Meet in presenza con docente di alimentazione e ITP, ed eventuale docente di sostegno.

La restituzione da parte dello studente avverrà entro il 13 giugno mediante mail istituzionale (farà fede la data di ricezione) con in allegato la foto della carta di identità in corso di validità.

# ELABORATO EQUIPOLLENTE

In ottemperanza all'Ordinanza ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

Il candidato predisponga il proprio elaborato realizzando una relazione dettagliata su un piatto a propria scelta indicando:

- Una descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature; il semplice calcolo calorico del piatto;
- l'eventuale presenza di ingredienti provenienti dalla propria regione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc...);
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio per quel che riguarda l'igiene;
- l'eventuale presenza di allergeni;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia (a scelta tra quelle studiate);
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia (a scelta tra quelle studiate).
- L'eventuale utilizzo di una strumentazione innovativa utilizzata nella preparazione della propria proposta

Caratteristiche di formattazione dell'elaborato:

- Frontespizio (fornito in allegato)
- carattere Times New Roman
- dimensione 12
- interlinea 1,5
- testo giustificato
- possibilità di inserire immagini
- numero minimo e massimo di pagine (In caso di consegna in formato word, pdf o altro: consegna minima 2 pag, consegna max 5 pag; mentre in caso di consegna in formato power point: consegna minima 10 slide, consegna max 20 slide)
- bibliografia-sitografia.

L'elaborato verrà consegnato agli studenti nella giornata di venerdì 29 maggio ore 9.00 attraverso mail e seguente spiegazione della richiesta mediante video conferenza su meet in compresenza con docente di alimentazione e ITP, ed eventuale docente di sostegno.

La restituzione da parte dello studente avverrà entro il 13 giugno mediante mail istituzionale (farà fede la data di ricezione) con in allegato la foto della carta di identità in corso di validità.