



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

IPSSEOA - "S. SAVIOLI" - RICCIONE
Prot. 0003200 del 30/05/2020
(Uscita)

Riccione, 26 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 BK - Enogastronomia

In data 26 maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5 BK, Enogastronomia, consegna il Documento Finale in duplice copia cartacea oltre al file.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Maria Luisa Carli

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/19)



CLASSE 5 BK ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2019-2020

La Coordinatrice:
Prof.ssa Maria Luisa Carli

INDICE

PARTE PRIMA: L'Istituto Severo Savioli pag. 4

Presentazione dell'Istituto Breve descrizione del contesto
Profilo in uscita dell'indirizzo di enogastronomia settore cucina

PARTE PRIMA: Profilo della classe pag.6

Composizione del consiglio di classe Analisi della situazione iniziale Piano di studi della classe
Obiettivi generali: Obiettivi didattici e comportamentali
Relazione finale

PARTE SECONDA: Lavori collegiali Programmazione collegiale pag. 10

Obiettivi Trasversali

PARTE TERZA: Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe pag. 11

Metodi Strumenti

PARTE QUARTA: Verifica e Valutazione pag. 11

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione
Griglie di valutazione
Crediti scolastici classe terza e quarta

PARTE QUINTA: Attività curricolari, extracurricolari, integrative e di recupero pag. 15

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

PARTE SESTA: Attività didattica in preparazione del nuovo esame di stato pag. 15

Elaborato esame di stato 2020

PARTE SETTIMA: Griglie di valutazione pag.19

Griglia di valutazione colloquio
Griglia di valutazione colloquio DSA

PARTE OTTAVA: Relazioni pag.21

Relazioni e programmi delle varie discipline
Stage; Francese; Enogastronomia cucina; Scienze motorie e sportive; Italiano – storia; Religione; Diritto e tecnica amministrativa; Inglese; Matematica; Enogastronomia sala bar/ vendita; Scienza e cultura dell'alimentazione

PARTE NONA: PCTO ex alternanza scuola lavoro p. 62

PARTE DECIMA: Attività nell'ambito di cittadinanza Costituzione p. 66



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S. SAVIOLI" - RICCIONE**

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI
CLASSE A.S. 2019/2020
Classe 5BK – Indirizzo Enogastronomia**

L'Istituto Severo Savioli

L'Istituto Alberghiero Severo Savioli è nato a Riccione nel 1959 si tratta quindi di una fra le prime e scuole del territorio e si è sviluppato parallelamente allo sviluppo del settore turistico del territorio, il numero degli alunni è aumentato sempre più fino ad arrivare al migliaio attuale. 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. L'obiettivo è quello di formare i futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione in modo da offrire personale qualificato alle aziende del territorio e buone possibilità di lavoro ai propri diplomati. Il suo ruolo in tale senso, trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e di numerosi operatori dell'industria e dell'ospitalità, sempre più desiderosi di avere personale altamente qualificato, essendo il territorio della provincia di Rimini all'avanguardia nel settore turistico soprattutto per il suo alto indice di creatività che distingue la provincia a livello nazionale. In virtù di questa sinergia 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.

L'istituto comunque non si limita a fornire agli studenti la mera acquisizione di un mestiere ma li incentiva a sviluppare una professionalità flessibile e polivalente fornendo una buona cultura generale e di indirizzo.

Promuove una integrale formazione umana, culturale e professionale che ne faccia dei cittadini responsabili e consapevoli in grado di vivere appieno la società democratica di cui fanno parte, facendo esplicito riferimento ai valori sanciti dalla Costituzione e propri della cittadinanza europea: solidarietà, rispetto della persona, riconoscimento della diversità come ricchezza, libertà, uguaglianza e sicurezza.

In questa logica numerose sono le collaborazioni con il contesto nazionale ed europeo, attraverso: concorsi, premi, progetti Erasmus PON che mantengono la scuola sempre in fervente attività, le numerose mobilità di studenti e docenti ancorano sempre più l'Istituto ad una dimensione internazionale.

Tali iniziative coinvolgono appieno anche gli studenti diversamente abili, molto numerosi, per i quali l'attenzione è sempre alta con progetti e concorsi specifici sempre nella logica dell'integrazione e della valorizzazione delle peculiari risorse di ognuno.

L'Istituto ha quattro indirizzi: "Promozione ed accoglienza turistica", "Prodotti dolciari artigianali ed industriali", "Enogastronomia settore sala-bar", "Enogastronomia settore cucina". Per quanto riguarda quest'ultimo, di cui fa parte la classe 5KB, il percorso quinquennale si prefigge di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

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 ed internazionali, con attenzione anche alle nuove tendenze. E' a conoscenza degli aspetti nutrizionali in rapporto alle caratteristiche degli alimenti ed ai risvolti economico-gestionali di un'azienda di ristorazione; è capace di eseguire in autonomia piatti freddi e caldi; è in grado di valutare le merci all'entrata ed i prodotti in uscita; conosce i principi nutritivi degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura; è in grado di partecipare al calcolo dei costi di ogni singolo menù; è in grado di partecipare alla manutenzione degli utensili e del materiale di cucina; sa lavorare in sinergia con una brigata.

Il profilo in uscita di questi studenti comprende quindi una formazione in grado di occuparsi di tutti gli aspetti del settore.

Parte I – Profilo della Classe Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Gargamelli Gabriella
Inglese	Egle Monteleone
Francese	Romina Di Simone
Alimentazione	Valeria Caravello
Matematica	Monica Serafini
Dir. Amm. Strut. Ric.	Maria Luisa Carli
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Saliano Vincenzo
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Gobbi Karin
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele
Religione	Anelli Giovanna

Analisi della Situazione Iniziale

Classe:5 Sezione: BK

Numero alunni: 19

Storia della classe:

Variazioni nella composizione del Consiglio di classe nel biennio post qualifica:

Discipline	4 anno	5 anno
Inglese	Pupillo	Monteleone
Lab. Enog. Sala Vendita	Marini	Gobbi

Piano di Studi

Classe IV

Classe V

Area comune

• Italiano	4	4	scritto/orale
• Storia	2	2	scritto/orale
• Matematica	3	3	scritto/orale
• 2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
• Educazione fisica	2	2	pratico
• Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	orale

15

15

Area di indirizzo

- Lab. Enog. Cucina o Sala	4	4	pratico
- Lab. Enog. Sala/Vend. O Cucina	2	2	scritto/orale
- Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Turistiche	5	5	scritto/orale
- Inglese	3	3	scritto/orale
- Scienza degli Alimenti	3	3	orale
	17	17	



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S. SAVIOLI" - RICCIONE

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici si inserisce in un contesto economico - produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando l'obsolescenza delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento. L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico.

Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico - economica, politica, ecc.;
- la conoscenza di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico - ristorativo;
- la conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico - ristorative;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- la padronanza delle tecniche operative di base.
- in termini di *competenze*:
- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turistico ristorativa;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali;

in termini di *capacità e comportamenti*:

- l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;
- buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;
- la flessibilità e la disponibilità al cambiamento;
- la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;

- adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;
- comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S. SAVIOLI" - RICCIONE

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

RELAZIONE FINALE CLASSE 5KB

La classe VBK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 19 alunni, 3 femmine e 16 maschi, di cui 4 alunni con certificazione DSA.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al monoennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno, hanno riguardato i docenti di lab. Sala-Vendite e inglese, gli alunni non hanno risentito in modo particolare di questi cambiamenti, dimostrando di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

Si tratta di una classe molto accogliente, unita ed integrata. La compattezza che lega fra di loro i vari alunni determina un clima positivo dal quale esula la competizione e la prevaricazione, pur mantenendo i vari studenti le loro specificità sia in termini di motivazione che di risorse personali, arrivando così nel complesso a conseguire risultati abbastanza eterogenei dal punto di vista dell'impegno, del profitto, della motivazione, della regolarità nella frequenza. Questo ha portato a risultati diversificati nelle varie discipline.

Nel complesso vi è un certo numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni/ottimi risultati grazie a capacità personali, impegno ed attenzione sempre adeguati (tra cui alcuni hanno dimostrato durante l'intero corso di studi una serietà e preparazione davvero eccellenti). Un buon numero ha raggiunto risultati discreti e la restante parte risultati sufficienti

Solo un alunno che da gennaio non ha più frequentato (superando le 264 ore di assenza alla data del 21 febbraio) ed ha ripreso a frequentare saltuariamente le lezioni dal 22 aprile al momento non ha sufficienti elementi per una serena valutazione di fine anno.

Non sono mancati frequenti momenti in cui il dialogo educativo si è rivelato molto stimolante poiché un buon numero di studenti si è dimostrato in grado di portarlo avanti con critica consapevolezza. Questo ha permesso sviluppare approfondimenti interessanti e frequenti contestualizzazioni dei contenuti affrontati, che sono così diventati competenze trasversali per buona parte di loro.

L'attività scolastica e la programmazione didattico-educativa si sono svolte in modo regolare nonostante l'interruzione delle lezioni in classe e l'inizio della didattica a distanza (23 febbraio 2020).

I docenti con l'intento di perseguire il loro compito sociale e formativo di fare scuola durante questa circostanza inaspettata e imprevedibile di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangout", trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso di piattaforme digitali come Classroom, l'uso delle varie funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, Telegram, Whatsapp ed e-mail.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo il canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà nella seconda metà dell'anno scolastico anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre hanno dimostrato la volontà di migliorare.

La classe ha partecipato alle video lezioni in maniera costante, proficua senza mai sottrarsi alle verifiche. Per quasi tutti la valutazione dello stage è risultata da buona ad eccellente, a dimostrazione di una buona professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo - didattico. Le numerose manifestazioni a cui hanno partecipato nell'arco del triennio, compreso quest'ultimo anno, già di per sé impegnativo, rimarca ulteriormente la maturità e la preparazione professionale del gruppo classe nel suo insieme.

In generale la programmazione delle varie discipline e i tempi e le modalità di verifica sono stati gli stessi, previa opportuna calendarizzazione delle prove quando prestabilito in base ai PDP tenuto conto però della revisione della programmazione in seguito all'interruzione delle lezioni in aula e l'inizio della didattica a distanza. Come previsto dalla normativa sono stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso per gli alunni aventi diritto per i quali durante la valutazione si è tenuto in maggiore considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Dal punto di vista disciplinare, con gli allievi in generale si è instaurato un buon dialogo e i rapporti interpersonali sono stati generalmente cordiali e distesi. L'attività didattica è stata nel complesso svolta con regolarità il giudizio sulla classe è nel complesso è più che discreto.

Parte II - PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

Obiettivi Trasversali

Comportamentali: realizzazione di omogeneità nella classe; correttezza di comportamento nei rapporti interpersonali e con l'ambiente; rispetto degli impegni.

Cognitivi: acquisizione della capacità di esprimersi chiaramente e correttamente utilizzando anche appropriate terminologie; sviluppo delle capacità critiche. Acquisizione dell'abilità di cogliere nella realtà gli aspetti corrispondenti alle nozioni apprese.

Contenuti Pluridisciplinari: acquisire conoscenze utili alla crescita sia professionale che personale; collegare criticamente gli argomenti trattati; riconoscerne il verificarsi nella realtà; utilizzo di terminologia adeguate alle varie discipline.

Parte III - METODI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Metodi: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, letture di testi, discussione, recuperi individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Ogni docente della classe ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, sulla base di quanto stabilito in sede di dipartimento, in seguito alla manifestazione del COVID19; per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli nell'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. Sono state adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

Strumenti: laboratori, sussidi bibliografici, sistemi audiovisivi (lavagna luminosa, computer, sistemi multimediali).

Parte IV – VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni
- Compiti scritti
- Relazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati

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 15 maggio 2015), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

- a) attività lavorative certificate non pianificate dall'Istituto;
- b) partecipazione a corsi e concorsi di formazione professionale;
- c) attività sportiva documentata da una società sportiva riconosciuta;

- d) donazione del sangue;
- e) attività culturali, artistiche e ricreative certificate (musica, convegni, conferenze, ecc.);
- f) attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc).

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA (dal 23 febbraio 2020)

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia ", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione-periodica e finale- degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente. Per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) Frequenza delle attività di DaD;
- b) Interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) Puntualità nelle consegne/verifiche scritte ed orali;

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

(VOTO 8)	contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza 2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni 3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi 2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale 3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

CREDITI SCOLASTICI

Sulla base dell'O.M. n.10 del 16/05/2020, i crediti ed il voto finale si baseranno sul percorso realmente eseguito dai ragazzi. Per dare il giusto peso al percorso scolastico, il credito del triennio finale è stato rivisto: potrà valere fino a 60 punti, anziché 40, come prima dell'emergenza. Al colloquio orale si potranno conseguire fino a 40 punti. Il voto massimo finale possibile resta 100/100. Si potrà ottenere anche la lode.

ALLEGATO A

TABELLA – CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE TERZA.

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

TABELLA B – CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA.

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

La situazione dei crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti sulla base del D.Lgs 62/2017:

ALUNNI			Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs 62/2017 per la classe terza	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs 62/2017 per la classe quarta
1	Azzolini	Davide	8	10
2	Cirillo	Mattia	9	9
3	Curzi	Nicholas	8	9
4	Fantini	Cristian	9	10
5	Fantini	Filippo	8	9
6	Galati	Marika	11	13
7	Gentile	Leonardo	10	11
8	Giani	Mattia	9	10
9	Grande	Angelo	9	10
10	Grossi	Matteo	9	10
11	Liu	Qi Qi	10	11
12	Macchia	Matteo	10	10
13	Magnani	Tommaso	10	11
14	Marioni	William	10	11
15	Mboup	Marie Aissatou	9	10
16	Melini	Aaron	10	11
17	Neagu	Gabriel Cosmin	9	10
18	Pasquini	Matteo	10	10
19	Sandu	Boris	11	12

Parte V - ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

- Tutti gli alunni hanno svolto un periodo di quattro settimane di stage nella III° classe e di tre settimane nella IV° classe;
- Tutti gli alunni hanno svolto le ore di alternanza previste
- Attività di orientamento deliberata dal Collegio Docenti

Parte VI - ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

Per l'interruzione delle lezioni in aula per il problema del Covid-19 e l'inizio della didattica a distanza non è stato possibile fare le prove d'esame

In seguito all'incontro dei docenti delle materie di indirizzo per la consegna dell'elaborato, oggetto di una parte della prova orale si è deciso quanto segue:



*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.....

ESAME DI STATO 2020

ELABORATO

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 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.

PARTE VII: Griglie di valutazione

Colloquio: Per la valutazione della prova orale si allega la griglia di valutazione pubblicata nel Decreto R.0000010 del Ministro della Pubblica Istruzione del 16 maggio 2020:

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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	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	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	10	

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

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 discipline del curricolo, 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
	I	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
	I	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
Punteggio della prova			

PARTE VIII: Relazioni

RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO IN AZIENDA CLASSE 4^{BK}

La classe 4BK è composta da 17 studenti. Lo stage in azienda si è svolto dal 24/05 al 13/06

La sottoscritta come tutor scolastico ha definito con i ragazzi le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica.

Gli allievi hanno effettuato lo stage, così distribuiti, nelle seguenti strutture:

COGNOME NOME	STRUTTURA OSPITANTE	CITTA'
Azzolini Davide	Aeroporto	Rimini
Curzi Nicholas	Birgo Burger	Rimini
Fantini Filippo	Sotto Sale	Rimini
Galati Marika	i dolci peccati di Max di Salvi	Morciano di Romagna

Gentile Leonardo	ristorante il piccolo	San Marino
Giani Mattia	Paguro Cafe	Rimini
Grande Angelo	pasticciera Vittoria	Gabicce Mare
Grossi Matteo	Pizzeria del Viale	Riccione
Liu Qi Qi	Il Veliero	Rimini
Macchia Matteo	ristorante da Righi	San Marino
Magnani Tommaso	Grand Hotel Primavera	San Marino
Marioni William	ristorante il Casale	Riccione
Mboup Marie Aissatou	Hotel Mon Reve Cervia	Milano Marittima
Melini Aaron	Zanni Panificio	Riccione
Neagu Gabriel Cosmin	Bar Del Porto	Cattolica
Pasquini Matteo	Hotel Atlantic	Riccione
Sandu Boris	Hotel Du Parc	Gabicce Mare

Iniziato lo stage si è proceduto a monitorare gli studenti contattando telefonicamente sia i tutor aziendali che gli allievi stessi e in alcuni casi anche con sopralluoghi diretti in azienda.

Qualche alunno è stato disorganizzato nel consegnare la documentazione, per gli altri non ho rilevato punti di criticità.

L'esperienza di stage è stata senza dubbio fonte di ulteriore arricchimento personale e professionale da parte di tutti gli studenti coinvolti.

La maggior parte degli alunni è stata assunta per la stagione estiva.

Le valutazioni dei tutor aziendali sono state positive a conferma che il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato.

Riccione, 23 giugno 2019

Prof.ssa Marini Franca



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

A.S.2019-2020

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
INSEGNANTE: ROMINA DI SIMONE**

CLASSE 5[^]BK

La classe 5[^]BK è composta da 19 alunni, di cui due con certificazione DSA e un BES.

Ho seguito gli alunni di 5[^]BK nello studio della lingua e civiltà francese fin dal terzo anno, pertanto ho potuto verificare i loro sviluppi e i loro progressi sia sul piano umano, sia sul piano didattico, e con loro si è instaurato nel tempo un rapporto cordiale.

La maggior parte degli alunni ha svolto adeguatamente il lavoro richiesto, sia in classe, sia a casa, dopo che l'emergenza Covid-19 ha reso necessario l'utilizzo della didattica a distanza. Nonostante le immancabili difficoltà riguardanti la connessione e l'utilizzo dei nuovi strumenti di apprendimento, le studentesse e gli studenti si sono dimostrati globalmente assidui alle lezioni online e puntuali nella riconsegna degli esercizi assegnati.

Dopo l'ultima riunione di dipartimento, durante la quale si è stabilito di ridimensionare la programmazione didattica, si sta riuscendo generalmente a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno, seppur per grandi linee.

Alcuni alunni, tuttavia, avevano dimostrato delle debolezze nella lingua straniera sin dagli anni precedenti e tali difficoltà si sono acuite nella situazione attuale.

Nel complesso i risultati conseguiti sono soddisfacenti.

Riccione, 24 aprile 2020

L'insegnante
Romina Di Simone

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> • Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati • Discussione guidata e conversazioni • Lezione frontale • Ricerca informazioni attraverso internet • Esercitazioni scritte: • risposta a questionari • esercizi di varia tipologia • elaborazione di brevi testi personali. • Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: M. Olivieri / P.Beupart – Prêt à manger – Rizzoli languages. • Fotocopie integrative • Materiali multimediali • Dopo l'emergenza Covid-19 anche: • Google Meet • Telegram • Classroom

VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Sono state effettuate: una verifica orale e due scritte nel 1° quadrimestre. Nel corso del secondo quadrimestre si avranno due valutazioni scritte e una orale in modalità DAD.</p> <p>Tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti studiati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale • In seguito all'emergenza Covid-19 la valutazione sarà anche il risultato degli esercizi svolti dagli alunni, del loro impegno, partecipazione, costanza e puntualità nella restituzione dei compiti.

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
PROGRAMMA SVOLTO**

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Le dessert	- Savoir présenter les desserts et les fromages	- Les différents types de fromages - Les phases de la fabrication - Les catégories et leurs caractéristiques - Typologies de desserts et caractéristiques - Les pâtes à pâtisserie - Les fruits

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le vin	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir parler du vin • Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes • Savoir donner des conseils sur le choix • Apprendre le lexique 	<ul style="list-style-type: none"> • L'histoire du vin • Les principales zones viticoles françaises • La classification des vins • La dégustation et le mariage vin/mets

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions • Savoir opérer des choix sur le régime à suivre • Savoir présenter des menus équilibrés • parler des produits Bio et OGM 	<ul style="list-style-type: none"> • Les régimes alimentaires • La pyramide alimentaire • Le régime méditerranéen • Bio et OGM • Les certifications françaises • Nourriture et religion

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation • Savoir conserver les aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conservation • HACCP • Allergies et intolérances alimentaires

	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître la méthode HACCP 	
--	--	--

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir présenter ses compétences professionnelles • Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le CV • La lettre de motivation • L'entretien d'embauche

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni:16 maschi e 3 femmine. La docenza della classe è stata assegnata a settembre 2019 con continuità del precedente anno scolastico. La classe presenta tra i membri un clima relazionale costruttivo e un'interazione positiva nel dialogo con il docente. Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in laboratorio con lezioni pratiche frontali di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe, e anche lezioni in compresenza della docente di scienze degli alimenti con argomenti collegati tra le due discipline. La classe ha sempre mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole scolastiche, senza nessun atteggiamento di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, e la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse e impegno per la materia in questione. Il livello di preparazione risulta in generale più che sufficiente. Non tutti gli alunni possiedono un metodo di studio efficace; per questo motivo il programma, in particolare nella fase della DAD è stato rimodulato e gli argomenti sono stati sintetizzati e presentati in diverse modalità, più semplici e schematici, basati solo sulla parte teorica e non più pratica data l'impossibilità di svolgere lezioni pratiche a causa dell'emergenza. Dal punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare il più possibile la didattica, ponendo come obiettivo quello di motivare gli studenti per i loro apprendimenti. In generale sin dall'inizio dell'anno scolastico l'interesse degli studenti è stato abbastanza costante, anche sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche. Nonostante le difficoltà riscontrate a causa dell'emergenza sanitaria, e alle nuove modalità di DAD/FAD la classe ha mostrato fin da subito collaborazione e impegno, consegnando e portando a termine il lavoro assegnato nei tempi previsti dal docente.

Ad oggi un gruppo di studenti ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati, mostrando maturità, organizzazione e un buon livello di apprendimento delle competenze sia pratiche che teoriche. Un secondo gruppo ha raggiunto gli obiettivi con un livello un po' più che sufficiente. Un ultimo piccolo gruppo ha infine raggiunto gli obiettivi con un livello discreto e abbastanza sufficiente.

PROGRAMMA SVOLTO

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-lezione frontale pratica e teorica		-prove scritte strutturate e semi-strutturate	
-attività pratiche di gruppo		-prove pratiche individuali e di gruppo	-capacità di applicare la teoria alla pratica -abilità nell'approfondire gli argomenti rielaborandoli in modo autonomo
-attività pratiche individuali		-prove orali: colloquio tradizionale	-padronanza del linguaggio -padronanza nell'utilizzo di attrezzature e accessori da cucina
-attività teoriche individuali	-libro di testo: cucina gourmet		-capacità di creare collegamenti con altre discipline
-in seguito all'emergenza da covid 19: -videolezioni su google meet	-ricerche sul web -attrezzature di laboratorio per la parte pratica	In seguito all'emergenza da covid 19: -esercitazioni assegnate con riassunti e quiz a risposta multipla	Si aggiungono in base all'emergenza sanitaria da covid 19: -partecipazione alla didattica a distanza -puntualità nelle consegne dei compiti -collaborazione e impegno
-test di verifica con google moduli		-verifiche orali sommative in piccoli gruppi con la testimonianza di tutta la classe	
-riassunti sugli argomenti trattati riconsegnati in formato word o pdf		-compiti prefissati con scadenza in formato word o pdf	

PARTE TEORICA

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il mercato enogastronomico: -il catering industriale -la ristorazione commerciale -la neoristorazione	-comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela -leggere ,riconoscere e interpretare le esigenze del mercato enogastronomico -distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere	-tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi -il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti -le principali tendenze del mercato ristorativo italiano

-cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale tradizionale e neoristorazione

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
La cucina innovativa: -la cucina di ricerca -la cucina rivisitata -la cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze	-riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative -riconoscere gli stili di cucina attuali -essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta	-la cucina tra tradizione e innovazione -vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti -i principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
I prodotti e l'approvvigionamento: -i prodotti alimentari e le gamme -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici -approvvigionamento e gestione delle merci	-scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi -distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti -utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati -utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi -scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi -stoccare correttamente le merci	-la classificazione dei prodotti alimentari -marchi di qualità DOP, IGP, STG, certificazioni e tutela dei prodotti tipici -il significato di prodotto biologico -le funzioni dell'economista -le tecniche di gestione delle merci
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
L'organizzazione della cucina e della produzione: -le tipologie di impianto -la distribuzione del legame differito -la cucina cook & chill -la cucina sottovuoto	-organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi -saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione -saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami differiti nelle diverse situazioni ristorative	-i modelli tradizionali e innovativi dell'impianto di cucina -le tecniche di legame differito -principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook & chill, della cucina sottovuoto -l'evoluzione delle attrezzature innovative
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Il menu e la politica dei prezzi: -le funzioni del menu -la pianificazione del menu e dei piatti -la grafica del menu	-costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -progettare un catalogo di menu rispettando la stagionalità dei	-le funzioni e i tipi di menu e carta -le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti -criteri di personalizzazione di menu e carta -i menu nella ristorazione sociale

prodotti , del territorio e le regole gastronomiche
 -progettare graficamente menu semplici
 -utilizzare menu come strumento di vendita

Modulo 6	Obbiettivi	Contenuti
Il banqueting e i servizi esterni: -la definizione di banqueting -il banqueting manager -l'organizzazione operativa della cucina nel servizio di banqueting	-comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting -redigere un contratto di banqueting -simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi -adeguare il servizio in funzione della domanda	-le caratteristiche del banqueting -la gestione operativa,organizzativa del banqueting manager -la comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio

Modulo 7	Obbiettivi	Contenuti
Sicurezza sul lavoro e sistema HACCP : -la normativa di riferimento di sicurezza sul luogo di lavoro -le basi della prevenzione in ambito di sicurezza -definizione e normativa HACCP -i sette principi del sistema HACCP -formazione del personale -diagramma di flusso	-comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza -saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la manipolazione degli alimenti applicando sistemi di correzione come da normativa alimentare	-la nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro -gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore -i principali pericoli dell'ambiente di lavoro -contaminazione chimica, fisica e biologica -igiene del personale e degli ambienti di lavoro -pulizia e sanificazione con metodo HACCP

PARTE PRATICA (limitatamente al primo quadrimestre)

Esercitazioni in laboratorio	Obbiettivi	Contenuti
-Realizzazioni di ricette a base di cucina e pasticceria -realizzazioni di piatti innovativi con tecniche di cottura a bassa temperatura -preparazioni di piatti con uso del sistema sottovuoto -preparazione di piatti a base di selvaggina -preparazione e cottura delle frattaglie con realizzazioni di piatti rivisitati -preparazioni di sushi e sashimi	-Riuscire a preparare un menu completo realizzandolo con diverse tecniche di cottura -preparare piatti innovativi e rivisitati -utilizzare prodotti del territorio valorizzandoli con tecniche di lavorazione innovative -riuscire a dare equilibrio agli alimenti nel gusto senza tralasciare la parte estetica -conoscere i tempi e i diversi metodi di cottura di carne e pesce	-classificazioni delle tecniche di cottura -temperature al cuore degli alimenti in cottura -tecniche di cottura tradizionali e innovative -nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti -organizzazione tecnico-pratica in cucina nella fase di servizio -organizzazione del lavoro in cucina nella fase di preparazione

-preparazione di un menu vegetariano
-la cottura delle carni rosse con diverse temperature al cuore
-le cotture degli alimenti in un grasso, in un liquido, e in umido
-cotture di carne e pesce al cartoccio, in crosta di sale e in crosta di pasta

-saper sfilettare e disossare in modo sufficiente pesce e carne
-riuscire a utilizzare in modo autonomo gli accessori e attrezzature di cucina
-riuscire a lavorare manipolando alimenti rispettando le norme di sicurezza sul lavoro e le norme igieniche

Riccione 22/04/2020

Prof. Sagliano Vincenzo



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe 5 bK Indirizzo: cucina

Prof. Lisotti Daniele
Materia: Scienze Motorie E Sportive

RELAZIONE GENERALE SULLA CLASSE.

La classe è formata prevalentemente da allievi di sesso maschile e generalmente molto ben propensa al lavoro fisico ed all'educazione fisica.

Lo svolgimento del programma ha subito variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all'inizio dell'anno scolastico (presentato dal dipartimento di scienze motorie alla prima riunione) sino al mese di febbraio con la chiusura della scuola causa COVID-19 dove con il dipartimento abbiamo riprogrammato la didattica per la nuova situazione.

La prima parte dell'anno scolastico in presenza gli allievi hanno, nel limite delle sole due ore settimanali di scienze motorie, valutato prima e potenziato poi in maniera razionale e progressiva le loro capacità di: forza, potenza, resistenza, velocità, elasticità articolare, coordinazione, equilibrio e le grandi funzioni organiche in una prospettiva di educazione alla salute. Si è cercata, inoltre, l'acquisizione dell'automatismo del gesto efficace ed economico, suscettibile di adattamento a situazioni mutevoli (destrezza) attraverso i giochi sportivi di squadra.

La seconda parte dell'anno scolastico (in pratica il secondo quadrimestre), caratterizzato dalla presenza del virus COVID-19, ha spostato la didattica da frontale in presenza a distanza con l'utilizzo di piattaforme didattiche on-line

quali CLASSROOM. La didattica in questo caso si è arricchita ed approfondita di argomenti teorici che avrei solo narrato in presenza mentre in questo caso ho approfondito con l'uso di diversi canali comunicativi quali video su youtube. Gli argomenti trattati sono tutti di attualità ed inseriti nelle indicazioni nazionali quali: 1 benessere e salute e 2. Capacità di organizzare, gestire, monitorare e migliorare il proprio stato di salute e forma fisica.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

1. Analisi e sviluppo delle capacità condizionali (test d'ingresso ed esercitazioni atte al miglioramento degli stessi, proposte sia in palestra che come esercizio individuale da svolgere a casa)
2. Miglioramento della coscienza della corporeità come mezzo espressivo per rafforzare la sicurezza di sé in un contesto socio-affettivo, tramite attività espressivo-corporee quali le piramidi presentate nella seconda parte dell'anno scolastico.
4. Miglioramento delle proprie capacità di apprendimento motorio sviluppando in modo multilaterale le proprie abilità, tramite i giochi sportivi di squadra proposti durante tutto l'anno nella seconda ora di attività oppure come prima proposta di giornata.
5. Miglioramento del controllo del proprio corpo in situazioni motorie sempre diverse, sempre tramite gli sport di situazione come lo squash, al quale i ragazzi hanno partecipato per 1 mese presso la Federazione Italiana Gioco Squash.
6. Consolidamento della formazione sociale degli allievi, con miglioramento delle capacità di collaborazione, dell'integrazione e dell'identificazione col gruppo, tramite soprattutto giochi di cooperazione come l'acrobatica, il golf, la difesa personale.
7. Sviluppo del rispetto delle regole sociali ed il rispetto e la solidarietà con gli altri.
8. consolidamento di conoscenze di educazione alimentare e preparazione atletica con la didattica FAD soprattutto la capacità di analizzare il proprio stato di salute e migliorarlo attraverso conoscenze e competenze.

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Si è sempre partiti da una situazione globale a cui è subentrato un momento più specifico, di tipo analitico, in cui è avvenuta la presa di coscienza degli aspetti più tecnici e specifici del gesto. Si è passati quindi ad una fase di lavoro di tipo globale arricchito, perché ciò che è stato appreso a livello analitico diventi realmente significativo.

STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni.

Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, l'ambiente circostante la palestra per attività di orientamento spaziale.

Per la seconda parte a distanza sono state utilizzate piattaforme didattiche quali Classroom, bacheca di argo e telegramm.

Ampio utilizzo di video di youtube di preparatori fisici, nutrizionisti o colleghi insegnanti di educazione fisica per variare i canali comunicativi.

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi:

- a) rispetto delle consegne in entrambe le situazioni sia in presenza che a distanza
- b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente la risposta motoria
- c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni
- d) partecipazione attiva anche critica con domande, richieste e partecipazione ai canali di comunicazione quali Telegramm o Classroom

La valutazione finale visto anche il particolare periodo che stiamo attraversando non potrà non tener conto del lavoro svolto da settembre a febbraio, ma valuterà altresì anche la parte teorica della didattica perché se fra le competenze europee c'è il problem solving così in un periodo così difficile viene evidenziata la capacità dei ragazzi di adattarsi in fretta alla nuova situazione di superare le avversità che ci possono essere in questa nuova situazione. Gli alunni sono stati preventivamente informati ad inizio anno scolastico sui criteri su cui si è basata la valutazione, e soprattutto nel secondo quadrimestre viene ancora rimarcato il concetto, divenendo coscienti delle modalità con cui si è operato.

Lisotti Daniele

SETTEMBRE: analisi tramite test funzionali batteria EUROFIT in comune accordo con il dipartimento di educazione fisica. Test diagnostici iniziali per avere un quadro chiaro e completo della situazione fisica di partenza dei ragazzi. Non solo, i test sono pure argomento teorico di studio delle varie capacità, del loro potenziamento tramite app e strumenti tecnologici: cardiofrequenzimetro, saturimetro, podometro, app gratuite tipo Leger, Runtastic etc. che al loro interno hanno test funzionali.

OTTOBRE continuo con i test Eurofit la seconda parte è rivolta più che altro ad investigare forza e coordinazione.

META' NOVEMBRE / META' DICEMBRE – squash presso Federazione Italiana Giuoco Squash a settimane alternate (pratica e teoria tramite brochure della Federazione) alternato a lavori di forza con piccoli attrezzi pesi od a corpo libero, utilizzo di schede di lavoro visto che i ragazzi sono tutti più o meno appassionati di fitness e pesistica.

GENNAIO - richiami di forza analizzando esercitazioni quali calisthenic, crossfit con TRX, functional training. Lavoro fatto attraverso metodica peer to peer, Group work, lavori a circuito tipo Tabata.

FEBBRAIO – MAGGIO FAD/DAD

Argomenti trattati con piattaforma Classroom di Google.

Video ed appunti: Soglia e frequenze cardiache fasce di lavoro (lipolitica glucidica etc.) + quiz

Video pratici tabata se interessati a postare video pratici con protocollo tabata di 4' ad alta intensità

Teoria dell'allenamento: supercompensazione e scala di percezione sforzo RPE BORG video + quiz

Dieta dello sportivo ed energy drink 2 video di lader Fabbri noto nutrizionista + quiz

Functional training: cosa si intende per ginnastica funzionale video e appunti + quiz

Capacità aerobica: analisi completa della capacità del nostro sistema cardiovascolare attraverso un completo opuscolo della Federazione Italiana Infermieri.

Lisotti Daniele

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5 BK

Anno 2019-2020

SETTEMBRE ANALISI SITUAZIONE DI PARTENZA TRAMITE TEST CONDIZIONALI

OTTOBRE CONTINUO TEST EUROFIT LEGER / FORZA ART. SUP INF. BUSTO / 1 MESE OTTOBRE SINO A META' NOVEMBRE

META' NOVEMBRE / META' DICEMBRE - SQUASH 1 MESE DA META' NOVEMBRE A META' DICEMBRE Alternato a lavori di forza con piccoli attrezzi pesi od a corpo libero, utilizzo di schede di lavoro visto che i ragazzi sono tutti più o meno appassionati di fitness e pesistica.

GENNAIO - richiami di forza analizzando esercitazioni quali calisthenic, crossfit con TRX, functional training. Lavoro fatto attraverso metodica peer to peer, Group work, lavori a circuito tipo Tabata.

FEBBRAIO – MAGGIO FAD/DAD

Argomenti trattati con piattaforma Classroom di Google.

Video ed appunti: Soglia e frequenze cardiache fasce di lavoro (lipolitica glucidica etc.) + quiz

Video pratici tabata se interessati a postare video pratici con protocollo tabata di 4' ad alta intensità'

Teoria dell'allenamento : supercompensazione e scala di percezione sforzo RPE BORG video + quiz

Dieta dello sportivo ed energy drink 2 video di lader Fabbri noto nutrizionista + quiz

Functional training: cosa si intende per ginnastica funzionale video e appunti + quiz

Lisotti Daniele

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^a KB è composta da 19 studenti, di cui 16 maschi e 3 femmine.

La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti provenienti da paesi esteri che anche naturalizzati continuano a parlare in famiglia la loro lingua madre e presentano ancora qualche piccola criticità nell'uso disinvolto della lingua.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA. Per loro si sono adottati gli stessi strumenti compensativi e strategie dispensative nonché semplificazioni e verifiche programmate predisposte per tutta la classe al fine di non creare inutili discriminazioni. Due studenti soltanto utilizzano dispositivi di videoscrittura per le verifiche scritte. Sono presenti due alunni ripetenti inseriti nell'ultimo anno.

Il percorso formativo relativo alle discipline di ITALIANO e STORIA ha visto la continuità didattica della sottoscritta ed è stato, nel corso del secondo biennio e del monoennio finale, abbastanza proficuo per gran parte della classe, che in generale, ha manifestato interesse per le attività didattiche proposte partecipando attivamente alle lezioni frontali e ai progetti di approfondimento. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati ottimi e buoni in alcuni casi che si sono distinti per impegno e serietà nello studio, discreti per alcuni, appena sufficienti e a volte assenti per altri studenti che hanno dimostrato un impegno domestico discontinuo o carente, in generale finalizzato alle valutazioni delle verifiche, non sfruttando pienamente le proprie capacità.

In seguito all'emergenza sanitaria in corso ci si è riorganizzati attraverso la didattica a distanza, che ha comportato aggiustamenti, difficoltà, un piano orario ridotto rispetto all'orario in presenza e una riduzione dei contenuti ai punti essenziali in accordo con il dipartimento di Italiano e Storia.

Nonostante tali evidenti criticità, il programma è stato essenzialmente svolto, gli studenti sono stati valutati (con delibera del 23 marzo approvata dal collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte.

Nel corso dell'emergenza sanitaria il gruppo classe si è distinto per disponibilità e collaborazione, solo pochi studenti hanno mostrato carenze nella produzione delle attività domestiche loro assegnate.

Riccione, 30 aprile 2020-

Prof.ssa Gabriella Gargamelli

ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

Premessa al programma svolto nell'a.s. 2019/2020

In seguito all'emergenza sanitaria in corso le lezioni in presenza si sono tenute fino alla data del 22 febbraio 2020. A partire da tale data ci si è riorganizzati attraverso la didattica a distanza, che ha comportato aggiustamenti e difficoltà. Si è proseguito con un piano orario ridotto rispetto all'orario in presenza e una riduzione dei contenuti ai punti essenziali in accordo con il dipartimento di Italiano e Storia

Dal 24 febbraio si sono utilizzati strumenti alternativi e/o integrativi ad affiancare le modalità usate fino ad allora: Piattaforma Google con video lezioni su Google Meet, Condivisione documenti su Google Classroom e Google Drive; Invio di documenti con posta elettronica; Piattaforma Telegram.

Nonostante tali evidenti criticità, il programma è stato essenzialmente svolto, gli studenti sono stati valutati (con delibera del 23 marzo approvata dal collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte (studiate ed elaborate per renderle più veritiere possibile).

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo ottocento e la cultura del Positivismo Naturalismo e Verismo. Il contesto europeo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento; - Conoscere le principali caratteristiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati 	<ul style="list-style-type: none"> Il Positivismo Caratteri generali Caratteri generali del Realismo. Confronto fra Naturalismo e Verismo
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>) - La roba (da <i>Novelle rusticane</i>) - L'addio alla roba (da <i>Mastro don Gesualdo</i>)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento: la reazione al Positivismo Il Decadentismo. Estetismo e Simbolismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Corrispondenze</i>, C. Baudelaire - <i>Vocali</i>, Arthur Rimbaud
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myricae</i>) - X Agosto (da <i>Myricae</i>)

	- Saper commentare i testi analizzati in classe.	- Temporale (da <i>Myrica</i>) - Novembre (da <i>Myrica</i>) - Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;	• La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni)
Lecture	- Saper commentare i testi analizzati a lezione in videoconferenza.	- Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
La Narrativa Europea Della Crisi: La Memoria E Il Tempo, L'antieroe	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;	• L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza
Italo Svevo	- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	• Vita e Poetica dell'autore • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Lecture	- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore	- L'ultima sigaretta (da <i>La coscienza di Zeno</i>) - Un rapporto conflittuale" (da <i>La coscienza di Zeno</i>)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.	• La vita e le opere - <i>L'umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) - <i>La produzione teatrale</i> (cenni) • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo
Lecture	- Saper commentare i testi analizzati in classe	Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>) - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>) - Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI

IL FUTURISMO e altri linguaggi	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.	Il futurismo (cenni)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti Letture	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - I fiumi (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) - Mattina (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli orrori del '900 Le leggi razziali e la persecuzione	- Comprendere la relazione tra i diritti civili e il tempo storico. Comprendere il valore delle leggi e il loro uso ideologico.	Proiezione del film <i>l'Onda</i> sull'argomento <i>Dittature e autocratie</i> letture di brani tratti da <i>Se questo è un uomo</i> di Primo Levi
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - tema argomentativo - tema di ordine generale Presentazioni in Power Point

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Sambugar - Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia • Appunti, fotocopie, filmati, materiale fornito dall'insegnante <p><i>Dal 23 marzo si sono utilizzati strumenti alternati e/o integrativi Piattaforma Google con video lezioni su Google Meet, Condivisione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, - Questionari • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p>Criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato; • Capacità di argomentare;

<p>dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<p><i>documenti su Google Classroom e Google Drive; Invio di documenti con posta elettronica; Piattaforma Telegram</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	--	--	--

Riccione, li 30/04/2020

prof.ssa Gabriella Gargamelli

STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

Premessa al programma svolto nell'a.s. 2019/2020

In seguito all'emergenza sanitaria in corso le lezioni in presenza si sono tenute fino alla data del 22 febbraio 2020. A partire da tale data ci si è riorganizzati attraverso la didattica a distanza, che ha comportato aggiustamenti e difficoltà. Si è proseguito con un piano orario ridotto rispetto all'orario in presenza e una riduzione dei contenuti ai punti essenziali in accordo con il dipartimento di Italiano e Storia

Dal 24 febbraio si sono utilizzati strumenti alternativi e/o integrativi ad affiancare le modalità usate fino ad allora: Piattaforma Google con video lezioni su Google Meet, Condivisione documenti su Google Classroom e Google Drive; Invio di documenti con posta elettronica; Piattaforma Telegram.

Nonostante tali evidenti criticità, il programma è stato essenzialmente svolto, gli studenti sono stati valutati (con delibera del 23 marzo approvata dal collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte (studiate ed elaborate per renderle più veritiere possibile).

Testo in adozione: De Vecchi- Giovannetti, *La nostra avventura. Il novecento e la globalizzazione*, Pearson

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</p>	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti: - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo industriale e società di massa • Le potenze europee fra Otto e Novecento • L'eta giolittiana
<p>MODULO 2</p>		<p>CONTENUTI</p>
<p>La prima guerra mondiale</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra - Neutralisti e interventisti

	- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;	• La guerra di trincea
MODULO 3		CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;	• La rivoluzione del 1917
	- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	• La guerra civile. Comunismo di guerra e Nep
		• La nascita dell'Urss
		• L'ascesa di Stalin, i piani quinquennali e la realizzazione del regime totalitario
MODULO 4		CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	• I trattati di pace
		• Il dopoguerra in Italia
		• Gli Stati Uniti dopo il conflitto: La crisi del 1929
MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		• Ascesa e affermazione del fascismo
		• Caratteri del regime fascista
MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il nazismo		• Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7		CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		• Cause e dinamica del conflitto
		• La Resistenza in Italia
		• L'olocausto
MODULO 8		CONTENUTI
La guerra fredda e il muro di Berlino		• Origini, blocco orientale e occidentale
		• Equilibrio del terrore
		• il disgelo
MODULO 9		CONTENUTI
L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri		• L'assemblea costituente
		• Nascita della Repubblica
		• Dal miracolo economico all'Italia del terzo millennio
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Cittadinanza e costituzione	Costruire un profilo di cittadinanza attiva e consapevole	La costituzione italiana: caratteri generali Gli studenti approfondiscono un tema a scelta fra i seguenti. <i>Origini e struttura della costituzione italiana; I Principi fondamentali; Il lavoro; I diritti; L'uguaglianza; La cittadinanza e l'immigrazione; La</i>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante • I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: De Vecchi- Giovannetti, <i>La nostra avventura. Il novecento e la globalizzazione</i>, Pearson • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. • Visione di documentari utili all'approfondimento di determinati argomenti. <p><i>Dal 23 marzo si sono utilizzati strumenti alternati e/o integrativi</i></p> <p><i>Piattaforma Google con video lezioni su Google Meet, Condivisione documenti su Google Classroom e Google Drive; Invio di documenti con posta elettronica; Piattaforma Telegram</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (valevoli per l'orale) • Verifiche orali - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p><i>Criteri di valutazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute; • <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • <input type="checkbox"/> Uso del registro linguistico adeguato; • <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare; • <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • <input type="checkbox"/> Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>

Riccione, li 30/04/2020

prof.ssa Gabriella Gargamelli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO-SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA "S.SAVIOLI"
RICCIONE

PROGRAMMA SVOLTO IN RIFERIMENTO ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE
CATTOLICA NELLA CLASSE V BK
NELL'A.S. 2019/2020

INSEGNANTE: ANELLI MARIA GIOVANNA

OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

L'insegnamento della religione si è svolto avendo i seguenti obiettivi formativi e specifici di apprendimento:

- Contribuire allo sviluppo della coscienza di sé e della personalità dell'alunno;
- Contribuire alla formazione della coscienza morale e ad un più alto livello di capacità critiche e conoscitive degli alunni;
- Offrire elementi per scelte consapevoli di fronte ai problemi etico-religiosi;
- Favorire la conoscenza ed il confronto delle soluzioni etiche e sociali così come vissute dalle religioni più diffuse e così educare alla reciprocità, all'accoglienza, alla pace, alla mondialità.

CONTENUTI

- a) Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;
 - b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali criteri di scelta, quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alle modalità di risoluzione delle “crisi di coppia”;
 - c) Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo.
 - ci) Stato di salute della Terra e problematiche ambientali
- Conversazioni con Dio, storia vera dello scrittore americano che ha trovato fede, amore e tanta consapevolezza dopo diverse scelte sbagliate trasformate in consapevolezza e risveglio di una coscienza sopita grazie a delle vere e proprie rivelazioni divine;

- e) No al relativismo etico; Le etiche contemporanee tra cui: l'etica soggettivistico
-libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità;
l'etica personalistica e l'etica religiosa;
- f) La sapienza del cuore-Cenni su la coscienza. Pascal l'esprit geometrique e l'esprit de finesse. Il cuore ha ragioni che la ragione non conosce;
- g) partecipazione al progetto “Quando il razzismo diventa legge”;
- h) Visione testimonianza Liliana Segre e Sergio De Simone;
- i) video – esperimenti sociali su bullismo in classe verso I compagni e verso gli insegnanti
- h) Fede e fiducia di Enzo Bianchi;
- i) L'amore di coppia, esperienze personali e racconto di una storia d'amore molto impegnativa;
- l) La gratitudine attraverso la lettura di diversi testi tra cui, l'albero generoso;
 - m) L'uomo ed il rapporto con la natura analisi e confronto tra la poesia Immense Alpi di Lord Byron e L'infinito di Leopardi;
- n) analisi delle emozioni attraverso il video;
- o) la coscienza

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Lo svolgimento del programma è stato attualizzato partendo da una specifica realtà sulla quale ci si è documentati con vari mezzi, giornali, film, libri specifici del settore, studi scientifici etc. Su ogni argomento vi è poi stata una analisi personale e di gruppo basate sia sul materiale fornito dal docente che sul dibattito e/o le schede di verifica elaborate dagli alunni sull'argomento.

Il punto di partenza per il raggiungimento degli obiettivi specifici è stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale ma, prima ancora di andare a considerare le situazioni esterne, ci si è voluti fermare, sulle capacità di comunicazione personale e sull'importanza di un presente consapevole che sappia mantenere una linea di condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

. Tra le diverse riflessioni, " l'importanza di dimostrare il bene sempre è la base di relazioni sane e libere, senza rimpianti di alcun tipo”.

Gli ulteriori approfondimenti nel corso della seconda parte dell'anno scolastico, di certo condizionati dalla emergenza sanitaria che ha sconvolto il normale andamento delle nostre vite ha comunque riguardato la consapevolezza del sé e le priorità della vita ed ancora sulla responsabilità e sulla verità che ci renderà liberi e su quanto una scelta di vita cristiana o meno possa influire sull'esito di relazioni umane. Il rapporto con il trascendente

E' stato visionato il film:

□ Il protagonista dopo un incidente vede la propria vita stravolta e attraversa diverse peripezie finché inizia una strana conversazione divina che stravolgerà stavolta positivamente la sua vita e quelli di tanti altri che hanno voluto ascoltare.

□ Diversi video hanno costituito lo spunto per approfondire gli altri argomenti indicati nel programma

*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"S. Saviole" - Riccione*

RISULTATI CONSEGUITI E RELAZIONE SULLA CLASSE

I risultati conseguiti sono da ritenere positivi, malgrado la naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame di cui la materia che ci occupa non fa parte e nonostante ci si sia incontrati in maniera non sempre consuetudinale in quanto le classi 5 hanno partecipato a dei progetti relativi a diversi argomenti quali la nascita del nazismo e le sue modalità di affermazione ed attività di informazione e preparazione con seguente patto di responsabilità propedeutiche tra l'altro al viaggio di istruzione che alla fine non si è potuto svolgere a causa dell'emergenza sanitaria.

Trattandosi, comunque, di una classe avuta in continuità nel tempo si è mantenuto un clima collaborativo positivo di dialogo e di confronto su tutte le tematiche sociali, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei "dibattiti" in classe, particolarmente coinvolgenti poiché gli argomenti sviluppati sulla scia del tema etico riguardano tutti gli aspetti della nostra vita privata e sociale andando inevitabilmente a toccare anche le problematiche ambientaliste-ecologiche del mondo in cui viviamo.

La valutazione sul lavoro svolto è più che positiva e risente di un rapporto tra gli alunni e con l'insegnante che si è consolidato nel tempo e soprattutto di un reale percorso di raggiungimento di una buona maturità umana e sociale.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori,	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata è stata costituita dal testo biblico e naturalmente sono stati utilizzati strumenti digitali, video, filmati, materiale iconografico, quotidiani, ecc.	Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che hanno permesso l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento	Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri: <input type="checkbox"/> Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana. <input type="checkbox"/> Capacità di conoscere e apprezzare i valori cristiani. <input type="checkbox"/> Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.

<p>nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e orale.</p>			<p>☐ Comprensione uso dei linguaggi specifici.</p> <p>I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.</p>
---	--	--	--

Anno Scolastico 2019/2020

Classe 5BK

Indirizzo: Enogastronomia – cucina

Prof.ssa Maria Luisa Carli

Materia: Diritto e Tecnica-amministrativa

RELAZIONE FINALE

La classe 5BK ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 19 alunni di cui 4 con certificazione DSA.

Ho seguito la classe con continuità sin dalla terza verificando un miglioramento nel comportamento, in particolare riguardo al rapporto con gli adulti.

Relativamente alla disciplina si sono manifestate differenze tra gli allievi, sia per quanto riguarda l'interesse e l'impegno che per le capacità di apprendimento.

La maggior parte degli allievi ha frequentato con regolarità le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo, mentre una parte ha dimostrato una minore assiduità anche in corrispondenza delle verifiche scritte e orali.

Emerge pertanto una situazione di profitto disomogenea all'interno della quale è possibile distinguere un gruppo di alunni che ha raggiunto un livello sufficiente o pienamente sufficiente, in ogni caso al disotto delle capacità, un secondo gruppo che ha mostrato un interesse più marcato ha raggiunto risultati discreti, ed infine alcuni hanno ottenuto risultati ottimi e buoni grazie a un impegno marcato, rigoroso e continuo.

Solo un alunno che ha smesso di frequentare nel gennaio e ripreso a frequentare dal 22 aprile al momento non risulta valutabile.

La condotta è stata complessivamente buona.

Lo svolgimento del programma è stato abbastanza regolare tenuto conto delle rettifiche fatte allo stesso dal dipartimento successivamente per l'interruzione della didattica in aula e l'inizio della didattica a distanza a causa del Coronavirus.

La classe ha risposto in modo serio, costante ed interessato alle lezioni online, frequentando assiduamente e rispettando le consegne.

Al termine del primo quadrimestre è stata fatta una pausa di 15 giorni per il recupero delle carenze evidenziate oltre ad una costante attività di recupero in itinere.

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive, Autori: Rascioni – Ferriello

Editore: Tramontana

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La contabilità dei costi (Ripasso)	Saper eseguire i calcoli per determinare: - Il costo complessivo di produzione; - Il punto di pareggio; - I prezzi di vendita	La classificazione dei costi; La graduale formazione del costo di produzione; Il break even point; I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costin, food cost e metodo del BEP.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il marketing	- Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. - Tecniche di marketing turistico - Le fasi di un piano di marketing - Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Pianificazione, programmazione e controllo	- Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo	La pianificazione e la programmazione. Il budget: strumento di programmazione e controllo

	- Budget e controllo budgetario - Business Plan	Il business plan: funzione e contenuto
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
La normativa del settore turistico ristorativo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. - Che cosa si intende per tutela della privacy. - Contratti delle imprese ristorative: ristorazione banqueting e catering. - Caratteristiche del contratto d'albergo - Caratteristiche del contratto di deposito in albergo 	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa; Cosa si intende per sicurezza sul lavoro; Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro; Di che cosa si occupa la normativa antincendio; Di che cosa si occupa la normativa alimentare; Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti; Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare; Quali sono i contratti del settore ristorativo; Che cos'è il codice del consumo; Caratteristiche del contratto di catering e banqueting; Contratto d'albergo e di deposito in albergo.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Classe 5[^]BK Enogastronomia Settore Cucina

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese

Prof.ssa Egle Monteleone

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 19 alunni: 16 maschi, 3 femmine. Si è trattato, per la sottoscritta, del primo anno di lavoro nella classe, ciononostante, il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone ma la conoscenza della lingua risulta davvero minima. Cercando di ottenere un livello più adeguato ed abbastanza lineare fra i vari studenti, ho subito iniziato un ripasso sia grammaticale che lessicale. La classe ha seguito le lezioni con discreta attenzione e partecipazione, anche se si è dovuto talvolta richiamare gli studenti per atteggiamenti poco maturi o per scarsa concentrazione.

Il programma scolastico, soprattutto nella fase di DAD, è stato rimodulato e gli argomenti sono stati sintetizzati e schematizzati per rendere più agevole il lavoro di consolidamento delle conoscenze acquisite. Il risultato è stato un livello di conoscenza e competenza diversificato: un gruppo ristretto di studenti ha lavorato con costanza e desiderio di migliorare le proprie conoscenze, raggiungendo risultati anche molto positivi, grazie ad uno studio responsabile ed autonomo; altri hanno mostrato un impegno discontinuo, un terzo gruppo ha cercato di colmare le lacune pregresse raggiungendo con difficoltà gli obiettivi richiesti. Si è lavorato per migliorare le abilità scritte e orali e si sono svolti esercizi sui testi, sia scritti, per consolidare le strutture morfo-sintattiche e il lessico specifico, sia attività di tipo orale, per sviluppare la capacità espositiva. Gli alunni con DSA hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali e schemi sia durante le verifiche scritte sia durante le verifiche orali. Nella valutazione si è tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti.

PIANO ANNUALE DI LAVORO

Anno scolastico 2019-2020

Docente: Egle Monteleone Materia: Inglese

Classe V Sezione bK

Libro di testo: "Cookbook Club" di O. Cibelli e D. D'Avino, Clitt Editore

Modulo 0	CONTENUTI	OBIETTIVI
	<p>Revision: My Workplace</p> <ul style="list-style-type: none">• HACCP• My kitchen brigade• Types of menu,• English breakfast/brunch/afternoon tea	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Conoscere le norme di igiene e sicurezza sul lavoro<input type="checkbox"/> Spiegare il ruolo dei membri dello staff<input type="checkbox"/> Descrivere un menu ed spiegare la composizione della colazione inglese

Module 4	CONTENUTI	OBIETTIVI
On the tour	<p>Unit 1- Enogastronomy & Food Quality Certification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cross cultural diversity • Dine Italian style • The organic choice • Km 0 products • Slow Food revolution • From global to local <p>Unit 2 - Italian Enogastronomy tour:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A region of choice for each students <p>Unit 3 - International Enogastronomy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nods of British, American and Canadian cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi • Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino • Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali • Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali • Conoscere le principali tradizioni culinarie regionali • Dare istruzioni per realizzare un piatto • Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale • Saper leggere, capire e riprodurre ricette provenienti da differenti tradizioni culinarie
MODULO 5		

<p>On the mission</p>	<p>Unit 1 - Food and religion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Judaism, Islam, Hinduism • Buddhism • Kosher food <p>Unit 2 - Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition and food science • Nutrients • The healthy eating pyramid & healthy eating plate • Alternative diet <p>Unit 3 - Buffets, banqueting& banqueting menus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banqueting menus • Buffet service • Banquet beverages • The banqueting manager&function planning • Banqueting and correspondence 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni • Conoscere le proprietà degli alimenti • Conoscere il rapporto tra cibo e salute • Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet • Accettare e gestire prenotazioni
-----------------------	--	--

Riccione, li 23 aprile 2020

Prof.ssa Egle Monteleone



*Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli ” - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019/2020
Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**
Prof. ssa SERAFINI MONICA
RELAZIONE FINALE

La classe ha dimostrato un discreto interesse verso la materia. Nel complesso, il rapporto che si è instaurato nel corso dell’anno ha permesso di avere buone relazioni interpersonali con gli studenti, nonostante non siano mancati momenti di polemica scaturita soprattutto quando si è richiesto un impegno maggiore a casa data la complessità degli argomenti affrontati.

Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell’anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

Ho conosciuto la classe VBK a settembre dello scorso anno scolastico; già dalle prime lezioni ho notato un discreto numero di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Un limitato numero di studenti ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse ma anche ad uno studio domestico insufficiente.

In generale si riscontra una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell’esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull’esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Quando, a causa dell’emergenza Covid-19 è iniziata la didattica a distanza, dopo un breve periodo di assestamento la classe ha ripreso a lavorare con costanza: alcuni soggetti, prima restii ad interventi, hanno mostrato maggior interesse per i nuovi canali di comunicazione. La prima parte dell’anno scolastico è stata dedicata all’attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane (6 ore) durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato. Molto utile si è rivelato l’uso di classroom, quale contenitore

di numerosi esercizi svolti, che ha permesso a tutti gli studenti di avere a disposizione una vasta gamma di tipologie di funzioni.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che buoni.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P.) depositati agli atti.



*Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli ” - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**

Prof. ssa SERAFINI MONICA

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 0	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l’anno precedente)	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche • Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche • Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte <input type="checkbox"/> Definizione e determinazione del dominio di una funzione <input type="checkbox"/> Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani <input type="checkbox"/> Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere intuitivamente il concetto di limite • Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali • Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto • Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione intuitiva di limite • Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ • Definizione intuitiva di asintoto • Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali • Traccia approssimativa di un grafico di funzione • Analisi del grafico di una funzione

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata

	<p>della funzione costante, derivata della funzione potenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Derivata seconda, concavità, convessità, flessi. • Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. • Lettura del grafico di una funzione. • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa. • Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso. • Analizzare il grafico di una funzione • Traccia del grafico di una funzione • Analisi del grafico di una funzione
--	---	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi • Lavori di gruppo • Lezione frontale • DAD attraverso classroom, meet, mail, telegram 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: L. Sasso "Nuova matematica a colori – Analisi", Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni • Appunti e mappe concettuali elaborate in classe (in seguito attraverso meet) con la guida dell'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi ed esercizi • Quesiti a risposta aperta • Quesiti a risposta chiusa • Colloquio tradizionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti affrontati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche

			in contesti non usuali <ul style="list-style-type: none"> • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale
--	--	--	---

Riccione, li 22 aprile 2020

Prof.ssa Monica Serafini

A.S. 2019-2020
 Classe 5[^]BK Enogastronomia Settore Cucina
 DISCIPLINA: Lab. Sala e vendita
 Prof.ssa Gobbi Karin

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni: 16 maschi, 3 femmine. La docenza nella classe è stata assegnata a settembre 2019.

Il clima tra i membri della classe è positivo, sostanzialmente serena e costruttiva l'interazione con il docente. Gli alunni collaborano e generalmente portano a termine il lavoro assegnato nel rispetto dei tempi previsti. Sin dalle prime fasi dell'anno, si è cercata la collaborazione degli studenti e le attività didattiche sono state organizzate in modo da alternare momenti di lezione frontale a lavori svolti tra pari, sia individuali che di gruppo, non escludendo mai il collegamento con la pratica. Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, dimostrato interesse per la materia, per la maggior parte degli alunni. Partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi superficiale. Pochi alunni si sono distinti per atteggiamento brillante e positivo in generale. Il livello di preparazione risulta essere per lo più sufficiente. Non tutti gli alunni possiedono un metodo di studio puntuale ed efficace; per tale motivo il programma scolastico, soprattutto nella fase di DAD, è stato rimodulato e gli argomenti sono stati riprogettati e presentati con modalità diverse, più intuitive e schematiche, per rendere più agile il lavoro di sintesi e consolidamento delle conoscenze acquisite. Da un punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare quanto più possibile la didattica, ponendosi come obiettivo principale quello di generare motivazione negli studenti, come fulcro di ogni apprendimento. Questo tipo di intervento si è concretizzato per alcuni studenti con la valorizzazione delle loro esperienze pregresse, soprattutto in ambito ristorativo e con la responsabilizzazione dei soggetti all'interno del gruppo classe; per un altro gruppo, si è reso necessario collegare quanto più possibile la disciplina a concrete esperienze di vita quotidiana. Un esiguo numero di studenti, invece, ha necessitato di un supporto più sostanziale per l'organizzazione del lavoro e il raggiungimento dell'autonomia. Per gli alunni DSA la didattica è stata individualizzata il più possibile secondo le capacità degli alunni, con lavori più semplificati e tempi di consegna concordati insieme al docente.

Ad oggi, un gruppo di studenti ha pertanto raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati in fase di programmazione, mostrando maturità, organizzazione e interesse verso le tematiche proposte, rispondendo con elaborati e prestazioni che dimostrano un buon livello di approfondimento e di acquisizione delle competenze; un secondo gruppo, ha altresì raggiunto gli obiettivi con discreto o sufficiente livello di coinvolgimento e approfondimento; un ultimo piccolo gruppo, infine, ha raggiunto con più difficoltà i traguardi di apprendimento previsti richiedendo maggiore supporto per sviluppare autonomia. Il libro di testo “MASTER LAB” di Faracca, Galiè, Capriotti e Ficcadenti è stato suddiviso in due parti per la classe IV° e V°. L'Insegnante ha altresì fornito fotocopie, mappe, slide. Le verifiche (orali e/o scritte hanno avuto cadenza quadrimestrale)

Programma svolto

UNITA' 1	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
L'azienda gastronomica	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE:

Tipologie di aziende ristorative

Tipologie di bar

Le nuove tendenze

L'organizzazione aziendale

IL REPARTO SALA:

Requisiti strumentali della sala ristorante

Arredi e dotazione professionale

L'operatore di sala

I momenti di servizio

IL BAR:

Requisiti strutturali del bar

La dotazione professionale

Il barman

I momenti di servizio

La bar list

LA SICUREZZA:

La sicurezza alimentare

Pulizia e disinfestazione degli ambienti

La sicurezza sul lavoro

UNITA' 5	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Il vino in Italia	Enografia nazionale ed internazionale Riconoscere il sistema enografico nazionale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE

Le caratteristiche della produzione italiana

La produzione regionale

UNITA' 7	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Analisi sensoriale e degustazione	Principi di analisi sensoriale dei vini Eseguire analisi sensoriali del vino	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'analisi sensoriale

La degustazione dei cibi

Il degustatore

La degustazione dell'olio di oliva

LA SOMMELLERIE

La figura professionale del sommelier

Le bottiglie

L'attrezzatura per la degustazione

L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo

L'esame olfattivo

L'esame gusto-olfattivo

L'ABINAMENTO TRA CIBO E VINO

I principi di abbinamento

La scheda grafica di abbinamento

La successione dei vini a tavola

UNITA' 8	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Operare davanti al cliente	Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

LA CUCINA DI SALA

Cucinare davanti al cliente

L'attrezzatura

La tecnica

I COCKTAILS

Definizione e composizione

L'organizzazione del banco bar

La tecnica di miscelazione

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La cultura del bere miscelato

UNITA' 10	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Tecniche di gestione	<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. 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>

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici

Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze

Le risorse umane

Le principali normative del settore

LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Il valore strategico dell'approvvigionamento

La gestione del magazzino

INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

Le tecnologie informatiche

I vantaggi per le aziende enogastronomiche

I software per il settore ristorativo

Sistemi in rete

A.S. 2019-2020

Classe 5[^]BK Enogastronomia Settore Cucina
DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione
Prof.ssa Valeria Caravello

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni: 16 maschi, 3 femmine. Per scienza e cultura dell'alimentazione la continuità di docenza è stata garantita dal precedente anno scolastico.

La classe si presenta variegata, sia da un punto di vista culturale e di esperienze nel campo lavorativo, sia sotto il profilo del rendimento scolastico. Il clima relazionale tra i membri della classe è positivo, sostanzialmente serena e costruttiva l'interazione con il docente. Gli alunni collaborano e generalmente portano a termine il lavoro assegnato nel rispetto dei tempi previsti. Durante alcuni momenti di verifica, soprattutto a cavallo tra primo e secondo quadrimestre, gli alunni hanno chiesto di procrastinare le date fissate, paventando insicurezza negli argomenti oggetto di verifica. Sin dalle prime fasi dell'anno, si è cercata la collaborazione degli studenti e le attività didattiche sono state organizzate in modo da alternare momenti di lezione frontale a lavori svolti tra pari, sia individuali che di gruppo (cooperative learning, peer tutoring, approfondimento di argomenti da presentare a tutta la classe), non escludendo mai il collegamento con la pratica, soprattutto durante le ore di compresenza con il docente di cucina. Per la preparazione della prova scritta, si è cominciato a lavorare fin dalla fine del precedente anno scolastico, abituando gli studenti a produrre un saggio breve a trattazione tecnico-scientifica. Non tutti gli alunni possiedono un metodo di studio puntuale ed efficace; per tale motivo il programma scolastico, soprattutto nella fase di DAD, è stato rimodulato e gli argomenti sono stati riprogettati e presentati con modalità diverse, più intuitive e schematiche, per rendere più agile il lavoro di sintesi e consolidamento delle conoscenze acquisite. Si sono messe in atto diverse strategie didattiche per far sì che gli studenti acquisissero la terminologia e il linguaggio specifico della disciplina e sviluppassero le competenze richieste in ambito disciplinare. Da un punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare quanto più possibile la didattica, ponendosi come obiettivo principale quello di generare motivazione negli studenti, come fulcro di ogni apprendimento. Questo tipo di intervento si è concretizzato per alcuni studenti con la valorizzazione delle loro esperienze pregresse, soprattutto in ambito ristorativo e con la responsabilizzazione dei soggetti all'interno del gruppo classe; per un altro gruppo, si è reso necessario collegare quanto più possibile la disciplina a concrete esperienze di vita quotidiana. Un esiguo numero di studenti, invece, ha necessitato di un supporto più sostanziale per l'organizzazione del lavoro e il raggiungimento dell'autonomia.

L'interesse degli studenti non sempre è stato costante, così come l'impegno e la partecipazione. Non tutte le proposte "innovative" nella didattica sono state accolte da subito con entusiasmo; la sfida principale è stata quella di riuscire a stimolare l'interesse vivo e lo spirito di iniziativa.

Nonostante la difficoltà dovuta al diverso modo di relazionarsi imposta dall'emergenza sanitaria in atto e alle nuove modalità di DAD/FAD, si è cercato di affrontare ed approfondire nel modo più proficuo possibile quanto previsto da programmazione e rivisto a livello disciplinare in risposta agli eventi contingenti.

Ad oggi, un gruppo di studenti ha pertanto raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati in fase di programmazione, mostrando maturità, organizzazione e interesse verso le tematiche proposte, rispondendo con elaborati e prestazioni che dimostrano un buon livello di approfondimento e di acquisizione delle competenze; un secondo gruppo, ha altresì raggiunto gli obiettivi con discreto o sufficiente livello di

coinvolgimento e approfondimento; un ultimo piccolo gruppo, infine, ha raggiunto con più difficoltà i traguardi di apprendimento previsti richiedendo maggiore supporto per sviluppare autonomia.

PROGRAMMA SVOLTO

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Brain storming • Discussione guidata • Lezione frontale • Attività in piccolo gruppo • Ricerche e approfondimenti individuali <p>In seguito alle mutate esigenze Covid-19:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni su Google Meet • Lavori assegnati su Google Classroom (saggi brevi, questionari, ricerche e presentazioni in Power Point. • Mappe concettuali, schemi, mappe mentali 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: L. La Fauci, Scienza e cultura dell'alimentazione, Markes • Presentazioni in Power Point • Documenti e tabelle di approfondimento • Ricerche sul web • Schemi , mappe concettuali, mappe mentali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte strutturate e semi-strutturate • Prove orali: colloquio tradizionale • Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo <p>Con la sopraggiunta emergenza sanitaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari) • Ricerca e predisposizione di materiale didattico per la classe • Verifiche orali sommative programmate in modalità uno a uno con testimone, piccoli gruppi o esposizione autonoma di argomenti. • Compiti a tempo prefissato o con scadenza su Google Classroom mediante Google Moduli • Mappe mentali o mappe concettuali 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete • Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico • Padronanza del linguaggio specifico • Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline <p>precedenti si aggiungono durante le attività di DAD/FAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione alle attività di didattica a distanza • Impegno • Puntualità nelle consegne

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
-----------------	------------------	------------------

<p>Tossinfezioni, certificazioni di qualità e sistema HACCP</p>	<p>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</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>
<p>Modulo 2</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>
<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p>	<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</p> <p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità , ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, tumori, allergie e intolleranze alimentari, disturbi del comportamento alimentare.</p>

PARTE IX: PCTO ex alternanza scuola lavoro

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: APPRENDO OLTRE L'AULA A.S. 2019/2020

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/lavoro/territorio, opportunità necessaria per le imprese nel concorrere alla formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze. I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi; vengono realizzati percorsi anche per studenti diversamente abili qualora il percorso educativo individualizzato lo preveda, in modo da favorire l'inserimento socio-professionale nell'ambito del progetto di vita.

In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico in termini di capitale umano.

Per un progetto di alternanza efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

- ┆ adottare una metodologia didattica attiva;
- ┆ fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-lavorativo;
- ┆ attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- ┆ arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- ┆ favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- ┆ realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi;
- ┆ correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

Dirigente: Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze.

Collegio Docenti: ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto di alterna scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione.

Funzione strumentale Alternanza Scuola Lavoro coordina le attività e con la **Commissione** ASL progetta le attività e ne predispose la valutazione. Predispose tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dell'ASL cura e aggiorna il Progetto ASL e i relativi corsi previsti dal piano ASL. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

Segretaria scolastica: gestione delle procedure di contatto per le adesioni ai progetti di stage e gestione della documentazione amministrativa

Insegnanti in qualità di docenti tutor scolastici seguono e sostengono gli studenti sia in aula che in azienda con incontri prima e durante lo stage

Studenti: verranno preparati e motivati da tutti gli insegnanti della classe

Famiglie: verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe
Imprese/Enti: la tipologia è sia pubblica che privata.

Esperti esterni: Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio; formatori per conferenze e laboratori di orientamento; esperti e professionisti per formazione tecnico-professionale

ORGANIZZAZIONE

La **progettazione dell'intero percorso**, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante è condivisa e approvata non solo dai docenti della scuola e dai responsabili della struttura stessa, **ma anche dallo studente**, che assume così una **responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento**.

Le attività previste dal progetto di alternanza rispetto al **percorso individuale di apprendimento** prevedono il coinvolgimento dell'intera classe o di gruppi di studenti, o di un singolo studente con particolare attenzione alla **promozione dell'autonomia del giovane**

Il **progetto di Alternanza Scuola-Lavoro** della durata complessiva di almeno 400 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

- **almeno 14 ore di formazione** per le classi terze, quarte e quinte. Queste ore possono essere svolte sia contemporaneamente da tutta la classe (es. corso sulla sicurezza, incontri preparativi allo stage..) che dai singoli alunni (es. partecipazione a manifestazioni, progetti a libera iscrizione, ecc.).

ATTIVITÀ PER TUTTA LA CLASSE

Ore di informazione/feedback relative al progetto ASL: presentazione progetto, consegna modulistica, incontri preparativi allo stage, ecc..

Corso sulla sicurezza: D.Lgs 81/2008 è rivolto agli alunni di tutte le classi terze e ha la durata di almeno 8 ore fino al raggiungimento del rischio alto.

Visite aziendali a imprese turistiche, del settore ristorativo- ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio, ecc..

Visite a fiere di settore quali SIGEP, TTG, FICO, ecc..

Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici con attività professionalizzanti-

Lezioni, corsi attinenti il percorso di AS-L quali lezioni di Grana Padano, Breakfast trainer, ecc

Tirocini estivi effettuati dai meritevoli nell'estate della classe 3[^]. Per ogni mese di tirocinio verranno riconosciute 40 ore in AS-L.

ATTIVITÀ A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

Progetti in orario extracurricolare proposti dalla commissione AS-L (vedi tabella allegata).

Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

Partecipazione a gare e concorsi professionali.

a. **Attività** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito

turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane
CLASSI QUARTE 3 settimane

Queste attività saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili: BAR...ACCA, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diverse attività di Alternanza Scuola Lavoro appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato "Volontarimini" verranno organizzati dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per ragazzi BES all'estero.

La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto;
- Relazione finale di alternanza;
- Certificazione delle competenze in alternanza scuola lavoro;

Nella guida operativa per la scuola sull'Alternanza Scuola Lavoro pubblicata a ottobre 2015 dal MIUR a tal proposito si legge:

“La valutazione richiede una riflessione sul modo di leggere e interpretare l'intero curriculum, in quanto, nel percorso dello studente, vanno integrati, in un processo di interazione continua, apprendimenti acquisiti in contesti diversi (scuola/lavoro).

L'utilizzo della metodologia dell'alternanza **trasforma il modello di apprendimento** legato alle singole discipline in un diverso modello, che costituisce il risultato multifattoriale di un processo, che riconosce il valore degli apprendimenti acquisiti in modo informale e non formale nell'azione didattica, consentendone il riconoscimento in termini di competenze e di potenziale successo formativo dello studente”.

La valutazione della attività di alternanza scuola lavoro verrà effettuata su più fronti:

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la “scheda di osservazione”.
- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze alternanza contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi

Si allega una tabella riassuntiva dei progetti in ambito AS-L

TITOLO PROGETTO

Corso sicurezza - Rischio Basso

Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini

Progetto “English for Savioli”

Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria

Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro
organizzato dal comune di Rimini

Breakfast trainer

Lezione di Grana Padano

Hotel didattico

Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva"

Lezione IRECOOP sulle certificazione di qualità

Progetto Cashless generation e Guadagniamo il futuro

Progetto Business Plan

Progetto Da una buona idea a una buona impresa

COSTITUZIONE E CITTADINANZA

SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • FORMAZIONE D. LGS 81/2008 • FORMAZIONE ANTINCENDIO • DIRITTO DEL LAVORO
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ASSEMBLEE DI CLASSE • CONSULTA DEGLI STUDENTI • CONSIGLIO DI ISTITUTO • ORGANO DI GARANZIA • QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GIORNO DELLA MEMORIA • PROGETTO “QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE”
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • PON ESTERO • ERASMUS + • VIAGGIO DI ISTRUZIONE • CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE • STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> • REGOLAMENTO DI ISTITUTO • REGOLAMENTO ASSENZE • SPORT E FAIRPLAY
SOLIDARIETA’	<ul style="list-style-type: none"> • COLLABORAZIONE CON ENTI E COMUNITA’ • PROGETTO “SUL PALCOSCENICO DELLA VITA”
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> • IMPRESA DIDATTICA • PROGETTO “IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO”
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • PROGETTI PEER TO PEER
LEGALITA’	<ul style="list-style-type: none"> • PREVENZIONE DEL BULLISMO • FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> • STORIA E STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA • PRINCIPI FONDAMENTALI

*Nella disciplina di Storia gli studenti hanno affrontato la Costituzione italiana approfondendo un tema a scelta fra i seguenti:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Origini e struttura della Costituzione Italiana; • Principi fondamentali; • Lavoro; • Diritti; • Uguaglianza; | <ul style="list-style-type: none"> • Cittadinanza; • Immigrazione; • Solidarietà; • Tutela della salute; • Ambiente |
|---|--|

Il documento è stato approvato dal seguente consiglio di classe:

Materia	Docente
Italiano – Storia	Gargamelli Gabriella
Inglese	Monteleone Egle
Francese	Di Simone Romina
Matematica	Serafini Monica
Alimentazione	Caravello Valeria
Lab. Enog. Cucina	Saliano Vincenzo
Lab. Enog. Sala / Vendita	Gobbi Karin
Dir. Amm. Strut. Ric.	Carli Maria Luisa
Scienze motorie e sportive	Lisotti Daniele
Religione	Anelli Giovanna

Riccione, 26 Maggio 2020

La coordinatrice:
Prof.ssa Maria Luisa Carli