

Prot. N°

Riccione, 30 Maggio 2020

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

Oggetto: Consegna documento della classe 5[^]SB indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

In data 30 Maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5[^]SB, Sala Bar, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Monica Serafini



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V SB



Anno scolastico
2019/2020

Coordinatrice Prof.ssa Monica Serafini

INDICE

Parte I Contesto Storico e Curricolo Composizione classe	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3	
	PECUP	Pag. 4	
	Piano orario	Pag. 6	
	Composizione cdc e variazione cdc nel triennio	Pag. 7	
	Profilo classe	Pag. 8	
	Continuità	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 11
	Inclusività	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio – Attività extracurricolari	Pag. 13
	Attività didattica	Percorsi Interdisciplinari	Pag. 16
PARTE II Percorsi formativi disciplinari	Italiano	Pag. 17	
	Storia	Pag. 25	
	Inglese	Pag. 29	
	Francese	Pag. 33	
	Matematica	Pag. 37	
	Scienze degli Alimenti	Pag. 43	
	Lab. Ser. Eno.: Sala Bar	Pag. 47	
	Lab. Ser. Eno.: Cucina	Pag. 53	
	DTA	Pag. 57	
	Religione	Pag. 61	
Scienze Motorie	Pag. 65		
PARTE III Criteria e Strumenti di valutazione	Verifiche e valutazioni	Pag. 70	
	Criteria	Pag. 71	
	Crediti	Pag. 72	
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag. 74	
	Elaborato per colloquio orale	Pag. 77	
	Elenco letture di italiano per colloquio orale	Pag. 79	

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

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

VALORI E FINALITA'

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia con specializzazione di sala e vendita è il responsabile delle attività di enogastronomia nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia della struttura in cui opera. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi e dovrà inoltre essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e all'organizzazione dei servizi di sala.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;

- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;

- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.

- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia degli alimenti, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti;
- la conoscenza ed applicazione dei principi di alimentazione equilibrata in rapporto alle diverse necessità fisiologiche e patologiche nel contesto della ristorazione collettiva;
- la conoscenza dell'infornatura e la sicurezza dei lavoratori di reparto;
- la conoscenza dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- la conoscenza degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, e per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

in termini di *competenze*:

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

- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	Classe IV	Classe V	
Italiano	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	Scritto/Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienze motorie	2	2	Pratico
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	Orale
<i>Totale</i>	<u>15</u>	<u>15</u>	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe IV	Classe V	
Dir. Amm. Strut. Ric.	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	2	2	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	5*	5*	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

*1 ora di Lab Enog. Sala/Vend in
compresenza con Alimentazione

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Fabbiano Stefania
Francese	Barazzoni Stefania
Matematica/Informatica	Serafini Monica
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Marini Franca
Lab. Enog. settore Cucina	Panzerà Salvatore
Dir. Amm. Strut. Ric	Conti Cinzia
Scienze Motorie e Sportive	Girolometti Caterina
Religione	Anelli M.Giovanna
Sostegno	De Paulis Valeria
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Defacendis P.Raffaella

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

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Mosconi Fiammetta	Censori Morena	Fabbiano Stefania
Francese	Barazzoni Stefania	Barazzoni Stefania	Barazzoni Stefania
Matem./Inform.	Serafini Monica	Serafini Monica	Serafini Monica
Sc. Cult. Alimentazione	Springhetti Sara	Onofri Laura	Zavatta Vania
Lab. Enog. Sala/Vend	Marini Franca	Marini Franca	Marini Franca
Lab. Enog. Cucina	////////////////////////////////////	Chessa Carlo	Panzerà Salvatore
Dir. Amm. Strut. Ric	Conti Cinzia	Conti Cinzia	Conti Cinzia
Religione	Anelli Maria Giovanna	Anelli Maria Giovanna	Anelli Maria Giovanna
Scienze Mot. e Sport.	Girolometti Caterina	Girolometti Caterina	Girolometti Caterina
Sostegno	Tonti Cinzia	Tonti Cinzia	De Paulis Valeria
Sostegno	Corbi Ruggero	Palmese Antonietta	Grillo Pio Francesco
Sostegno	////////////////////////////////////	Di Gregorio Domenico	Defacendis R. Patrizia

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione BS ad indirizzo sala vendita si compone di 19 alunni, 13 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla classe IV SB.

Nella classe sono presenti due studenti DSA, due BES e due alunni diversamente abili, con programmazione per obiettivi minimi, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino; un allievo, trasferitosi lo scorso anno per motivi di lavoro, proviene dall'Umbria, provincia di Terni (attualmente è tornato dalla famiglia e da lì segue la DAD). A febbraio per motivi familiari un ragazzo si è trasferito a Bologna.

Per quanto riguarda la seconda lingua tutti gli studenti hanno studiato francese.

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO

Classe abbastanza tranquilla, ha richiesto nel corso degli anni, e sempre per il solito gruppetto, qualche provvedimento disciplinare a causa di un comportamento infantile e poco rispettoso del regolamento. Nonostante le numerose strategie messe in atto dai docenti, alcuni alunni non hanno ancora raggiunto un livello accettabile di autocontrollo, sia a causa di particolari dinamiche familiari (per questo motivo un alunno a febbraio si è trasferito a Bologna) e caratteri piuttosto spigolosi, sia per una notevole diversità nel porsi di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione; in sinergia con il comportamento maturo del resto della classe, nel corso del primo quadrimestre la situazione è andata migliorando.

Il cdc ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo per favorire la relazione tra gli studenti.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti e studentesse.

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso altalenante; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti. Qualche alunno ha continuato a svolgere attività professionali durante il primo quadrimestre togliendo impegno e numerose ore di studio all'attività scolastica.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di 'fare scuola' durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e 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, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico ed a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro (eccetto un solo caso) che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata: per alcuni studenti particolarmente fragili è stata una sorta di riscatto.

METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata da una frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti.

Nel caso specifico degli studenti con DSA e BES, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per gli alunni con programmazione minima si è fatto riferimento al PEI.

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

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato le lacune manifestate. Un unico alunno, che in data precedente al 24 febbraio aveva superato il 25% di assenze del monte ore totale, ha sempre disertato le lezioni in DaD e dunque non ha sufficienti elementi per una serena valutazione di fine anno. Un discreto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante per tutto l'anno scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato fino al 22 febbraio; successivamente, a causa dell'emergenza Covid-19, le programmazioni sono state riviste: 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 all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate fino alla data del 22 febbraio. In seguito, con la didattica a distanza, si sono svolte videolezioni programmate mediante l'applicazione di Google Suite 'Meet', mentre le attività sono state proposte prevalentemente attraverso Google classroom, la bacheca di Argo e la mail istituzionale; particolarmente utili si sono rivelati i gruppi Telegram e Wapp per le comunicazioni veloci. In alcune materie sono state proposte, anche con la DaD, discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni power point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

In seguito all'emergenza Covid-19 i docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le

difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

La scuola, nelle situazioni più difficili, ha distribuito in comodato d'uso i propri pc e grazie all'intervento del Ministero, connessioni internet.

Per una descrizione più dettagliata dei metodi e degli strumenti utilizzati, si rimanda all'apposita tabella in calce ai programmi finali delle singole discipline.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi e riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

Per i ragazzi diversamente abili e per i DSA sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica.

Interventi di recupero

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica.

**ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI
CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

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

TITOLO	OBIETTIVO
	ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • PROGETTO AMBIENTE.
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • FORMAZIONE D.LGS81/2008 • FORMAZIONE ANTINCENDIO • DIRITTO DEL LAVORO • BLSD
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ASSEMBLE DI CLASSE • CONSULTA DEGLI STUDENTI • CONSIGLIO D'ISTITUTO • ORGANO DI GARANZIA • QUOTIDIANO IN CLASSE.
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GIORNATA DELLA MEMORIA • QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE.
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ERASMUS • 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"> • COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'
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 STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA • PRINCIPI FONDAMENTALI

Area di professionalizzazione: percorsi in alternanza per le competenze trasversali nel triennio

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola- Lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni)

Gli alunni hanno tutti svolto almeno 210 ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Attività extra-curricolari

TITOLO PROGETTO
Corso sicurezza 8 ore
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i Vigili del Fuoco dei Rimini
Progetto "English for Savioli"
Corso di Public Speaking
Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria
Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini
Breakfast trainer
Lezione cucina con esperto di Grana Padano
Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva" (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)
Corso BLSD - Primo soccorso
Corso Sommerlier primo livello
Corso Bartender e Mixologist

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, ad iniziative ed esperienze extracurricolari in aggiunta ai percorsi proposti dall'Istituto e di seguito elencate:

Servizio pranzo/esercito
Cena Lions
Visita Azienda Torrefazione Pascucci

Sigep Rimini
Concorso “Best barista junior” - Montecatini
Servizio: Cena di Natale
Servizio: Cena degli amici “Savioli”
Concorso “Barman dell’anno 2017” in collaborazione con AIBM Project - Riccione
Concorso “Giacchino Rossini Grand Gourmet” - Pesaro

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

TITOLO	MATERIE COINVOLTE
HACCP	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE
DIETA&SPORT	SCIENZE MOTORIE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: ITALIANO
Prof. ssa GALATI SARA ERSILIA

RELAZIONE FINALE

La classe si compone di 19 studenti, 6 femmine e 13 maschi, quattro dei quali con certificazione (L. 170/10) e due (L.104/92) e per i quali sono stati seguiti percorsi concordati con il C.d.C., così come descritto nei relativi piani personalizzati (PEI e PDP) depositati agli atti.

Docente di Italiano e Storia fin dal terzo anno, ho potuto constatare, da parte della maggior parte degli studenti, il raggiungimento di un discreto livello di maturità, tale da permettergli di dimostrare un sufficiente interesse per l’attività didattica proposta, tuttavia, non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. La classe, ha risposto piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione raggiungendo un buon livello di attenzione e interesse, nel complesso, anche nella gestione delle verifiche orali, si sono dimostrati autonomi e ben organizzati

I risultati raggiunti, sono mediamente discreti e pochi di loro hanno ottenuto risultati solo sufficienti, questo è stato possibile grazie ad una attitudine personale allo studio, ad un vivo interesse e ad un livello di partecipazione soddisfacente. La classe può essere pertanto suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina, seguita solo con parziale continuità e limitato interesse. Un secondo gruppo, più folto, che ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni, infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l’anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati che sono per lo più attribuibili allo scarso impegno e alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

Per quanto concerne, più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell’utilizzo di un repertorio lessicale sempre più ampio e specifico. Per un altro gruppo sono evidenti difficoltà su vari livelli dovute a lacune pregresse mai colmate. Per quanto riguarda l’apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo; alcuni di loro hanno raggiunto risultati buoni, mostrando interesse e impegno continui. Diversi studenti hanno raggiunto dei livelli non sempre sufficientemente accettabili, mostrando, in alcuni casi scarso studio, in altri difficoltà nelle capacità di esposizione orale; va inoltre evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche sebbene all’interno del gruppo classe alcuni di loro si sono rivelati particolarmente vivaci ed esuberanti ma anche capaci, di fronte all’intervento del docente, di comprendere e modificare quella stessa esuberanza.

Non sono mancati i momenti di dialogo e confronto reciproco, ritenuti necessari per il raggiungimento di una maggiore consapevolezza, particolarmente importanti in questa seconda parte dell'anno, in un momenti di così evidente criticità ed emergenza.



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **ITALIANO**
Prof. ssa GALATI SARA ERSILIA

PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Sambugar - Salà, Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie	<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 dei movimenti letterari esaminati.	<ul style="list-style-type: none">• Il positivismo<ul style="list-style-type: none">-Caratteri generali-Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;• Il Verismo<ul style="list-style-type: none">-Gervasia all’Assommoir(da l’assommoir, E. Zola)-Spleen (da i fiori del male Charles Baudelaire)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga Lecture	<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<ul style="list-style-type: none">- Cenni alle opere principali- Il pensiero e la poetica: l’approdoal verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga<ul style="list-style-type: none">- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)- <i>I Malavoglia</i>- La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>)- La famiglia Malavoglia, L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>)

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: <p>Pascoli e D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo estetizzante in Europa: <ul style="list-style-type: none"> -Charles Baudelaire, Oscar Wilde - Spleen (da <i>I fiori del male</i>) - Il vero volto di Dorian (da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Pascoli</p> <p>Lecture</p>	<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 e opere principali • Il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> (cenni) - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myricae</i>) -X Agosto (da <i>Myricae</i>) - Nebbia (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Lecture</p>	<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 - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>)
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"</p> <p>Italo Svevo</p> <p>Lecture</p>	<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. - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi entranti della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia • Vita e Poetica dell'autore • Una vita (cenni) • Senilità (cenni) • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative - Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>)

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p> <p>Confronto tra autori: Pirandello - Svevo</p>	<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. <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L'esclusa</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> - Sei personaggi in cerca d'autore • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo <p>- La condizione di "personaggi" (da <i>sei personaggi in cerca d'autore</i>)</p> <p>- Premessa (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La figura dell'inetto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'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 e la poetica - <i>L'allegria</i> (cenni) - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</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. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Sambugar - Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia • Manuale in adozione per le classi IV: Sambugar - Salà, LM Letteratura modulare. Il Settecento e l'Ottocento (per le parti relative ai moduli primo e secondo) • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: - Tipologie A, B, C • 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>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione delle informazioni riportate; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Uso del registro linguistico adeguato; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema; <input type="checkbox"/> <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>



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **STORIA**

Prof. ssa GALATI SARA ERSILIA

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: la nostra avventura, il novecento e la globalizzazione, edizione bruno mondadori,
DE VECCHI, Giorgio GIOVANNETTI ed. PEARSON

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L’Italia e l’Europa tra Ottocento e Novecento	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; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;	<ul style="list-style-type: none">• Dall’Italia post-unitaria all’Italia giolittiana• Alcuni aspetti della questione meridionale• Caratteristiche generali della <i>belle epoque</i>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	<ul style="list-style-type: none">• Cause e Dinamica del conflitto• L’Italia in guerra• Neutralisti e interventisti• La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none">• La rivoluzione del 1917• Comunismo di Guerra a NEP• La nascita dell’URSS• L’ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto • La crisi del 1929
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamiche del conflitto • La resistenza in Italia • L'olocausto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni aspetti della guerra fredda • La decolonizzazione • Dissoluzione dell'URSS (cenni)

METODI DI LAVOPRO	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 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: La nostra avventura, il novecento e la globalizzazione PEARSON edizione, • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - simulazione di terza prova • 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> <p>delle informazioni possedute;</p> <p>delle informazioni riportate;</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ <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>

- Poiché dal lunedì 24 febbraio 2020 la scuola è stata chiusa, fino a data da destinarsi, si è proseguito nello svolgimento del programma usando la “didattica a distanza” attraverso lezione on-line con “GSuit for education” e comunicando con gli studenti anche attraverso telegram e il registro elettronico. Tutto ciò è accaduto tenendo conto delle forti criticità dovute alle circostanze inedite e particolari e alle difficoltà registrate da parte degli studenti (alcuni dei quali impossibilitati a fruire delle piattaforme digitali) e dei docenti stessi.
- 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).



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: INGLESE
Prof. ssa FABBIANO STEFANIA

RELAZIONE FINALE

La classe 5BS è composta da 19 studenti, tra i quali ci sono due alunni con programmazione per obiettivi minimi, due studenti con Disturbo Specifico dell’Apprendimento e due studenti con Bisogni Educativi Speciali. Un buon numero di allievi ha partecipato in maniera discreta alle attività didattiche proposte. Per un ristretto gruppo di allievi la partecipazione alle lezioni non è sempre stata adeguata, poiché ha spesso assunto comportamenti poco responsabili nei confronti degli impegni scolastici, ma il comportamento generale della classe è stato sempre corretto e rispettoso. In considerazione delle caratteristiche della classe è stato adottato un approccio di tipo comunicativo, gli alunni sono stati guidati seguendo i contenuti, gli esercizi e i compiti del libro di testo, integrato con approfondimenti o argomenti affini che prevedevano compiti strutturati da portare a termine in autonomia. L’interesse e la motivazione per la disciplina sono risultati altalenanti e superficiali, determinando lacune a livello di abilità comunicative in lingua. Emerge un piccolo gruppo di studenti che si è distinto per capacità ed organizzazione dello studio ed ha raggiunto una buona preparazione. A livello di comprensione orale la classe può essere considerata sufficiente anche se è stato necessario supportare continuamente tale attività con la traduzione in italiano. L’approccio al testo scritto è da ritenersi più positivo grazie anche all’utilizzo del libro di testo che dedica ampio spazio alla comprensione e alla traduzione guidata di testi legati alla microlingua (ESP). Per esporre in maniera più fluida gli argomenti trattati, gli alunni si affidano quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico. Le prove di verifica sono state assegnate alla fine di ogni argomento trattato per valutare in tutti gli alunni la loro capacità di ascolto, comprensione e scrittura. Si è trattato di 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. Durante le attività di didattica a distanza si è comunque registrata una maggiore partecipazione ed interesse da parte di quasi tutti gli studenti e si sono predilette attività di speaking sugli argomenti di microlingua a seguito delle indicazioni ministeriali inerenti alla modalità di svolgimento dell’Esame di Stato 2020. Lo svolgimento del programma scolastico ha subito dei tagli dovuti all’emergenza sanitaria ancora in atto, come stabilito nelle riunioni di Dipartimento.



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **INGLESE**
Prof. ssa FABBIANO STEFANIA

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo Cibelli- D’Avino, WINE &DINE CLUB, Clitt

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Grammar revision.	Conoscere i principali elementi della grammatica.	Esercitazioni sulla composizione scritta e orale di vari testi.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
ON THE JOB Unit 0: Welcome to Enogastronomy <ul style="list-style-type: none">• The new frontier for F&B service & sale training courses• The big employer• Travel catering• Outstanding profiles• Stop & learn about the catering cycle	Migliorare le capacità comunicative in inglese, a tutti i livelli dai più colloquiali ai più elaborati e specializzati. Far conseguire la capacità di usare il codice verbale con una rielaborazione personale e assimilazione dei contenuti proposti agli studenti.	Comprendere le dinamiche delle nuove aziende di catering.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
ON THE JOB Unit 1: My workplace: the basics <ul style="list-style-type: none">• Hygiene & Safety• HACCP: A helping hand in catering• What are the benefits of the HACCP?• Safety check list Unit 2: Job Search <ul style="list-style-type: none">• Staffing	Condurre una conversazione sugli argomenti trattati e assicurare agli studenti una buona competenza della lingua scritta.	Consolidare le regole riguardanti il sistema di controllo. Esporre in un discorso coerente e coeso argomenti relativi alle normative che regolano e rendono sicura la ristorazione. Comprendere un annuncio di

<ul style="list-style-type: none"> • Job opportunities • The application letter 		<p>lavoro, scrivere una lettera d'accompagnamento. Il mondo del lavoro.</p>
<p>MODULO 4</p> <p>ON THE TOUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enogastronomy & Food Quality Certification • Dine Italian Style. • Slow food. 	<p>OBIETTIVI</p> <p>Obiettivi di comprensione, assimilazione e produzione utilizzando le tecniche di lettura skimming e le tecniche di pre-lettura.</p>	<p>CONTENUTI</p> <p>Accostare lo studente alla varietà delle diverse culture per promuovere il patrimonio regionale, culturale e storico dell'enogastronomia italiana.</p>
<p>ON THE PLATE</p> <p>Unit 3: Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition & Food Science • Nutrients • Healthy Eating should be on the menu in every catering establishment 	<p>Obiettivi di comprensione, assimilazione e produzione utilizzando le tecniche di lettura skimming e le tecniche di pre-lettura.</p>	<p>Conoscere le teorie della nutrizione e della dieta sana. Seguire le linee guida della piramide alimentare. Conoscere le certificazioni che ruotano intorno al mangiare e bere.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Metodo comunicativo ed interculturale. La riflessione linguistica verrà condotta seguendo il metodo induttivo partendo dai contesti comunicativi.</p> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Role- Playing - Lavori in coppia e di gruppo. - Esercitazioni guidate - Esercitazioni individuali 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Wine & Dine Club” di Olga Gibelli e Olga D’Avino Edizioni Clitt. - Esercizi e schemi predisposti dall’insegnante - Schede riassuntive, lessicali e di approfondimento, predisposte dall’insegnante - Fotocopie - CD e DVD 	<p>I Quadrimestre: una verifica orale e due verifiche scritte tra le quali una verifica scritta per classi parallele.</p> <p>II Quadrimestre: due verifiche orali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prove oggettive (strutturate o semi strutturate) relative alla comprensione di testi, alle conoscenze e competenze grammaticali e lessicali e ai contenuti culturali. - Prove di produzione (aperte) quali dialoghi a coppie o in gruppo. -Produzioni orali di contenuti studiati



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **FRANCESE**
Prof. ssa BARAZZONI STEFANIA

RELAZIONE FINALE

Ho seguito gli alunni di 5^a BS nello studio della lingua francese questi ultimi tre anni. Il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

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

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

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



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **FRANCESE**
Prof. ssa BARAZZONI STEFANIA

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Rapport de stage	Décrire un stage en donnant des précisions (dates, horaires et compétences acquises) ; Présenter l’équipe au sein de laquelle le stage s’est déroulé ; Donner ses impressions sur le stage .	<ul style="list-style-type: none">- Présentation et description d’événements, d’activités professionnelles passées et d’expériences personnelles ;- Expression d’une opinion;- Lexique lié au service et à l’organisation du travail.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Un événement spécial	Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; Savoir opérer des choix concernant l’organisation d’un événement spécial. Organiser un banquet et un happy hour.	<ul style="list-style-type: none">- Les grands événements de la restauration : banquets, buffets, finger food ;- L’apéritif en France et en Italie ;
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
On se retrouve au bar	Parler des boissons ; Savoir donner des conseils ; Répondre aux questions à caractère professionnel; Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner. Savoir parler du vin et situer les principales régions viticoles françaises ; Savoir donner des conseils	<ul style="list-style-type: none">- Les boissons non alcoolisées, les boissons chaudes, les cocktails ;- Les cafés littéraires ;- La figure du barman. - Les régions viticoles françaises ;- La dégustation ;- Le champagne.

	(choix, caractère des vins, service) ; Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; Apprendre le lexique.	
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Bien-être à table	Connaître les principes d'une alimentation équilibrée ; Évaluer son alimentation quotidienne ; Opérer des choix sur le régime à suivre ; Présenter des menus équilibrés ; Connaître les labels de qualité et d'origine, les produits bio et les OGM.	<ul style="list-style-type: none"> - Les régimes alimentaires ; - La pyramide alimentaire ; - Les produits d'excellence et les certifications.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Vers une alimentation saine et sûre	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ; Connaître la méthode HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> - Le système HACCP ; - Allergies et intolérances alimentaires ; - Intoxications.
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	Savoir présenter ses compétences professionnelles; Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	<ul style="list-style-type: none"> - Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca d'informazioni attraverso internet - Esercitazioni scritte - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco - Fotocopie integrative - Materiali multimediali - Durante il periodo di chiusura della scuola sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza (DAD): Meet per le lezioni e le prove orali, Classroom, Telegram e il registro elettronico Argo. 	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e una nel corso del secondo; due verifiche orali nel primo quadrimestre e una, nel secondo</p> <p>Tipologia: Quesiti a risposta aperta; Quesiti a scelta multipla;</p> <p>Vero/falso; Esercizi di completamento; Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento; Prove strutturate; Prove semi-strutturate; Colloquio tradizionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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



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 – SALA BAR

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 VSB a settembre della terza; già dalle prime lezioni ho notato un gruppetto 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. Nel corso dei tre anni, purtroppo, la situazione scolastica per alcuni di loro è andata peggiorando sia per momenti di crisi personali ma in particolare per situazioni familiari complesse.

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.104/92 o 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.E.I. e 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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **MATEMATICA**

Prof. ssa SERAFINI MONICA

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: Leonardo Sasso – Nuova Matematica a colori Vol. 4 – Petrini

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">• Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte• Definizione e determinazione del dominio di una funzione• Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani• Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p>	<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 della funzione costante, derivata della funzione potenza • 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"> • Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata • 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 • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**
Prof. ssa ZAVATTA VANIA

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 19 alunni, 13 maschi e 6 femmine, di cui tre con Dsa, che presentano diversi livelli di fragilità e un modo molto personale di approcciarsi allo studio, che permette loro, quasi sempre, di raggiungere un livello di preparazione adeguato, facendo naturalmente ricorso agli strumenti previsti. Ci sono inoltre due ragazzi che seguono una programmazione per obiettivi minimi, entrambi seguiti dai colleghi del sostegno, assai diversi nell’approccio allo studio e quindi nel raggiungimento degli obiettivi didattici. Questa diversità si riflette anche nelle loro relazioni interpersonali con i compagni e nel loro ruolo all’interno della classe.

Seguo la classe solo dall’inizio di quest’anno scolastico e l’approccio iniziale non è stato dei più incoraggianti. Solo in pochi rilevavo interesse per la materia, e pur cambiando per questo motivo, nel corso del 1[^] quadrimestre, le modalità didattiche, faticavo a coinvolgere la classe, che comunque si presentava allo scrutinio con valutazioni per lo più sufficienti. Le cose sono positivamente cambiate con la Dad. La nuova situazione, inattesa e per molti oggettivamente problematica, per difficoltà di connessione e di accesso al pc, li ha spronati a lavorare e ad impegnarsi di più, certamente ognuno in funzione delle proprie capacità e dei mezzi a disposizione, perseguendo dunque risultati diversi ma comunque apprezzabili. Sono coscienti dell’importanza della prova che li attende e si stanno approcciando all’esame di maturità con impegno e serietà. Permangono comunque alcune criticità.

La classe ha avuto una condotta sostanzialmente corretta nel 1[^] quadrimestre, che è nettamente migliorata in termini di presenze e di partecipazione nel 2[^] quadrimestre.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Nella Dad si è introdotto l’utilizzo di PowerPoint, di facile utilizzo anche per gli alunni Dsa e con obiettivi minimi. Le verifiche scritte, nel 1[^] e nel 2[^] quadrimestre, sulla falsariga della prova d’esame dello scorso anno, e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Le verifiche scritte del 2[^] quadrimestre sono state date come compiti a casa.



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Prof. ssa ZAVATTA VANIA

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO N. 1: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<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 Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione. Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo sarà trattato nel primo quadrimestre.</p>

MODULO N. 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<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, gastrite e ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiani o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo sarà trattato nel secondo quadrimestre.</p>

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

- Sviluppare le capacità logiche e le abilità rielaborative.
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.
- Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie richieste
- Impegno e costanza nella didattica a distanza
- Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica a distanza

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Il dipartimento stabilisce un numero di valutazioni pari ad almeno due senza distinzione tra tipologia (scritto o orale).



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 – SALA BAR

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA
BAR E VENDITA**

Prof. ssa MARINI FRANCA

RELAZIONE FINALE

La classe 5°BS è composta da 14 maschi e 6 femmine, di cui 1 BES e 2DSA. Un alunno si è trasferito in un'altra città a dicembre. La maggior parte sono alunni che ho dalla seconda e che ho seguito come tutor durante gli stage in azienda per la loro formazione alternanza scuola lavoro, quindi li conosco bene.

Teoria:

Per quanto riguarda l’insegnamento teorico sono stati necessari alcuni richiami.

Una parte della classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, con alcuni elementi a volte distratti durante le lezioni teoriche.

L’attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni discussione, riassunti, lezioni di verifica (prove scritte e orali con test di vario tipo in itinere), lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso. Sono state anche fatte delle lezioni CLIL in lingua francese.

Il programma, rispetto al piano annuale presentato all’inizio dell’anno scolastico, si è svolto in modo regolare.

Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni.

Il libro di testo è stato usato e in aggiunta sono state fornite agli allievi fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntive degli argomenti svolti.

Pratica:

Per quanto riguarda la pratica, ho riscontrato un interesse molto maggiore con alcuni elementi che hanno dimostrato un rendimento brillante. Tuttavia non sempre hanno dimostrato il giusto spirito di squadra, necessario in una brigata.

Durante l’anno scolastico gli alunni, hanno partecipato attivamente a diversi eventi organizzati dalla scuola durante le ore di lezione. Solo tre hanno dimostrato anche disponibilità, impegno, agli eventi al di fuori dell’orario di lezione, aumentando la professionalità e dimostrando con orgoglio le competenze acquisite.

Si è distinto in modo particolare l’alunno RA, raggiungendo un livello di eccellenza.

Dopo l’inizio dell’emergenza, con le lezioni DAD, tutti hanno partecipato dimostrato impegno e serietà, tranne due: CR e MD.



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 – SALA BAR

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA
BAR E VENDITA**

Prof. ssa MARINI FRANCA

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO “SARO’ MAITRE SARO’ BARMAN” QUINTO ANNO SALA

Modulo	Obiettivi	Contenuti
UNITA’ 1: I vini nel mondo - Lo studente conosce i diversi i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione dei vari Paesi del mondo - Conosce i sistemi certificazione di qualità dei vigneti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo - Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini - Conosce i criteri di calcolo del wine cost. - L’Europa del vino - Il vino nel mondo - La carta dei vini e il wine cost	 - Lo studente sa collocare il vino nel Paese d’origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo - Conosce l’importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale - Sa selezionare i vini da abbinare a un menu.	 - Lo studente è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati - E’ in grado di calcolare il wine cost Di una bottiglia e di un calice.
UNITA’ 2: La gastronomia italiana - Lo studente conosce le varietà enogastronomiche italiane - Conosce le preparazioni principale di ogni regione italiana - Conosce i prodotti DOP e IGP italiani. - La qualità degli alimenti - Alimenti e piatti tipici di regione in regione	 -Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità - Sa presentare il piatto sia sotto l’aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalità.	-

<p>UNITA' 3: Il mondo in cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina di diversi Paesi europei - Conosce i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo. - La cucina dei Paesi europei - La cucina degli altri Continenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa comporre un semplice menu etnico - Sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa individuare i prodotti tradizionali europei - Lo studente sa distinguere alcune preparazioni della cucina extraeuropea.
<p>UNITA' 4: Degustazioni di cibi e bevande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce le caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti - Lo studente conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l'aspetto visivo,olfattivo e gustativo. - L'analisi sensoriale: visiva, olfattiva e gustativa dei vari prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti in degustazione - Lo studente sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto - Lo studente sa valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione - Lo studente sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto - Lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto.
<p>UNITA' 5: Il professionista e il mondo del lavoro</p> <p>Lo studente conosce le voci principali di un curriculum vitae</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conosce gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento - Conosce il giusto modo di proporsi sul posto del lavoro - Conosce i fattori che contribuiscono al buon funzionamento di un gruppo di lavoro. - Entrare nel mondo del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa elaborare il proprio curriculum vitae - Sa scrivere correttamente una lettera di accompagnamento - Sa presentarsi in modo opportuno a un colloquio di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di riconoscere le occasioni in cui allegare una lettera di accompagnamento - E' in grado di presentarsi al lavoro in maniera professionale.

<p>UNITA' 6: I rapporti con la clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa che la comunicazione con il cliente è una parte importante del suo lavoro - Conosce i documenti fiscali e i vari metodi di pagamento. - Il cliente ha sempre ragione? - Pagare il conto al ristorante 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa usare un linguaggio appropriato durante una conversazione - Sa come ascoltare il cliente e dimostrarsi interessato a quello che dice - Sa come gestire i vari metodi di riscossione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di usare la comunicazione verbale e quella non verbale - E' in grado di gestire un reclamo - E' in grado di presentare il conto e incassarlo con varie tipologie di pagamento.
<p>UNITA' 7: Tecniche gestionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce diverse forme di gestione di un'attività ristorativa - Conosce le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente - Conosce quali sono le attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale - Conosce le fasi che compongono un business plan Conosce il funzionamento di un bar a stock - Conosce i nuovi metodi di promozione di un'attività su Internet. - Informatica ed enogastronomia - La gestione delle aziende ristorative <p>- Avviare e gestire un bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di selezionare il personale e di organizzare il lavoro dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività - E' in grado di determinare il fabbisogno di un'attività - E' in grado di determinare autonomamente il possesso delle attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale - E' in grado di effettuare un'analisi di fattibilità economico-finanziaria del progetto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa gestire correttamente l'approvvigionamento del magazzino e la scelta dei fornitori - Sa redigere correttamente un business plan nella totalità dei suoi aspetti - Sa quali funzioni sono ottimizzabili tramite gli strumenti informatici - Sa utilizzare gli strumenti informatici nei settori sala, bar e cucina.
<p><u>BAR</u></p> <p>UNITA' 1: La carta del bar</p> <p>Lo studente conosce le categorie di bevande e di alimenti offerti da un bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conosce le principali varietà di caffè e tè - Uno strumento di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente può creare la carta di un locale del quale conosce l'offerta enogastronomica, in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela - Sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di stilare un elenco razionale, scorrevole e ben leggibile, coerente con il contesto e le esigenze della clientela - E' in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta nonché la tipologia e le esigenze della clientela.

<p>UNITA' 2: Il bartending estremo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce l'origine del flair - Conosce le attrezzature del flair bar - Conosce le tecniche di lavoro del flairbartender - Conosce le tecniche di versaggio - Conosce il free pouring - Conosce lo speed working. - Il flair 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa strutturare un banco bar per il flair - Sa usare le attrezzature del flair - Usa abitualmente le tecniche del versaggio moderno - Sa usare il free pouring - Sa usare la tecnica slide 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar - E' in grado di preparare i principali premix - E' in grado di lavorare con la tecnica DMO - E' in grado di effettuare preparazioni di base con il free pouring.
<p>UNITA' 3: L'evoluzione del servizio del bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa quali sono le tecniche moderne che si utilizzano al bar - Conosce alcuni cocktail di tendenza. - Tecniche d'avanguardia 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa usare le tecniche moderne di cucina per creare nuove ricette al bar - Sa selezionare i cocktail di tendenza. 	<ul style="list-style-type: none"> -Lo studente sa creare nuove ricette usando le moderne tecniche di cucina - Sa preparare alcuni piatti di ispirazione etnica.
<p>UNITA' 4: Il gelato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce l'origine dei gelati - Conosce le basi dei gelati - Conosce le fasi di preparazione di un gelato. - Fresco, cremoso, di tutti i gusti 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa produrre un gelato usando gli ingredienti in suo possesso. - Sa abbinare gelati e sorbetti con salse, liquori e distillati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di preparare un gelato seguendo una ricetta - E' in grado di valutare le differenze fra gelato al latte e all'acqua.

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



*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 – SALA BAR

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA
Prof. PANZERA SALVATORE

RELAZIONE FINALE

La classe composta da n° 19 alunni di cui 13 maschi e 6 donne , ha seguito un percorso regolare di studio durante la prima parte dell’anno scolastico , nella secondo quadrimestre, a partire dal 24 febbraio 2020 a causa dell’emergenza sanitaria COVID-19 che ha colpito il nostro Paese, le attività di studio sono state modificate con la DAD, alleggerendo la programmazione stabilita all’inizio dell’anno scolastico ma, con lo stesso scopo di far raggiungere gli obiettivi e le competenze utili al conseguimento della maturità.

In generale si è lavorato per colmare delle lacune presenti in alcuni alunni, ma nonostante tutto, il programma didattico è stato svolto regolarmente ed i risultati raggiunti sono stati soddisfacenti.

Lo studio è stato per alcuni opportunistico e per altri adeguato.

La maggior parte dei discenti ha seguito le lezioni regolarmente mentre per una piccola parte la frequenza è stata discontinua.

Gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse alle attività loro proposte e alcuni studenti si sono distinti per la volontà di apprendimento.

Una buona parte degli alunni, si è dimostrata dotata di una discreta preparazione di base, di un proficuo metodo di studio e di buone capacità espositive, si è spesso mostrata partecipe al dialogo educativo, conseguendo buoni risultati.

Una piccola parte del gruppo classe ha conseguito risultati più che sufficienti, perché pur dotati di buone capacità, non sono stati costanti nell’impegno o non sono riusciti a consolidare la preparazione di base.



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**
Prof. PANZERA SALVATORE

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 1 prodotti alimentari <ul style="list-style-type: none">• I prodotti alimentari e le gamme• I prodotti di prima gamma e i criteri di qualità• I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati• I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici	Conoscenza e abilità <ul style="list-style-type: none">• Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici ,gastronomici e organizzativi• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti• Utilizzare correttamente i prodotti congelati• Conoscenza dei marchi di qualità , certificazioni e tutela dei prodotti tipici	Generali competenze di profilo in uscita <ul style="list-style-type: none">• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico tecnologico e gastronomico• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
Modulo 2 Il menu e la politica dei prezzi <ul style="list-style-type: none">• La funzione del menu• Pianificazione del menu• La descrizione del menu e dei piatti• Tipi di menu• I costi in cucina• Il prezzo di vendita	Conoscenza e abilità <ul style="list-style-type: none">• Le funzioni e i tipi di menu e carta• Le regole per la costruzione di menu• Utilizzare il menu come strumento di vendita• La redazione del menu• Il food cost , il costo-piatto , e controllo globale dei costi di cucina	Generali competenze di profilo in uscita <ul style="list-style-type: none">• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione

<p>Modulo 3 Il mercato enogastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tipologie degli esercizi • Il catering industriale • La ristorazione commerciale 	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere • Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale , tradizionale , neoristorazione • Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati • Individuare le nuove tendenze
<p>Modulo 4 Il banqueting e i servizi esterni</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definizione del servizio • Differenza tra banqueting e catering • Organizzazione gestionale • Organizzazione operativa 	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le problematiche ,tipiche del servizio di banqueting • Redigere un contratto di banqueting • Caratteristiche del banqueting 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervenire nella valorizzazione , produzione , trasformazione , conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici • Integrare le competenze professionale orientate al cliente

<p>Modulo 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti biologici • Il“Km.0”, • La Filiera agroalimentare 	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato di prodotti biologici • Conoscenza normativa di riferimento • Significato di Km0 • Differenza tra filiera 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare i prodotti del territorio , con particolare attenzione sul tipo di agricoltura . • Salvaguardare i piccoli agricoltori , mantenendo la filiera corta
--	--	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione d'interazione • Lettura e comprensione del testo • Esposizione orale • Spiegazione frontale tramite Powerpoint 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Consegna riassunti semplificati • Video-lezioni su Meet • Argo • Classroom • WhatsApp 	<ul style="list-style-type: none"> • Quesiti a risposta aperta e multipla • Colloquio classico • Costruzione di elaborati • Prove orali e scritte a distanza 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza argomenti studiati • Comprensione di concetti e procedimenti • Sensi di responsabilità e maturazione • Livello di partenza • Proprietà di linguaggio tecnico



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: DTA
Prof. ssa CINZIA CONTI

RELAZIONE FINALE

Ho seguito la classe nel corso degli ultimi tre anni riscontrando in tutti gli studenti, sebbene in misura diversificata, una crescita sia nei confronti dell’impegno scolastico sia in termini di responsabilità nel mondo del lavoro.

Un nucleo di studenti, circa un terzo, ha discrete capacità e ha dimostrato impegno e partecipazione costante al dialogo educativo. Mediante l’applicazione continua e metodica questi studenti hanno conseguito una buona padronanza della disciplina ed un buon profitto.

Un secondo gruppo composto da una minoranza di studenti, partecipa alle lezioni con atteggiamento piuttosto passivo, non si applica in modo adeguato alle personali necessità e consegue tuttora risultati piuttosto scarsi.

Altri alunni, pur frequentando con regolarità e partecipando alle lezioni con atteggiamento positivo, mostrano difficoltà anche a causa dello studio domestico spesso frammentario e discontinuo e raggiungono risultati sufficienti o poco più che sufficienti.

In tutti i casi gli aspetti più difficoltosi della disciplina sono relativi allo scritto ed all’uso di terminologia tecnica specifica, pertanto in questo ultimo anno e nella certezza che la disciplina non avrebbe potuto essere oggetto della seconda prova scritta, ho concentrato l’attenzione sulle verifiche orali, perlomeno nel primo quadrimestre, cercando di ottenere un’esposizione più fluida ed

articolata nonché il corretto utilizzo del linguaggio tecnico anche se non sempre i risultati sperati sono stati raggiunti. L'interruzione delle lezioni in una classe fisica e la successiva didattica a distanza non mi hanno consentito di proseguire l'opera nel secondo quadrimestre in maniera incisiva.

Pur avendo attivato diverse iniziative per il recupero in classe, permangono in alcuni studenti delle lacune che possono essere anche notevoli in relazione ad alcuni argomenti affrontati. Le maggiori difficoltà si sono riscontrate nei moduli relativi al Bilancio d'Esercizio (ripasso del programma della classe quarta) ed al Budget perché mancano agli studenti, come da programmi ministeriali, le basi necessarie per capire l'origine della formazione di tali documenti. Difficoltà, più o meno pronunciate, sono riscontrabili nell'uso del linguaggio tecnico.

Lo svolgimento del programma è avvenuto in modo regolare nel primo quadrimestre con una pausa, al termine dello stesso, volta all'attivazione del recupero delle carenze evidenziate nel primo quadrimestre. Successivamente la sospensione delle attività didattiche prima e la didattica a distanza poi, hanno rallentato lo svolgimento del programma previsto per il secondo quadrimestre portando il Dipartimento della disciplina a ridurre, seppur in misura minima, il programma da svolgere. Quasi tutti gli studenti hanno comunque risposto positivamente alle nuove modalità di svolgimento delle lezioni e si sono dimostrati maturi e consapevoli nel rispetto delle consegne e delle relative scadenze.



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **DTA**
Prof. ssa CINZIA CONTI

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo A – LA GESTIONE ECONOMICA

- I cicli aziendali
- Reddito globale e reddito d'esercizio
- Cenni alla contabilità generale delle imprese
- Definizione e classificazione di Costi e Ricavi
- Principio di competenza e principio di prudenza
- Configurazione di costo
- Analisi del punto di equilibrio

Modulo B – LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

- La pianificazione e la programmazione
- La progettazione di una nuova iniziativa produttiva (business plan)
- Il Budget nelle imprese turistiche (struttura e contenuto)
- Controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget.

Modulo C – IL MARKETING

Evoluzione del concetto di marketing
Il Marketing turistico territoriale
Il Piano di Marketing (le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza, il posizionamento dei prodotti e analisi SWOT)
Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di Marketing
Il Marketing mix (prodotto, prezzo, place, promotion, personale)
Il controllo e la valutazione dei risultati.

Modulo D – LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie: lo statuto dell'imprenditore Commerciale; il sistema di gestione della sicurezza; il testo unico sulla Sicurezza sul Lavoro; la normativa antincendio; l'igiene e la sicurezza alimentare.
I contratti di settore: il contratto d'albergo e la responsabilità dell'albergatore; prendere in gestione un albergo.
I contratti tipici della ristorazione: la somministrazione; il contratto di catering, il contratto di banqueting.

Moduli interdisciplinari inclusi nel programma:

Il Marketing, La normativa del settore turistico, I contratti del settore turistico-ristorativo, La determinazione del prezzo di vendita, il Business Plan.

Metodi e Strumenti

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Discussione guidata e conversazioni</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Esercitazioni scritte</p> <p>Risposta a questionari</p> <p>Elaborazione di brevi testi personali.</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Simulazione di colloqui con eventuali dipendenti, datore di lavoro e clienti</p>	<p>Quesiti a risposta aperta</p> <p>Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento</p> <p>Prove semi-strutturate</p> <p>Colloquio tradizionale</p>	<p>Conoscenza degli argomenti studiati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p>



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA
Prof. ssa ANELLI MARIA GIOVANNA

RELAZIONE FINALE

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 consuetudinaria 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.



*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 – SALA BAR

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Prof. ssa 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

PROGRAMMA SVOLTO

Lo svolgimento del programma è stato aggiornato 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 finchè 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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>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, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e orale.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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. <input type="checkbox"/> Comprensione e uso dei linguaggi specifici. <p>I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.</p>



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**
Prof. ssa GIROLOMETTI CATERINA

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 19 alunni, 13 maschi e 6 femmine, tra i quali due alunni (L. 104/92) che seguono una programmazione per obiettivi minimi, non seguiti direttamente dagli insegnanti di sostegno, poiché non presentano particolare difficoltà nella parte pratica della disciplina e quindi nel raggiungimento degli obiettivi didattici, supportati invece in periodo di DAD. I due studenti mostrano soprattutto nella cooperazione e relazione interpersonale con i compagni approcci diversi ma sono entrambi ben integrati nel gruppo classe. Ci sono inoltre tre ragazzi con Dsa, che nella disciplina di scienze motorie non presentano alcuna fragilità a raggiungere un livello di preparazione adeguato, e più che soddisfacente, facendo naturalmente ricorso agli strumenti dispensativi e compensativi.

In generale, il gruppo classe è vivace è ben integrato, abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali. Una parte piuttosto cospicua della classe pratica o ha praticato attività motoria extra scolastica ciò determina un gruppo con buone capacità che anche nel lavoro in palestra ha conseguito con interesse e motivazione competenze adeguate. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare. Adeguato all’età, è lo sviluppo psicologico cognitivo e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la classe ha raggiunto un livello alto e medio-alto, generalmente il gruppo classe mostra regolare interesse per le attività proposte e programmate, idonea è la frequenza alla pratica motoria e l’efficacia negli apprendimenti raggiunti sia a livello pratico che nella parte più teorica affrontata in DAD, dove i ragazzi hanno conseguito ottime-buone competenze, questo per buona parte della classe, solo un piccolissimo gruppo di ragazzi ha affrontato con scarsa motivazione e frequenza l’attività disciplinare.

L’ambiente classe ha consentito di realizzare lezioni fluide e scorrevoli nel loro svolgimento, si è mostrato adeguato, anche sotto la sfera socio affettiva, con idonei rapporti di cooperazione di condivisione e di rispetto reciproco.

RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: equilibrata è la maturità socio-affettiva; la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale, sono risultate idonee per raggiungere buoni livelli di apprendimento. Nel contesto dell'attività pratica, il rispetto degli altri, di sé e degli spazi è risultato corretto e responsabile. La classe ha gestito gli attrezzi e gli spazi messi a disposizione per lo svolgimento dell'attività didattica in modo idoneo ed adeguato. Buona la cooperazione nei lavori di gruppo e in particolare negli sport di squadra affrontati; a livello teorico, interessanti sono stati i risconti trasversali disciplinari, sia nei confronti di altre materie di studio sia nelle abitudini di vita.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo alto e medio-alto nel complesso, associato ad un miglioramento del rapporto con il proprio corpo, con i propri limiti e le proprie potenzialità; buone-più che buone, le competenze fisico-sportive raggiunte. Con alcune differenze individuali.

In DAD, la classe ha affrontato in modo responsabile e puntuale le consegne, dimostrando consapevolezza ed autonomia nella gestione sia didattica che emotiva di questo particolare momento, è stata adeguata la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

Nella parte didattica teorica affrontata in itinere e in DAD, a completamento della pratica, i ragazzi hanno conseguito competenze alte e medio alte, mostrando partecipazione ed attenzione adeguate.



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 – SALA BAR

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**
Prof. ssa GIROLOMETTI CATERINA

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento. Prove d’ingresso.	<ul style="list-style-type: none">• Valutazione livello motorio iniziale.	U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento). U.D. 2. Prove d’ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30”., salto in lungo da fermo, Beep Test, Lancio della palla medica.

<p>Titolo: Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca). • Conoscenza dei principi generali che sottendono lo sviluppo delle CAPACITÀ MOTORIE • Saper costruire mini circuiti di potenziamento in casa 	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skipp, calciata dietro, corsa balzata, corsa incrociata).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l’ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l’utilizzo dei grandi attrezzi</p>
<p>Titolo: Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali. 	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Il calcolo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla, funicella).</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi ai piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</p> <p>U.D.3. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista dell’equilibrio, statico dinamico e in volo</p>

<p>Titolo: Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti. • E regolamenti e basi delle discipline teoriche affrontate 	<p>U.D. 1. L'atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).</p> <p>U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.</p> <p>U.D. 3. Gli sport con la racchetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo Squash presso la FIGS di Riccione • Tennis e volano (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva)
<p>Titolo: Sport e giochi di squadra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. • Conoscenza e enunciazione dei regolamenti. Miglioramento della cooperazione e fair-play. 	<p>U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p>U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.</p> <p>U.D. 3 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.</p>
<p>Titolo: Parte teorica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza Principi di allenamento, di traumatologia sportiva e tecniche di Primo Soccorso • BLS - BLSD • Storia e Cultura sportiva 	<p>U.D.1 Benefici sport, Alimentazione e sport, dieta equilibrata.</p> <p>U.D. 2 Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso e BLS - BLSD.</p> <p>U.D. 3 storia delle Olimpiadi Antiche e Moderne</p>
<p>METODI DI LAVORO</p>	<p>MEZZI E STRUMENTI</p>	<p>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Metodologia globale - Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche - Risoluzione di problemi (Problem Solving). - Cooperative Learning, scoperta guidati - E-Learning classi e ambienti virtuali - Lezioni pratiche, spiegazioni frontali - Interventi personalizzati effettuati - Potenziamento - Consolidamento - Recupero: le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo le modalità programmate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Oggettivi: - La palestra - Le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. - Le dotazioni e gli attrezzi presenti. - Spazi extrascolastici es. pista atletica e strutture della FIGS di Riccione. - Formativi - Tabelle - Libro di testo e schede d'approfondimento. - Link, PC, Schemi e appunti in formati multimediali - Video lezioni (piattaforma G-Suite) 	<ul style="list-style-type: none"> - E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. - Valutazioni e misurazioni pratiche - Valutazioni scritte e teoriche sia per l'intera classe e nello specifico per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica. - Griglie di valutazione fanno riferimento alla programmazione iniziale e alla rimodulazione dopo introduzione della DAD
---	--	---

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

- Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti
- Misurazioni oggettive, valutazioni osservative
- Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.
- Valutazioni scritte
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in DAD
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie
- Impegno e costanza nella DAD
- Serietà con cui l'alunno si approccia alla DAD

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteria e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

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

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

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol 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)	<ol 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)	<ol 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)	<ol 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)	<ol 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 (VOTO 8)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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

I crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti sono trasformati in base all'**ordinanza n. 10 del 16 maggio 2020, Allegato A, Tabella A e Tabella B**

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

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

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

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

ALUNNI	CREDITI 3^ a.s.2017/18	CREDITO 4^ a.s.2018/19
1	9	11
2	9	11
3	8	10
4	8	10
5	8	10
6	9	9
7	9	8
8	8	10
9	9	10
10	9	11
11	8	9
12	9	10
13	9	10
14	8	9
15	10	11
16	10	12
17	9	10
18	8	9
19	10	10

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

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

L'articolazione e lo svolgimento del colloquio d'esame è regolata dall'**art. 17** dell'**Ordinanza n.10** del 16 maggio 20.

Per i ragazzi certificati è stata fatta richiesta di assistenza da parte dei docenti di sostegno con apposita domanda.

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 appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro	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	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	

settore, anche in lingua straniera	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 diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi in varie discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo sostanzialmente corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera adeguata e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	8-10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-3	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	4-6	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti	7-8	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti in modo personale e con discreta efficacia	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I		1-2	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato	3-5	
	III	Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore	6-7	
	IV		8-10	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà solo in modo parziale	2	
	III	È in grado di analizzare e comprendere la realtà in modo sostanzialmente corretto	3-4	
	IV	È in grado di analizzare e comprendere la realtà in modo personale e con discreta efficacia	5	
Punteggio della prova				



***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 cocktail, un piatto, un vino o una bevanda nervina 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)

Nel caso in cui scelga di parlare di un cocktail alcolico si aggiunga una valutazione sull'alcol in termini di:

valutazione calorico-nutrizionale; impatto sociale derivante dall'assunzione delle bevande alcoliche.

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.

- LETTURE 5 ANNO-

Charles Baudelaire: da I fiori del male “Spleen” (da pag. 68);

Emile Zola: da l’Assommoire: “Gervasia all’Assommoire” (da pag. 81);

Oscar Wilde: da *Il ritratto di Dorian Gray* “Il vero volto di Dorian” (da pag. 94);

Giovanni Verga: da I Malavoglia: “La famiglia Malavoglia” (da pag. 150), “L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni” (da pag. 157), da Vita dei campi: “La Lupa” (da pag. 138);

Giovanni Pascoli: da *Myricae* “Lavandare” (pag.195), “X Agosto” (pag. 197) da *Canti di Castelvecchio* “Nebbia” (pag. 216), da *Il fanciullino* “E’ dentro di noi un fanciullino” (da pag. 226);

Gabriele D’Annunzio: da *Il piacere* “Il ritratto di un estera” (da pag. 265);

Italo Svevo: da *La coscienza di Zeno* “L’ultima sigaretta” (da pag. 343);

Luigi Pirandello: da *Il fu Mattia Pascal* “premessa”, da *Sei personaggi in cerca d’autore* “La condizione di personaggio”;

Giuseppe Ungaretti: da *L’allegria* “Veglia” (pag. 466), “Fratelli” (pag. 468), “San Martino del Carso” (pag. 479), “Soldati” (pag. 485);

Eugenio Montale: da *Ossi di seppia* “Meriggiare pallido e assorto” (pag. 646) “Spesso il male di vivere ho incontrato” (pag. 648), da *Satura* “Ho sceso dandoti il braccio”.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 30/05/2020

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Fabbiano Stefania
Francese	Barazzoni Stefania
Matematica/Inform.	Serafini Monica
Sc. Cult. Alim.	Zavatta Vania
Lab. Enog. S. Cucina	Panzerà Salvatore
Lab. Enog. Sala/vend	Marini Franca
Dir. Amm. Strut. Ric.	Conti Cinzia
Scienze Mot. E Spor.	Girolometti Caterina
Religione	Anelli M.Giovanna
Sostegno	De Paulis Valeria
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia

Riccione, 30 maggio 2020

La coordinatrice
Prof.ssa Serafini Monica

