

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

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003201 del 30/05/2020
(Uscita)

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V KC



Anno scolastico
2019/2020

Coordinatore Prof. Angelo Bonfiglio

INDICE ANALITICO

Storia dell'Istituto	pag. 3
Composizione del consiglio di classe e variazioni nel biennio post-qualifica	pag. 4
Piano di studi	pag. 5
Obiettivi generali	pag. 6
Area di professionalizzazione: P.C.T.O.	pag. 7
Modulo riepilogativo stage classe 3CK	pag. 8
Modulo riepilogativo stage classe 4CK	pag. 9
Crediti scolastici	pag. 10
Conversione dei crediti scolastici	pag. 11
Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe	pag. 12
Didattica a Distanza (DaD)	pag. 14
Costituzione e Cittadinanza	pag. 16
Verifica e valutazione	pag. 17
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione	pag. 18
Profilo della classe	pag. 19
Progetto AS-L	pag. 21
Attività svolte dalla classe 5CK	pag. 23
Tirocini formativi e orientamento per studenti con P.E.I.	pag. 23
Griglia di valutazione della prova orale	pag. 26
Griglia di valutazione della prova orale per alunni con DSA	pag. 27
Elaborato proposto	pag. 28
Relazione e programma svolto di Italiano e Storia	pag. 31
Relazione e programma svolto di Lingua Inglese	pag. 39
Relazione e programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 43
Relazione e programma svolto di Lab. Enogastronomia settore cucina	pag. 47
Relazione e programma svolto di Matematica	pag. 52
Relazione e programma svolto di Diritto e Tecnica Amministrativa	pag. 57
Relazione e programma svolto di Servizi Enogastronomici settore sala e vendita	pag. 61
Relazione e programma svolto di Scienze motorie	pag. 65
Relazione e programma svolto di Religione	pag. 69
Relazione e programma svolto di Lingua francese	pag. 75

STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca.

La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stata intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA**

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Canducci Beatrice
Inglese	Fabbiano Stefania
Francese	Baldelli Rosanna
Matematica/Informatica	Mastandrea Anna
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. settore Cucina	Sbarro Fabrizio
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Clivio Monica
Diritto e Tecn. Amm. dell'Impresa Turistica	Masiello Pietro
Scienze Motorie e Sportive	Biavati Silvia
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Grillo Pio Francesco Vita Ramona De Paulis Valeria

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

Discipline	4° anno	5° anno
DTA	Concordia Ornella	Masiello Pietro
Sala	Giovannini Tiziano	Clivio Monica
Francese	Fabbri Gloria	Baldelli Rosanna
Scienze Motorie.	Cecchini Debora	Biavati Silvia

PIANO DI STUDI

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. Dell'Impresa Turistica	5	4	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	4	5	Scritto/orale/pratico
Laboratorio Enog. Sala/vend	2	2	orale
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

OBIETTIVI GENERALI

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

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

L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione: asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico e asse storico-sociale.

Le aree di indirizzo, presenti fin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati dell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- gestire risorse umane e attrezzature inerenti i reparti di cucina e pasticceria;
- utilizzare le tecniche di lavorazione più appropriate, applicando le normative vigenti per la sicurezza, la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti.

Le competenze dell'indirizzo "Servizio per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Enogastronomia settore cucina", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE: P.C.T.O. (PERCORSI DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO)

I percorsi delle competenze trasversali e dell'orientamento, ex Alternanza scuola-lavoro, è una modalità di didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, il futuro lavorativo, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. È stata resa obbligatoria per tutti gli studenti negli ultimi tre anni delle scuole superiori, licei compresi, è una delle innovazioni più significative della legge 107 del 2015 (La Buona Scuola) in linea con il principio della scuola aperta.

Per lo sviluppo delle competenze professionali, è stato significativo il PCTO che si è sviluppato nel triennio conclusivo.

Gli alunni sono stati inseriti, per un totale di 210 ore, in aziende Ristorative e pasticcerie del territorio, dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

La certificazione rappresenta uno dei pilastri per l'innovazione del sistema d'istruzione e, quindi, anche per la valorizzazione dei PCTO. Tutti i soggetti coinvolti ne devono trarre beneficio.

Dal punto di vista dello studente, la certificazione delle competenze:

- testimonia la valenza formativa del percorso, offre indicazioni sulle proprie vocazioni, interessi e stili di apprendimento con una forte funzione di orientamento;
- facilita la mobilità, sia ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma, sia per gli eventuali passaggi tra i sistemi, ivi compresa l'eventuale transizione nei percorsi di apprendistato;
- sostiene l'occupabilità, mettendo in luce le competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- promuove l'autovalutazione e l'auto orientamento, in quanto consente allo studente di conoscere, di condividere e di partecipare attivamente al conseguimento dei risultati, potenziando la propria capacità di auto-valutarsi sul modo di apprendere, di misurarsi con i propri punti di forza e di debolezza, di orientarsi rispetto alle aree economiche e professionali che caratterizzano il mondo del lavoro, onde valutare meglio le proprie aspettative per il futuro.

MODULO RIEPILOGATIVO STAGE CLASSE 3CK

Nell'a.s. 2017-2018 gli alunni hanno intrapreso la loro prima esperienza di stage, così distribuiti, nelle seguenti strutture:

COGNOME E NOME	STRUTTURA OSPITANTE	CITTÀ
1	Gran Hotel	Rimini
2	Sp.Accio	San Patrignano
3	Pasticceria Novecento	Viserba
4	Ristorante Dove c'era l'aquila	Cattolica
5	Ristorante Amau	Rimini
6	Hotel Ambasciatori	Riccione
7		
8		
9	Ristorante Il pappagallo	Riccione
10	Kalamaro Osteria	Riccione
11	Villaggio Olimpico	Bardonecchia
12	Ristorante Al pescatore	Riccione
13	Ristorante Pastrocchio	Riccione
14		
15	Villaggio Olimpico	Bardonecchia
16	Ristorante Sottosale	Rimini
17	Pasticceria Garden	Morciano di Romagna
18	Panificio Bianchi	Riccione

Tutor scolastico prof. Angelo Bonfiglio

Iniziato lo stage il tutor scolastico ha dato la propria disponibilità agli allievi ed ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l'attività, ma il periodo è trascorso senza rilevanti segnalazioni eccetto un piccolo infortunio intercorso alla prima settimana dello stage il quale ha portato l'alunno a sospendere l'attività e recuperarla nel mese estivo seguente.

Gli allievi non hanno incontrato particolari ostacoli durante l'esperienza, bensì una certa difficoltà nel compilare adeguatamente i moduli e consegnarli entro la scadenza.

Due alunne hanno svolto lo stage fuori regione, a Bardonecchia per la precisione, grazie al criterio del merito stabilito dal collegio docenti dell'Istituto. Per queste due studentesse meritevoli il loro tutor scolastico è stato la prof.ssa Stanca Mariangela.

In generale le valutazioni dei tutor aziendali sono state molto positive in quanto il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato, così come espresso dagli stessi tutor durante i contatti telefonici intercorsi a metà periodo.

MODULO RIEPILOGATIVO STAGE CLASSE 4CK

COGNOME E NOME	STRUTTURA OSPITANTE	AZIENDA e CITTÀ
1	Hotel National	Rimini
2	Sp.Accio	San Patrignano
3	Pasticceria Novecento	Viserba
4	Ristorante O Capitano	Cattolica
5	Panificio Bianchi	Riccione
6	Hotel Michelangelo	Riccione
7		
8		
9	Ristorante Il Pastrocchio	Riccione
10	Kalamaro Osteria	Riccione
11	Trattoria da Claudio	Rimini
12	Ristorante Darsena	Portoverde
13	Hotel Corallo	Riccione
14		
15	Ristorante La Ferramenta	Santarcangelo
16	Hotel Armstrong	Rimini
17	Trampolines	Riccione
18	Panificio Bianchi	Riccione

Tutor scolastico prof. Angelo Bonfiglio

Lo stage in azienda si è svolto dal 24 maggio al 14 giugno 2019.

Il tutor scolastico ha definito con i ragazzi le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica. Iniziato lo stage si è proceduto a monitorare gli studenti contattando telefonicamente sia i tutor aziendali che gli allievi stessi e in alcuni casi anche con sopralluoghi diretti in azienda, non rilevando in alcun caso di criticità. L'esperienza di stage è stata senza dubbio fonte di ulteriore arricchimento personale e professionale da parte di tutti gli studenti coinvolti.

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

CREDITI SCOLASTICI

COGNOME E NOME	CREDITI 3° ANNO	CREDITI 4° ANNO
1	8	9
2	9	10
3	9	10
4	9	10
5	9	10
6	9	10
7	8	9
8		
9	10	11
10	9	10
11	9	10
12	9	10
13	9	9
14	9	9
15	9	9
16	8	9
17	8	9
18	10	11

CONVERSIONE DEI CREDITI SCOLASTICI

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

METODI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

METODI

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe. I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale interattiva
- lettura e analisi dei testi proposti
- discussione in classe sugli argomenti affrontati
- lavori di gruppo
- schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
- simulazioni
- lavori al computer
- discussioni e conversazioni in lingua straniera
- ricerche
- questionari
- processi di apprendimento individualizzati.

STRUMENTI

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

- libri di testo
- materiale fotocopiato, riassunti e schemi forniti dai docenti
- giornali e riviste in italiano e in lingua
- dizionari

- computer, software multimediali e internet
- fonti normative

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

Per aiutare i ragazzi ad acquisire un adeguato metodo di studio sono state utilizzate strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave o enunciati significativi; invito al ragionamento attraverso domande mirate; richiesta di elaborazione di riassunti e/o mappe concettuali; verifica in itinere delle conoscenze acquisite; elaborazione collettiva di strumenti utili allo studio come mappe, sintesi, riassunti. Chiarificazione di procedimenti atti a produrre diverse tipologie di elaborati. Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzato e personalizzato per gli studenti diversamente abili e con DSA, secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP.

INTERVENTI DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state svolte in itinere nelle singole discipline; inoltre è stato rispettato il fermo didattico le prime due settimane del mese di febbraio.

DIDATTICA A DISTANZA

In seguito all'emergenza da Covid-19 è stata ufficializzata la metodologia della Didattica a Distanza (DaD).

Nella prima settimana che va dal 24 al 28 febbraio il Consiglio di classe ha svolto la didattica prevalentemente attraverso l'assegnazione di compiti, studio individuale e supporto allo studio tramite il registro elettronico e il canale ufficiale Telegram: sicuramente perché la speranza era quella in un rientro immediato a scuola.

Nella settimana seguente, visto il decreto che ha sancito la sospensione delle attività scolastiche, tutto il corpo docente ha iniziato a proporre video lezioni attraverso la piattaforma Google Meet e a creare corsi di studio sulla piattaforma Google Classroom.

Si è provveduto a un planning delle varie lezioni, tutte calendarizzate dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00, come suggerito dalla Dirigenza.

Riepilogando, i canali ufficializzati dal consiglio di classe sono i seguenti:

- Registro elettronico Argo (per attività svolta, promemoria, registro presenze/assenze, materiale didattico)
- Telegram (per comunicazioni più immediate, promemoria)
- Google Classroom (corsi di studio, materiale didattico, verifiche)
- Google Meet (video lezioni e video interrogazioni)

La partecipazione alle video lezioni è stata fin da subito più che sufficiente, gli alunni si sono connessi con buona puntualità e senza sostanziale differenza di quanto avvenuto già nella prima parte del quadrimestre. Non si sono registrate assenze o ritardi nella consegna dovuti a difficoltà di reperimento dei mezzi informatici; tra questi solamente uno studente ha avuto problemi di connessione durante le prime settimane della DaD.

Non si sono registrati notevoli differenze nel rendimento didattico, anzi con molto piacere il consiglio di classe ha notato come due/tre studenti hanno migliorato il loro approccio allo studio e la motivazione per le singole discipline.

Per quanto concerne le singole materie si è cercato, nonostante la sensibile decurtazione delle ore, di garantire l'insegnamento dei nuclei fondanti, con verifiche in modalità telematica (video interrogazioni e/o produzione di documenti digitali) registrate in apposite cartelle di file. Mentre per la materia professionalizzante le attività di laboratorio sono state momentaneamente sospese per concentrarsi sulla didattica teorica e sullo svolgimento di esercizi propedeutici.

La classe ha reagito bene alla DaD ma occorre segnalare il notevole sforzo da parte del Consiglio di

Classe al fine di stimolare i discenti alla partecipazione, facendo da promemoria per le varie attività e, in alcuni casi, sollecitare le consegne che non hanno rispettato la tempistica. La collaborazione con gli insegnanti di sostegno è stata efficace, già consolidata durante la prima parte dell'anno scolastico.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Con la Didattica a Distanza il consiglio di classe ha incrementato i parametri oggetto della valutazione del percorso didattico dello studente. Oltre a quegli elementi già deliberati ed inseriti nel PTOF del nostro Istituto, si sono aggiunti i seguenti criteri:

- 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 avvicina alla didattica a distanza.

COSTITUZIONE E CITTADINANZA

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

STRUMENTI PER LA VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Interrogazioni e video interrogazioni
- Compiti scritti in classe e su piattaforma Classroom
- Relazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati

CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 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.);
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

**CRITERI COMUNI PER LA FORMULAZIONE DEI
GIUDIZI DI VALUTAZIONE**

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	Totale assenza delle più elementari nozioni Totale incapacità di cogliere il senso globale. Incapacità di affrontare una situazione comunicativa
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	Non possiede i contenuti minimi Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze
MEDIOCRE (VOTO 5)	Conosce in modo frammentario e lacunoso Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite
SUFFICIENTE (VOTO 6)	Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze
DISCRETO (VOTO 7)	E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso
BUONO (VOTO 8)	Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi 2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale 3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE

La classe V sezione C ad indirizzo cucina si compone di 15 alunni, 10 maschi e 5 femmine. L'attuale composizione della classe è presente dal IV anno, fatta eccezione di due alunni ripetenti i quali non sono stati ammessi alla maturità dell'a.s. 2018-2019.

Nella classe sono presenti due studenti in possesso di certificazione (L.170/10), tre studenti (L.104/92). Di questi ultimi, due ad obiettivi minimi ed un differenziato, per i quali sono stati seguiti i percorsi concordati con il consiglio di classe e con le famiglie, così come descritto nei relativi piani personalizzati (PEI e PDP) depositati agli atti. Per quanto concerne i tre alunni con certificazione L.104/92, sono stati predisposti i fascicoli personali a cura del docente di sostegno referente, i quali sono allegati al presente documento ma esonerati dalla pubblicazione.

La provenienza territoriale comprende varie zone del Comune di Rimini, Santarcangelo di Romagna e Riccione. Per quanto riguarda la seconda lingua straniera tutta la classe ha studiato quella francese.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al presente anno conclusivo del percorso di studi. L'avvicendamento d'insegnanti, verificatosi nell'ultimo anno, ha riguardato i docenti di Inglese, Francese, DTA, Scienze motorie e Sala-bar.

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO

La classe seppur si presenta come un gruppo poco coeso ed unito ha sempre mostrato un clima di quieto vivere nel quale non si sono evidenziati particolari dissidi.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato tutto sommato caratterizzato da una sufficiente apertura al dialogo anche se spesso i confronti sono iniziati con un atteggiamento polemico e poco maturo. Solo in pochi casi si sono verificati casi di contestazione ai docenti.

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

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

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 o di giornate scolastiche particolarmente lunghe o pesanti.

Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso debole, precario: il corpo docenti ha attuato diverse strategie al fine di tenere alto il livello attentivo e contrastare un atteggiamento, sovente, apatico verso la didattica.

Si rammenta inoltre che la quasi totalità degli studenti, oramai giunti al termine del percorso scolastico, non intende intraprendere una carriera professionale nel settore poiché non si identificano in questo stile di vita che richiede impegno, determinazione e spirito di sacrificio. Questo è quanto, più volte, è stato affermato dalla classe nel corso di una serie di dialoghi volti a definire la figura del futuro cittadino e imprenditore, non solo professionale ma della propria vita. Il consiglio di classe, con rammarico, ha manifestato più volte tale situazione alle famiglie e agli studenti.

METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

L'impegno messo in atto da parte della classe non è sempre stato al massimo del loro potenziale. Alcuni di loro, nonostante le numerose difficoltà hanno dato il massimo riuscendo ad arrivare, seppur con fatica, a uno stato di sufficienza. Le possibili cause riconducibili a questo scenario sono dovute ad una apatia didattica, un accontentarsi dello stato di sufficienza, nonché un metodo di studio 'statico' finalizzato alla conoscenza dei contenuti. Fortunatamente un piccolo numero di studenti ha raggiunto dei livelli superiori e soddisfacenti, tuttavia ma non si registrano casi di eccellenza.

Sul metodo di studio, la classe non si presenta molto sicura. Sono pochi i ragazzi che hanno consolidato un approccio personale e critico alle discipline e ai contenuti. Nella classe è anche presente un piccolo gruppo di studenti che, a causa di difficoltà metodologiche e motivazione allo studio, raggiunge un livello appena sufficiente con notevole sforzo.

Nel caso specifico degli studenti con DSA, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, si è cercato, inoltre, 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.).

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti di approfondire in modo trasversale le seguenti tematiche:

- Dietoterapia, materie coinvolte: Alimentazione, Lab. Cucina;
- I grafici, materie coinvolte: D.T.A. e matematica;
- Dietetica: Alimentazione e Lingue straniere.

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

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

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

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

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

OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

- adottare una metodologia didattica attiva;
- fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-lavorativo;

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

PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

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

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

Funzione strumentale PCTO coordina le attività e con la **Commissione** dedicata progetta le attività e ne predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione, la cura e l'aggiornamento dei percorsi e i relativi corsi previsti dal piano ASL, mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

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

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

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

Famiglie: verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe

Imprese/Enti: la tipologia è sia pubblica che privata.

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

ORGANIZZAZIONE

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

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

Il progetti che rientrano all'interno dei PCTO della durata complessiva di almeno 210 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

ATTIVITÀ SVOLTE DALLA CLASSE 5CK

TITOLO PROGETTO
<i>Stage in azienda</i> classe terzo anno scolastico 2017/2018 (4 settimane)
<i>Stage in azienda</i> classe quarto anno scolastico 2018/2019 (3 settimane)
Erasmus + " <i>Next stop Europe</i> " – Granada, Spagna, dal 06/09 al 27/09
<i>Corso sicurezza</i> – 8 ore
Progetto: " <i>Cashless generation e Guadagniamo il futuro</i> "
Progetto " <i>Da una buona idea a una buona impresa</i> "
Lezione di cucina con esperto della <i>Grana Padano</i>
Corso ARPO " <i>Olio extra-vergine da oliva</i> " (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)
Corso IRECOOP " <i>Certificazione di qualità</i> "
Corso BLSD - <i>Primo soccorso</i>

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

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

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

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato “Volontarimini” sono stati organizzati dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per ragazzi BES all'estero. Nello specifico tre studenti della classe (con certificazione L.104/92) hanno partecipato a un percorso di mobilità estera per tre settimane a Granada, in Spagna.

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

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

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

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

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

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

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la “scheda di osservazione”.

- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze alternanza contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE PER GLI ALUNNI CON DSA

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

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

ELABORATO PROPOSTO

Come da Ordinanza Ministeriale del 16 maggio 2020, i docenti di riferimento della ex seconda prova (in questo caso scienza degli alimenti e laboratorio di cucina) hanno concordato una traccia di elaborato che verrà somministrata a ciascun alunno.

Nel corso delle video riunioni tra i dipartimenti sono state definite non solo le caratteristiche dell'elaborato ma anche le modalità di invio e di riconsegna degli elaborati. Lo studente svolgerà la traccia autonomamente ed essa rappresenterà parte del colloquio orale.

Nella pagina seguente si riporta nella sua interezza la proposta di elaborato somministrata a ciascun studente.

ELABORATO PER INDIRIZZO CUCINA

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

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

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

Caratteristiche di formattazione dell'elaborato:

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

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

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

Restituzione ai seguenti indirizzi email:

angelobonfiglio@alberghieroriccione.edu.it

fabriziosbarro@alberghieroriccione.edu.it

nrh01000q@istruzione.it



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK

Prof: **Canducci Beatrice**

Materia: **Italiano e Storia**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 CK è composta da 15 studenti (5 femmine e 10 maschi), di cui 3 con Sostegno e 2 con certificazione di DSA. Non sono presenti BES senza certificazione.

La sottoscritta conosce la classe dal terzo anno ed è lieta di accompagnare gli studenti fino all'atto conclusivo del loro percorso formativo. Ovviamente la composizione del gruppo è variata negli anni, poiché l'anno scorso in 4° sono stati bocciati 4 studenti e quest'anno si sono aggiunti 2 studenti ripetenti provenienti dalla classe 5 DK, già conosciuti dalla sottoscritta l'anno scorso.

Dal punto di vista dell'impegno, dell'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati e della progressione degli apprendimenti, bisogna premettere che la classe non ha elementi di eccellenza, ma si attesta su un rendimento mediamente sufficiente/discreto, con 2-3 studenti che raggiungono buoni risultati e 2-3 che faticano a raggiungere la sufficienza in entrambe le mie discipline (fra questi ultimi ci sono i due studenti ripetenti).

Tenuto conto della situazione emergenziale in cui ci troviamo, la docente può affermare che il programma preventivato è stato svolto nelle linee essenziali, operando dei tagli ai brani letti ed analizzati in classe e ai moduli di Storia, inizialmente da svolgersi a classi parallele come previsto dal Dipartimento di Lettere a inizio anno.

L'intento, che ha comunque guidato il processo formativo, è stato sempre quello di "incarnare" gli autori della Letteratura italiana e straniera e i grandi eventi della Storia contemporanea, agganciandoli all'attualità anche tramite la lettura di articoli tratti dai quotidiani, per fornire agli studenti alcune chiavi di lettura del Presente attraverso le lenti del Passato.

Per quanto riguarda la valutazione, si è proceduto a realizzare e valutare almeno due elaborati scritti a quadrimestre e almeno due interrogazioni orali (o elaborati che possono essere considerati equipollenti, quali creazione di mappe concettuali e schede di approfondimento su alcuni temi storici) per ottenere un quadro abbastanza completo delle competenze raggiunte dagli studenti in termini di

maturità del pensiero, capacità di problem solving, capacità di lavorare in team e autonomia, esplicate attraverso i nuclei fondanti della disciplina: lettura, scrittura e oralità.

La classe ha partecipato, insieme alla sottoscritta, alla visita guidata presso la Casa Museo Pascoli a San Mauro e al progetto di “Cittadinanza e Costituzione” dal titolo: “Quando il Razzismo diventa legge: le tappe della Shoah“ in collaborazione con la dott.ssa Francesca Panozzo dell’Istituto Storico per la Resistenza di Rimini.

L’insegnante
Beatrice Canducci

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Positivismo, Naturalismo e Verismo in Letteratura	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo -Conoscere il profilo dell’autore più rappresentativo -Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Il Positivismo nella 2° metà dell’800: principi generali e contesto storico culturale dell’epoca (cenni)</p> <p>Introduzione al Naturalismo francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo sociale, realismo, naturalismo</p> <p>Il Naturalismo francese: movimento letterario, le caratteristiche principali: lettura e analisi in classe di</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emile Zola e L'Assommoir: lettura del brano “Gervasia all’Assommoir” <p>Il Verismo in Italia: letture e analisi in classe di</p> <ul style="list-style-type: none"> -Giovanni Verga : breve profilo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita, il ciclo dei vinti, la concezione di progresso, lettura di alcuni testi significativi -“Rosso Malpelo”: approfondimento sulla condizione dei carusi impiegati nelle miniere; -“I Malavoglia”: lettura dei brani “Prefazione”; “La famiglia Malavoglia” (cap. I); “L’arrivo e l’addio di N’toni “ (cap.XV)

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Decadentismo: la reazione al Positivismo.</p> <p>Simbolismo ed Estetismo</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo -Conoscere il profilo degli autori più rappresentativi -Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Decadentismo: la critica del pensiero positivista, la ripresa di temi romantici, il significato del termine decadentismo, la periodizzazione.</p> <p>Simbolismo: il primato della poesia</p> <p>-Charles Baudelaire: da <u>“I fiori del male”</u>, lettura e analisi di <u>“Corrispondenze”</u> <u>“Spleen”</u> <u>“L’albatro”</u> I concetti di similitudine, metafora, analogia, sinestesia.</p> <p>-Giovanni Pascoli: vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, l’influsso del simbolismo, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea, il fonosimbolismo. Da <u>Myrica</u>, lettura e analisi di: <u>“Lavandare, X Agosto, L’assiuolo”</u> Il saggio <u>“Il fanciullino”</u> con lettura e analisi del brano: <u>“È dentro di noi un fanciullino”</u></p> <p>Estetismo: l’arte per l’arte, la figura dell’esteta</p> <p>-Oscar Wilde, <u>“il Ritratto di Dorian Grey”</u>. Lettura e analisi del brano: <u>“Il vero volto di Dorian”</u></p> <p>-Gabriele D’Annunzio: la vita e le imprese di D’Annunzio combattente, Estetismo, Superomismo e Panismo, il periodo notturno. Lettura e analisi de - <u>“La pioggia nel pineto”</u>; -<u>“Il piacere”</u>: la trama, il genere, il protagonista, lettura e analisi del brano <u>“Il ritratto di un esteta”</u>; <u>“Il verso è tutto”</u></p> <p>Confronto tra Pascoli e D’Annunzio</p>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il romanzo della crisi	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i caratteri della cultura mitteleuropea del primo Novecento -Conoscere il profilo degli autori analizzati -Conoscere a grandi linee le opere degli autori <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Sigmund Freud: la scoperta dell'inconscio e la nascita della psicoanalisi (cenni).</p> <p>Italo Svevo: la vita, "<u>La coscienza di Zeno</u>"; la figura dell'inetto, la malattia, la psicoanalisi, i contenuti principali della trama. Lettura e analisi dei brani: "Prefazione e preambolo", "L'ultima sigaretta", "Una catastrofe inaudita".</p> <p>Luigi Pirandello: la vita, gli studi di psicologia e filosofia, la difficile interpretazione della realtà: vita e forma, le "maschere nude", relativismo conoscitivo e incomunicabilità.</p> <p><u>Il saggio "L'Umorismo"</u>: lettura e analisi del brano "Il sentimento del contrario".</p> <p>Il romanzo "<u>Il fu Mattia Pascal</u>": lettura e analisi dei brani "Premessa", "Cambio treno", "Io e l'ombra mia".</p> <p><u>Le novelle</u>: lettura e analisi de "Ciaula scopre la luna" e "Il treno ha fischiato".</p> <p>Confronto tra Verga e Pirandello.</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
La letteratura tra le due guerre	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la biografia degli autori -Conoscere i caratteri salienti delle opere degli autori <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare i testi - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuare collegamenti con gli eventi storici in cui le opere si collocano - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Giuseppe Ungaretti: vita, "<u>L'Allegria</u>": il titolo, i temi, la parola pura, lo sperimentalismo.</p> <p>Lettura e analisi de "Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, I fiumi, Mattina, Soldati".</p> <p>Primo Levi: "<u>Se questo è un uomo</u>", analisi della poesia iniziale "Shemà", lettura e del brano "I sommersi e i salvati".</p> <p>Eugenio Montale: vita, raccolte poetiche, tematiche fondamentali: il paesaggio, l'amore, l'evasione dalla realtà.</p> <p>Lettura e analisi de "Valmorbia, scorrevano il tuo fondo", "Merigiare pallido e assorto", "Non chiederci la parola", "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Ho sceso dandoti il braccio"</p>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Percorso tematico di scrittura	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la lingua - Conoscere la tipologia testuale in oggetto <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - lettura dei documenti e dei testi forniti - identificazione delle parole chiave del tema - comprensione globale del testo - uso di una terminologia appropriata - produzione scritta di un testo inerente alla tipologia in oggetto <p>COMPETENZA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione e stesura di un testo - produzione di strumenti di comunicazione appropriati 	<ul style="list-style-type: none"> -Il testo argomentativo -L'analisi del testo letterario -La relazione

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si è fatto talvolta ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali proiettate 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Sambugar - Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante • Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, slides, brevi video-esplicativi) 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C, • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Dialogo in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p>Criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato; • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua. <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche</p>

tramite video-proiettore in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.			della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.
---	--	--	--

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

MODULO 1		CONTENUTI
L'Italia e L'Europa tra Ottocento e Novecento		<ul style="list-style-type: none"> • Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana • La questione meridionale • Caratteristiche generali della <i>Belle époque</i>
MODULO 2		CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamica del conflitto • L'Italia in guerra • Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3		CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo		<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra • La nascita dell'URSS • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
MODULO 4		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 USA dopo il conflitto e la crisi del 1929
MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il Fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il Nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7		CONTENUTI
La seconda guerra mondiale e il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e fasi della seconda guerra mondiale; • USA, URSS e il mondo bipolare

MODULO 8		CONTENUTI
L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri		<ul style="list-style-type: none"> • L'Italia diventa una repubblica. • Il boom economico e l'evoluzione politica negli anni '60. • Gli anni '80 e '90. • L'Italia del XXI secolo.

MODULO 9		CONTENUTI
Cittadinanza e Costituzione		<ul style="list-style-type: none"> • “Quando il razzismo diventa legge. Le tappe della Shoah”: progetto sviluppato in collaborazione con l'Istituto Storico per la Resistenza di Rimini. • “La Costituzione italiana”: nascita, caratteristiche e principi costitutivi. • “L'Unione Europea”: nascita e sviluppo, principali organismi.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe, studio in cooperative learning)</p> <p>-In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <p>- Si è fatto talvolta ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe video-proiettate.</p> <p>-I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>-Manuale in adozione: De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura 3</i>, Pearson.</p> <p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante (slides riassuntive, brevi video esplicativi)</p>	<p>- Verifiche scritte: utili per valutare le conoscenze</p> <p>-Verifiche orali: per valutare anche abilità e competenze</p> <p>- Colloquio orale</p>	<p>-In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Qualità e quantità delle conoscenze acquisite; -Coerenza e coesione delle informazioni riportate; -Uso di registro linguistico adeguato; -Capacità di argomentare; -Capacità di affrontare con metodo critico un tema; -Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5 KC
Prof.ssa **Fabbiano Stefania**
Materia: **Inglese**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5KC è composta da 17 studenti, tra i quali ci sono 2 studenti con Disturbo Specifico dell'Apprendimento, 1 studente con programmazione differenziata e due studenti con programmazione per obiettivi minimi. La partecipazione alle lezioni non è sempre stata adeguata, alcune volte la classe ha assunto comportamenti poco responsabili nei confronti dei loro impegni scolastici, anche se sono stati sempre corretti e rispettosi. Solo alcuni hanno avuto una partecipazione mediamente soddisfacente. Un gruppo di studenti ha mostrato scarsa capacità di concentrazione durante le lezioni e discontinuità nello studio. 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. Le abilità linguistiche di produzione orale e scritta sono da considerare sufficienti anche se le lacune, dovute al poco impegno, alimentano il senso di insicurezza degli alunni. 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 fluida gli argomenti trattati, gli alunni si affidano quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico. Sono state effettuate delle attività di recupero e di sostegno per coloro che presentavano maggiori difficoltà. Le prove di verifica sono state assegnate alla fine di ogni argomento trattato

per valutare 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.

PROGRAMMA SVOLTO

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

Modulo 1	Contenuti	Obiettivi
Grammar revision.	Conoscere i principali elementi della grammatica.	Esercitazioni sulla composizione scritta e orale di vari testi.
Modulo 2	Contenuti	Obiettivi
ON THE TOUR	Unit 1 Enogastronomy & Food Quality Certification pag. 254	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi • Conoscere le principali certificazioni di qualità relative al cibo • Conoscere i vari metodi di produzione, tutela e consumo di prodotti biologici e locali, i prodotti a "Km 0"
	<ul style="list-style-type: none"> • Cross cultural diversity • Dine Italian style • The organic choice • Durum Wheat "Senatore Cappelli" • From Arcigola to Slow Food revolution • From global to local 	
	Unit 2 Italian Enogastronomy tour pag. 266	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e analizzare le principali tradizioni
	<ul style="list-style-type: none"> • Amazing Lombardy • Glamorous Emilia Romagna • Charming Campania 	

	<p style="text-align: center;">Unit 3 International Enogastronomy pag. 290</p> <ul style="list-style-type: none"> • The world's 50 best restaurants • Noma • The Fat Duck • Per Se 	<p>gastronomiche italiane e regionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali tradizioni culinarie regionali • Conoscere i menu e le tendenze culinarie dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale
Modulo 3	Contenuti	Obiettivi
ON THE MISSION	<p style="text-align: center;">Unit 1 Food and Religion pag. 300</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food and Religion • Judaism, Islam, Hinduism • Buddhism • Kosher food <p style="text-align: center;">Unit 2 Nutrition pag. 313</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition and food science • Nutrients • Healthy eating should be on the menu in every catering establishment • The Healthy Eating Pyramid 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni • Conoscere le proprietà degli alimenti • Conoscere il rapporto tra cibo e salute

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 per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
" S. Savioli " - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5KC

Prof: **Angelo Bonfiglio**

Materia: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 15 studenti, di cui solamente 4 ragazze. Per quanto concerne le capacità, si distinguono: 2 studenti con obiettivi minimi, un differenziato e due studenti con DSA.

Con gli studenti vanto una continuità triennale, il nostro percorso didattico e formativo ha avuto inizio già nella classe 3CK. Dal punto di vista disciplinare la classe non ha mai destato particolari problemi, se non qualche confronto, spesso accanito, dettato dalla loro scarsa predisposizione all'ascolto.

Purtroppo non posso affermare di esser pienamente soddisfatto, poiché gli obiettivi prefissati sono stati solo parzialmente raggiunti. Ho sempre cercato di stimolarli e instradarli verso una tecnica di studio dinamica, elasticità nell'effettuare collegamenti tra i vari argomenti della mia disciplina, interconnessioni disciplinari, nonché riferimenti a pratiche situazioni che si possono verificare in contesti aziendali: i risultati sono stati insoddisfacenti.

La metodica di studio, per la maggior parte di loro, è stata finalizzata alla conoscenza dei contenuti disciplinari e al raggiungimento di uno stato di sufficienza. La loro capacità di lavorare in piena autonomia è acerba, quella di adattarsi a una situazione nuova è davvero precaria, spesso introdotta da uno stato di polemica ed opposizione.

Tuttavia, un piccolo numero di studenti ha raggiunto degli obiettivi migliori e, se non fosse stato per la situazione di emergenza la quale stiamo vivendo, sono certo che avrebbero potuto fare di meglio.

La Didattica a Distanza (DaD) ha portato a un sostanzioso snellimento della programmazione, come deliberato dal dipartimento di riferimento; la partecipazione della classe alle video lezioni (tramite piattaforma Google Meet) è quasi sempre stata numerosa seppur poco partecipata.

PROGRAMMA SVOLTO

- Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione di L. La Fauci

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari.</p> <p>Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p>	<p>Saper riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali del nostro tempo e le conseguenti trasformazioni intervenute.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Cibo e religioni.</p> <p>Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare Bioenergetica LARN e dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Alimentazione collettiva Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Limiti delle diete dimagranti</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete. Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata -Ricerche e approfondimenti svolti individualmente 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo -Power Point -Dispense -Mappe concettuali 	<p>PROVE SCRITTE</p> <ul style="list-style-type: none"> -saggio breve <p>PROVE ORALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari- 	<ul style="list-style-type: none"> -Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti -Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico -Padronanza del linguaggio specifico -Esposizione corretta



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5KC

Prof: **Sbarro Fabrizio**

Materia: **Laboratorio di enogastronomia settore cucina**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe composta da n° 15 alunni di cui 11 maschi e 4 donne , ha seguito un percorso regolare di studio durante la prima parte dell'anno scolastico , nella seconda parte dell'anno scolastico a causa dell'emergenza sanitari COVID19 , che ha colpito il nostro paese le attività di studi 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 per conseguire la maturità nei migliori dei modi .

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

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

La classe ha seguito le lezioni regolarmente .

Gli alunni hanno dimostrato una discreta collaborazione nelle attività proposte senza evidenziare un particolare interesse.

Un terzo degli alunni, si è dimostrato dotato di una discreta preparazione di base, di un proficuo metodo di studio e di buone capacità espositive, si è spesso reso partecipe al dialogo educativo, conseguendo buoni risultati.

i restanti due terzi del gruppo di studenti ha conseguito risultati più che sufficienti , non sono stati costanti nell'impegno o non sono riusciti a consolidare la preparazione di base.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 -Materie Prime	conoscenze e abilità -Conosce e classifica le materie prime (ortaggi, condimenti, carne, prodotti ittici, prodotti dolciari). -Applica le tecniche di base correttamente per la trasformazione del prodotto. - Distingue la stagionalità e la loro giusta conservazione.	Generali competenze di profilo in uscita - Valorizza i prodotti locali e stagionali. - Riconosce le principali caratteristiche organolettiche.
Modulo 2 I sistemi di cottura	Conoscenze e abilità - Classificazione delle tecniche di cottura. - Tecniche di cottura tradizionali e innovative.	Generali competenze di profilo in uscita - Utilizza le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura.
Modulo 3 Tutela sul lavoro	Conoscenze e abilità - Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza e degli atteggiamenti sicuri - Prendere conoscenza delle modalità con cui si opera in azienda nel rispetto della sicurezza	-Generali Competenze di profilo in uscita - I principali pericoli nell'ambiente di lavoro. - Le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
Modulo 4 Sicurezza igienica e HACCP	Conoscenze e abilità - I principi di una corretta sanificazione di una cucina e delle attrezzature.	Generali competenze di profilo in uscita - Comprende l'importanza dell'autocontrollo sul processo.

	- Vantaggi e finalità del sistema HACCP.	- Individua i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina.
Modulo 5 Organizzazione della cucina e della produzione.	Conoscenze e abilità - I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina.	Generali competenze di profilo in uscita - Comprende l'importanza della corretta progettazione della riuscita del servizio (legami differiti e cucina sottovuoto).

Modulo 6 1 prodotti alimentari -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 -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 -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico tecnologico e gastronomico - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
Modulo 7 -Il menu e la politica dei prezzi -La funzione del menu Pianificazione del menu -La descrizione del menu e dei piatti -Tipi di menu -I costi in cucina	Conoscenza e abilità - 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	Generali competenze di profilo in uscita -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 8</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il mercato enogastronomico -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 9</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il banqueting e i servizi esterni -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 10</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

Modulo 11 La cucina innovativa, stili alimentari, dieta equilibrata e intolleranze	Conoscenze e abilità - La cucina tra tradizione e innovazione - I principi della cucina salutistica	Generali competenze di profilo in uscita - Riconosce le nuove tendenze della gastronomia - Riconosce gli stili di cucina attuali
---	---	--

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 	<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 per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK

Prof.ssa **Mastandrea Anna**

Materia: **Matematica**

RELAZIONE SULLA CLASSE

Gli studenti si non sempre dimostrati corretti nei rapporti interpersonali e disponibili al dialogo educativo.

Ho accompagnato gli alunni che compongono la classe nello studio della matematica a partire dal terzo anno. Una parte ha sempre presentato difficoltà verso la materia evidenziando lacune pregresse che non sono mai state pienamente colmate per l'impegno domestico non sempre assiduo; l'altra parte ha seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento.

In generale ho riscontrato delle difficoltà da parte della maggior parte degli studenti nell'utilizzare in modo appropriato il linguaggio matematico anche per esprimere semplici definizioni: per questo ho 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.

Le lezioni sono sempre state dialogate, si sono svolte diverse esercitazioni di gruppo o a coppia, gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma.

A seguito dell'interruzione dello svolgimento delle lezioni in classe per il COVID19 si sono svolte video lezioni utilizzando la piattaforma google meet. In questo periodo si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo sui concetti basilari del programma per permettere a tutti di raggiungere un livello di conoscenza e competenza sufficiente.

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

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.

PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata 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 • 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 • Analisi del grafico di una funzione • Tracciare il 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 • Peer to peer • Lezione frontale • Lavori di gruppo • Problem solving • Lezione frontale 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: L. Sasso “Nuova matematica a colori vol. 4”, Ed. Petrini, anche in formato digitale • Appunti e mappe concettuali elaborate in classe con la guida dell’insegnante • Video lezione con Google meet • Utilizzo di google classroom • Lavagna digitale condivisa 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi ed esercizi • Quesiti a risposta aperta • Quesiti a risposta chiusa • Colloquio tradizionale • Analisi di grafici in contesti reali • Simulazione di colloquio d’esame 	<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 • Partecipazione e puntualità nella consegna dei compiti assegnati • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK

Prof. **Masiello Pietro**

Materia: **Diritto e Tecnica Amministrativa**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da 15 alunni, suddivisi in 10 maschi e 5 femmine, all'interno della classe vi sono 2 studenti con obiettivi minimi, 1 studente con percorso didattico differenziato e 2 studenti certificati DSA. Questi studenti, grazie alla attenzione in classe, e in seguito, allo studio svolto a casa riescono a raggiungere risultati più che sufficienti, in qualche caso risultati soddisfacenti.

La classe nel complesso ha perseguito risultati sufficienti, ed in alcuni casi quasi soddisfacenti.

E' la prima volta che seguo questa classe, ma rilevo che tutti hanno mostrato consapevolezza e senso di responsabilità nell'affrontare questo ultimo anno scolastico, ben coscienti dell'importanza della prova che li attende e si stanno approcciando all'esame di maturità con impegno e serietà.

La classe presenta una condotta corretta, fatta eccezione per qualche singolare iniziale condotta non appropriata.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico di riferimento, integrato mediante schemi, appunti, dispense in pdf, in lezione frontale ed in modalità video lezione, in seguito al covid19. Le verifiche scritte, sia nel primo che nel secondo quadrimestre sono state eseguite in corrispondenza del completamento di ciascun modulo, spesso si è trattato di un riepilogo dei vari argomenti trattati.

Le prove orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del percorso scolastico e si sono svolte sempre su tutti gli argomenti trattati.

Con la classe si è progressivamente instaurato un discreto rapporto, si è creato un buon clima che ha permesso, con regolarità, lo svolgimento delle attività didattiche, sia in classe sia, in seguito tramite le video lezioni. Spesso si sono mostrati interessati agli argomenti svolti ed hanno partecipato in maniera attiva alle lezioni.

In seguito alla sospensione dell'attività didattica, a causa del covid19, gli alunni hanno mostrato un buon senso di maturità, e si sono contraddistinti per la assidua partecipazione alle videolezioni.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
LA CONTABILITA' DEI COSTI	Sapere eseguire i calcoli per determinare: il costo complessivo di produzione il punto di pareggio i prezzi di vendita	La classificazione dei costi (fissi - Variabili). La graduale formazione del costo di produzione Il break even point I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost, e metodo del BEP.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
IL MARKETING	Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Tecniche di marketing turistico Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing (cenni) Il marketing plan
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan	La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO	Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro (cenni). Contratti delle imprese ristorative: ristorazione banqueting e catering. Caratteristiche del contratto d'albergo. Caratteristiche del contratto di	Cosa si intende per sicurezza sul lavoro Quali sono i contratti del settore ristorativo. Contratto di catering e banqueting. Contratto d'albergo e di deposito in albergo. Cosa si intende per codice del turismo. Cosa si intende per "danno" da

	deposito in albergo.	vacanza rovinata.
--	----------------------	-------------------

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODAL. E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto, seguendo come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti e consolidando le eccellenze. • Le metodologie di lavoro utilizzate fanno riferimento a diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In seguito all'attivazione della DAD si sono utilizzati strumenti multimediali (es. immagini, video) • Sono stati sempre 	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo: Rascioni-Ferriello, <i>gestire le imprese ricettive</i>. • Appunti, modulistica, materiale fornito dall'insegnante. Nel secondo quadrimestre, con la DAD, sono state utilizzate alcune piattaforme digitali, quali: meet, telegram e posta elettronica oltre ad Argo, alcuni documenti sono stati inseriti nella Bacheca di Argo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali: <ul style="list-style-type: none"> - colloquio tradizionale. • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - costruzione di verifiche con esercizi oppure con domande aperte o a risposta multipla. - elaborazione di relazioni su temi specifici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulla base dei criteri indicati nel POF dell'Istituto, e sulla base di quanto stabilito dal dipartimento, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Criteri di valutazione: attenzione, partecipazione ed interesse dimostrato durante le lezioni, qualità e quantità delle conoscenze acquisite; utilizzo della terminologia tecnica adeguata anche la conoscenza dei termini in lingua inglese. Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione, in classe nel primo quadrimestre e tramite video lezioni, nel secondo quadrimestre.

<p>utilizzati schemi sintetici e mappe per tutta la classe.</p> <ul style="list-style-type: none">• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto come obiettivo il consolidamento delle conoscenze.			
--	--	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5KC

Prof.ssa **Monica Clivio**

Materia: **Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5KC è composta da 17 studenti, di cui 2 con DSA (Disturbo Specifico di Apprendimento), 2 con programmazione per obiettivi minimi ed 1 studente con programmazione differenziata.

Sono state effettuate n° 2 ore settimanali, nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma ministeriale.

Nelle prime settimane del 1° quadrimestre è stato effettuato un ripasso relativo all'anno precedente e durante tutto l'anno scolastico, sono stati effettuati richiami ad alcuni argomenti già svolti negli anni precedenti.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha evidenziato, in linea di massima, un comportamento adeguato; anche se, in alcuni casi, in presenza di alcuni studenti distratti, sono stati necessari dei richiami verbali.

Gli alunni, durante la prima parte dell'anno scolastico, hanno mostrato un sufficiente interesse per la materia, anche se a volte corredato da un atteggiamento poco propositivo e poco interattivo.

L'attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, fino al 18 Febbraio con lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto e lezioni di verifica.

Nonostante la chiusura anticipata a causa del D.P.C.M. 01 Marzo 2020 Covid- 19, il programma è stato svolto interamente, terminandolo attraverso la didattica a distanza.

Si sono comunque privilegiati ed approfonditi alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore e utili alla formazione professionale degli alunni.

La classe ha partecipato in modo costante alle lezioni DAD, senza riscontrare particolari difficoltà.

Il libro di testo "Masterlab" (Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti) è stato regolarmente utilizzato.

Al termine del programma, verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti ed eventuali approfondimenti.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<p>Unità 6 L'offerta enogastronomica</p> <p>Pianificare, programmare e comunicare l'offerta enogastronomica</p>	<p>Lo studente è in grado di pianificare e programmare l'offerta enogastronomica, applicando semplici principi di marketing.</p> <p>Lo studente è in grado di utilizzare i canali opportuni ed i giusti mezzi di comunicazione per l'offerta enogastronomica.</p>	<p>Utilizzare tecniche di programmazione e gestione delle aziende enogastronomiche.</p> <p>Utilizzare i mezzi di comunicazione per veicolare l'offerta ristorativa e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>
<p>Unità 7 Analisi sensoriale e degustazione.</p> <p>L'analisi delle caratteristiche organolettiche</p> <p>La sommellerie</p> <p>L'abbinamento tra cibo e vino</p>	<p>Lo studente conosce i principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>Lo studente è in grado di Eseguire analisi sensoriali del vino utilizzando gli strumenti idonei.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
<p>Unità 8 Operare davanti al cliente</p> <p>La cucina di sala</p> <p>I cocktails</p>	<p>Lo studente conosce le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala e le principali tecniche di esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio.</p> <p>Lo studente conosce la classificazione dei cocktails, gli strumenti utilizzati e le tecniche di miscelazione e preparazione.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>
<p>Unità 9 Eventi speciali</p> <p>Il banqueting</p> <p>Il catering</p> <p>La preparazione di</p>	<p>Lo studente conosce le tecniche di catering e banqueting, le differenze e le differenze.</p> <p>Lo studente è in grado di progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering, banqueting ed eventi speciali.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>

<p>un evento speciale</p>		
<p>Unità 10 Tecniche di gestione</p> <p>La gestione delle aziende turistico – ristorative</p> <p>La gestione degli acquisti</p> <p>Informatica ed enogastronomia.</p>	<p>Lo studente conosce le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa, l'importanza e l'utilità dei software nel settore turistico-ristorativo.</p> <p>Lo studente è in grado di simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Lo studente è in grado di simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei problemi e dei prodotti tipici ed utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezioni frontali con il libro di testo o con le slide preparate dalla docente.</p> <p>Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi.</p> <p>Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto.</p> <p>Lavori di gruppo.</p> <p>Lezioni in DAD</p>	<p>Lezioni frontali con il libro di testo.</p> <p>Video lezioni utilizzando la piattaforma Google Meet.</p> <p>Utilizzo piattaforma Bachecca Argo, Google Classroom per l'invio del materiale didattico.</p> <p>Utilizzo di Google Moduli.</p>	<p>Verifiche scritte (Nel 1° quadrimestre sono state svolte N°2 prove)</p> <p>Verifiche orali (Nel 1° quadrimestre è stata effettuata 1 verifica orale).</p> <p>Per il 2° quadrimestre le verifiche effettuate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifica orale - verifiche sommative che tengono conto della partecipazione e interazione nelle lezioni DAD, puntualità nella riconsegna delle esercitazioni, completezza delle informazioni e test scritto. 	<p>Verifiche scritte</p> <p>Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti, semi – strutturate, quesiti con risposte a scelta multiple. Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti.</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Verifiche strutturate</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK

Prof.ssa **Biavati Silvia**

Materia: **Scienze motorie**

RELAZIONE SULLA CLASSE

Il quadro generale della classe evidenzia una limitata vivacità, regolarità nell'impegno, soprattutto in palestra e durante la didattica a distanza, una buona propensione all'attenzione prolungata, accompagnata a discreto interesse e disponibilità al dialogo didattico. La maggior parte degli alunni ha dimostrato di possedere buone capacità motorie. Il livello di preparazione della classe risulta eterogeneo per competenze, abilità e conoscenze. Durante le lezioni gli alunni hanno adottato un comportamento sempre corretto e rispettoso delle regole. Si sono dimostrati, durante le video lezioni, attenti, puntuali e con grande voglia di partecipare.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Test motori periodo: settembre/ottobre	Presentazione programmazione; informazione sulle norme di comportamento; prove d'ingresso.	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative; utilizzo delle griglie di valutazione; circuiti con misurazione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Potenziamento fisiologico periodo: tutto l'anno scolastico	Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale; conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare.	-Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità e mobilità articolare); - corsa continua; - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale; - esercizi a carico naturale; - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti a coppie e con attrezzi; - esercizi con carichi adeguati, rapportati alla funzione allenante;

		<ul style="list-style-type: none"> - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle,...); - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi; - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti; - lavoro in circuito a stazioni cronometrato; - esercitazioni propedeutiche per alla corsa veloce; -attività in ambiente naturale, fuori dalla scuola.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p style="text-align: center;">Padronanza degli schemi motori</p> <p style="text-align: center;">Periodo: tutto l'anno scolastico</p>	<p>Conoscere e migliorare le capacità coordinative, la capacità di trasmissione neuro-muscolare degli stimoli, per ottenere sicurezza e padronanza motoria.</p>	<p>Miglioramento degli schemi motori.</p> <p>Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentaria e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. Esercizi ai piccoli e grandi attrezzi. Esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi). Percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi. Esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo). Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.</p>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p style="text-align: center;">Pratica sportiva e preparazione fisica</p> <p style="text-align: center;">Periodo: tutto l'anno scolastico</p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra; conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</p>	<p>Sport di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcetto, dodgeball, pallamano e sport aspecifici ma propedeutici.</p> <p>Sport individuali: ginnastica artistica, atletica, badminton.</p>
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti

Teoria delle Scienze Motorie Periodo: febbraio/maggio	Conoscere: sport e alimentazione, la storia delle Olimpiadi, il Fitness, Salute e benessere.	Basi dell'allenamento e distinzioni per la creazione di circuiti di allenamento. Nozioni di alimentazione nello sport.
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
BLSD 6 ore totali	Conoscere: i capisaldi del primo soccorso, conoscenza e messa in pratica tecniche BLSD	Apparato Cardiaco Respiratorio e primo soccorso. Nozioni di BLS e BLSD, con un esperto esterno Silvestri R. (istruttore Croce Rossa, corso BLSD e primo soccorso di Riccione), con assegnazione di credito formativo.
Teoria della parte pratica, svolta nella prima parte dell'anno scolastico Periodo: marzo/maggio	Basi dell'allenamento e creazione di circuiti da svolgere in casa o in giardino. Specifica teoria delle attività svolte in palestra nella prima parte dell'anno.	Video lezioni, appunti link, schemi, schemi spiegazioni immagini su attività motorie svolte e produzione di brevi sedute di allenamento. Schede e link di allenamenti da poter svolgere a casa o in giardino per supportare il benessere psico-fisico e morale dei ragazzi. Visione di film a carattere storico sportivo.

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITÀ' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Durante l'anno si sono adottate diverse metodologie didattiche, adeguate ai singoli e specifici casi: lezione frontale classica; attività cooperativa, atta a favorire l'armonia del gruppo; esercitazioni individuali; problem solving; scoperta guidata; analisi di testi, manuali, depliant; attività sincrone e asincrone a	La palestra attrezzata, spazi liberi all'aperto, mezzi audiovisivi, fotocopie, libri di testo specifici. Centro sportivo comunale "Italo Nicoletti": pista di atletica. Schede teoriche e di allenamento inserite nel materiale didattico condiviso con gli studenti del registro on-line, realizzazione singola o a piccoli gruppi tra studenti o anche personalizzata di allenamenti workout in casa da svolgere in sicurezza,	Per le verifiche si sono utilizzate: griglie e tabelle di valutazione, condivise con i colleghi di dipartimento, relative a misurazioni oggettive sia quantitative che qualitative, sulle capacità motorie da verificare; osservazioni sistematiche in itinere, test a risposta chiusa. Per gli apprendimenti con la didattica a distanza (DPCM Covid-19) la valutazione è stata	I criteri di valutazione motoria comprendono test motori specifici. Si tiene conto del comportamento socio-relazionale. Si è valutato il corretto comportamento e l'autonomia della gestione del materiale fornito con la didattica a distanza, l'utilizzo regolare delle piattaforme utilizzate (G-Suite), responsabilità nello svolgimento delle consegne. Per gli alunni con obiettivi minimi o con una

<p>distanza, sull'utilizzo della gestione dei materiali on line, quali file di Word, link, PP, PdF; supporti informatici (piattaforme G-Suite, registro elettronico, didattica condivisa e bacheca)</p>	<p>prendendo spunto da app.</p>	<p>sommativa e formativa, ha tenuto conto dell'impegno, puntualità nella consegna degli elaborati, partecipazione alla didattica a distanza, comportamento rilevato durante video lezioni. Attenzione dovuta alle situazioni di disagio quali difficoltà di connessione, situazioni familiari e logistiche complesse legate all'emergenza in atto.</p>	<p>programmazione differenziata le verifiche sono state ridotte, semplificate. Gli alunni BES, DSA, H nelle verifiche proposte hanno utilizzato strumenti compensativi e dispensativi ritenuti idonei.</p>
---	---------------------------------	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK

Prof. **Bastianelli Luca**

Materia: **Religione**

RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie. ● Articoli di giornale. ● Strumenti audio-visivi e digitali. ● Utilizzo dell'applicazione G-Suite for Education (Classroom-Gmail-Meet), e il social network 	<ul style="list-style-type: none"> ● Questionari a risposta aperta. ● Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione. ● Colloquio tradizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni. ● Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. ● Espressione e proprietà di linguaggio, uso di

<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Esercizi scritti: risposta a questionari, elaborazioni e di brevi testi personali. ● Esposizione orale di tematiche affrontate. 	<p>Telegram.</p>		<p>termini specifici e correttezza grammaticale.</p>
--	------------------	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK

Prof.ssa. **Baldelli Rosanna**

Materia: **Lingua francese**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5KC, che ha come seconda lingua francese, ha scelto come indirizzo Cucina. È composta da 15 alunni, 10 maschi e 5 femmine. Sono presenti 3 alunni con sostegno, di cui 1 con obiettivi differenziati 2 con obiettivi minimi. Sono anche presenti 2 alunni con DSA. Li ho conosciuti solo quest'anno e si sono mostrati da subito educati ed abbastanza responsabili e rispettosi delle regole. La relazione che si è instaurata col gruppo-classe è da considerarsi buona e questo rapporto positivo ha consentito di ottenere un impegno apprezzabile, soprattutto in classe.

A questa classe è stata abbinata un'altra quinta di cucina, la 5[^]KS, poco numerosa, ma i due gruppi non si sono bene amalgamati, rimanendo due unità ben distinte.

Nel complesso gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività proposte ed hanno seguito con una discreta attenzione le lezioni, mostrando una discreta capacità di lavoro autonomo. Una parte di essi ha raggiunto una buona preparazione, mentre un gruppo ha affrontato gli argomenti in modo meno approfondito e poco puntuale. Generalmente il livello raggiunto è quasi buono.

Anche nel periodo di didattica a distanza, dopo un iniziale disorientamento ed una fase di adattamento, è stato mostrato un impegno apprezzabile. L'orario è stato ridotto da 3 ore a 1 ora settimanale, in collegamento video su Google Meet pertanto il programma è stato snellito ed adattato alla nuova situazione oggettiva. Dal momento della chiusura della scuola, un paio di alunni hanno frequentato in modo incostante per motivi diversi: problemi di connessione l'uno, disorganizzazione l'altro. Quest'ultimo in particolare non ha pienamente consolidato gli apprendimenti.

Nel corso dell'anno sono stati affrontati argomenti strettamente collegati all'indirizzo prescelto, nelle sue varie articolazioni, come preventivato.

La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche formative e sommative scritte, con un approccio basato sulla comprensione globale in un primo momento e più in dettaglio successivamente, sono stati utilizzati questionari a risposta aperta e la trattazione sintetica di un argomento. Per la valutazione orale sono state effettuate interrogazioni sui contenuti studiati e inoltre, a cura degli alunni, sono state effettuate ricerche di ricette italiane e francesi in L2.

Per la valutazione finale, sono stati presi in considerazione anche l'impegno, la partecipazione e l'interesse mostrati durante il percorso ed i lavori prodotti anche in quest'ultima fase della didattica a distanza.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: M. Olivieri/P. Beupart, Prêt à manger, - Rizzoli Languages

Programma snellito per orario ridotto dopo la chiusura della scuola (svolta 1 ora su 3 alla settimana)

Module 1 : Révisions - Le rapport de stage

- Le rapport de stage : impressions générales et bilan d'une expérience.
- Lexique professionnel spécifique :
la cuisine d'un restaurant et son personnel ;
les préparations et les cuissons.

Module 2 : « Fromage ou dessert ? »

- Les fromages et les desserts : présentation et recettes.

Module 3 : Le vin (argomento svolto su fotocopia)

- L'histoire du vin ;
- Les étapes de la vinification ;
- Le Champagne ;
- Les principales zones viticoles ;
- Les appellations ;
- La dégustation ;
- Le mariage vin/mets.

Module 4 : Bien-être et qualité

- Comment manger équilibré ?
- La pyramide alimentaire ;
- Les cuissons diététiques ;
- Le régime crétois ;
- Les certifications : les labels de qualité et d'origine
- Bio et OGM ;
- Les additifs et les colorants.

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

- Les aliments à risque ;
- La conservation des aliments : par la chaleur, par le froid et autres techniques.

Module 6 : À la recherche d'un emploi (da svolgere in sintesi in maggio)

- Les petites annonces ;
- Le CV ;
- La lettre de motivation ;
- L'entretien d'embauche ;
- Le stage.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 26 Maggio 2020.

DOCENTI	MATERIA D'INSEGNAMENTO
Canducci Beatrice	Italiano - Storia
Fabbiano Stefania	Inglese
Baldelli Rosanna	Francese
Mastandrea Anna	Matematica/Informatica
Bonfiglio Angelo	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Sbarro Fabrizio	Lab. Enog. settore Cucina
Clivio Monica	Lab. Enog. settore Sala/Vendita
Masiello Pietro	Diritto e Tecn. Amm. dell'Impresa Turistica
Biavati Silvia	Scienze Motorie e Sportive
Bastianelli Luca	Religione
Grillo Pio Francesco	Sostegno
Vita Ramona	Sostegno
De Paulis Valeria	Sostegno

Il coordinatore
prof. Angelo Bonfiglio

Riccione, 30 Maggio 2020