



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

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE Prot. 0003202 del 30/05/2020 (Uscita)
--

Riccione, 30 maggio 2020

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

Oggetto: Consegna documento della classe 5 DK- Enogastronomia

In data 30 maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5 DK, Enogastronomia, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
(Prof.ssa Michela Migani)

--	--	--

DOCUMENTO  
DEL 15 ( 30 ) MAGGIO

CLASSE 5<sup>^</sup> DK  
ENOGASTRONOMIA

ANNO  
SCOLASTICO 2019-2020

--	--	--

## INDICE

Profilo della classe.....	pag. 4
Composizione del consiglio di classe e storico del triennio.....	pag. 4
Piano di studi della classe.....	pag. 5
Obiettivi generali: Obiettivi didattici e comportamentali .....	pag. 5
Relazione finale.....	pag. 7
Programmazione collegiale .....	pag. 8
Obiettivi Trasversali .....	pag. 8
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe .....	pag. 8
Verifica e Valutazione.....	pag. 9
Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe.....	pag. 9
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione.....	pag. 9
Griglie di valutazione.....	pag. 10
Attività curricolari, extracurricolari, integrative e di recupero, progetto alternanza Scuola-Lavoro. ( PCTO).....	pag. 12
Tabella crediti scolastici conseguiti.....	pag. 18
Allegati.....	pag. 19
a) Moduli, metodi e relazioni delle singole discipline.....	pag. 19
b) Elaborato Materie di Indirizzo .....	pag.68
c) Mappa Costituzione e Cittadinanza.....	pag 70

--	--	--

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2019/2020

### Classe 5DK – Indirizzo Enogastronomia

– Profilo della Classe

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela
Inglese	Ricci Lucia
Tedesco	Basile Domenica
Alimentazione	Ceresa Elena
Matematica	Parma Patrizia
Dir. Amm. Strut. Ric.	Masiello Pietro
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Sagliano Vincenzo
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Cuomo Gianluca
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Anelli Maria Giovanna

- Analisi della Situazione Iniziale

Classe        5                    Sezione DK                    Numero alunni 16

Storia della classe:

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

Discipline	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano/Storia	Failla	Falaschi	Migani
Inglese	Censori	Censori	Ricci
Lab.Enog. Sala/Vendita	Musolino	Clivio	Cuomo
Tedesco	Basile	Maestri	Basile
Matematica	Loda	Loda	Parma
DTA	Lato	Concordia	Masiello
Cucina	Gallina	Gallina	Sagliano

--	--	--

## Piano di Studi

Area comune	Classe IV	Classe V	
• Italiano	4	4	scritto/orale
• Storia	2	2	scritto/orale
• Matematica	3	3	scritto/orale
• 2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
• Educazione fisica	2	2	pratico
• Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	orale
	—————	—————	
	15	15	
Area di indirizzo			
- Lab. Enog. Cucina o Sala	4	4	pratico
- Lab. Enog. Sala/Vend. O Cucina	1	2	scritto/orale
- Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Turistiche	5	5	scritto/orale
- Inglese	3	3	scritto/orale
- Scienza degli Alimenti	<u>3</u>	<u>3</u>	orale
	17	17	

## Obiettivi Generali

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

Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di

--	--	--


interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni.

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

in termini di conoscenze:

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

in termini di capacità e comportamenti:

- l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;
- buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;
- la flessibilità e la disponibilità al cambiamento;
- la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;
- comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;  la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità

--	--	--

## RELAZIONE FINALE CLASSE 5DK

La classe V DK ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 16 alunni, 11 maschi e 5 femmine, di cui tre alunni con certificazione DSA, uno con certificazione BES esclusivamente comportamentale e non cognitivo.. Solamente tre docenti, religione e scienze motorie ed alimentazione ,hanno seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al biennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno, hanno riguardato quindi la quasi totalità del consiglio di classe. La maggioranza degli alunni non ha risentito in modo particolare di questi cambiamenti, dimostrando di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

La classe si presenta eterogenea sotto vari punti di vista: impegno, profitto, motivazione, regolarità nella frequenza e risorse personali...Inoltre l'area di provenienza degli alunni spazia dalla costa all'entroterra ed il vissuto personale e familiare è variegato e composito. Questo ha portato a risultati diversificati in tutte le discipline e ad un diverso modo di confrontarsi con i docenti. Nel complesso vi è un discreto numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni e discreti risultati supplendo con impegno a casa ad una applicazione e ad una attenzione a scuola non sempre adeguati. Alcuni hanno incontrato più difficoltà, perché l'impegno e la frequenza discontinua, a volte strategica, unitamente a risorse meno strutturate, hanno compromesso il raggiungimento di risultati adeguatamente soddisfacenti. In generale l'impegno è stato altalenante e settoriale, legato ad interessi personali o finalizzato esclusivamente a verifiche ed interrogazioni, con studio a volte mnemonico.

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

L'attività scolastica e la programmazione didattico-educativa si sono svolte in modo regolare anche se, in conseguenza delle motivazioni sopraesposte, sono stati raggiunti livelli di competenze differenti ed alcuni studenti non sono riusciti comunque ad ottenere risultati pienamente soddisfacenti, anche a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata. Inoltre ,poiché dal24 febbraio la scuola è stata chiusa per l'emergenza sanitaria in atto ,lo svolgimento dei programmi è proseguito con la didattica a distanza ,pertanto gli studenti sono stati valutati(con delibera del 23 marzo approvata dal collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte nelle modalità previste dalla DAD. Durante la didattica a distanza la partecipazione e l'impegno sono stati soddisfacenti per la quasi totalità della classe che ha dimostrato di saper affrontare con senso di responsabilità l'emergenza in corso. Quasi tutti i ragazzi sono intervenuti con regolarità ed in modo attivo e produttivo alle lezioni a distanza collaborando nell'instaurare un proficuo dialogo educativo. Per quasi tutti gli studenti la valutazione degli stage effettuati in precedenza al corrente anno scolastico è risultata buona a dimostrazione di una acquisita professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo - didattico.

--	--	--

Dal punto di vista comportamentale, il gruppo classe risulta poco coeso anche se non mancano gruppetti più affini caratterialmente. In generale, si rileva una modalità relazionale spesso non adeguata all'ambiente scolastico. A causa di differenze caratteriali e personalità spiccate non sono mancati tra i ragazzi momenti di tensione e di acceso confronto che, almeno in un caso, sono sfociati in provvedimenti disciplinari ed in generale hanno creato tensioni e polemiche.

Nel complesso tuttavia il giudizio sulla classe è positivo. Nella maggior parte delle situazioni, il dialogo educativo-didattico è risultato interessante e stimolante e sempre più approfondito nel corso del triennio.

Il recupero delle insufficienze si è svolto in itinere, in corrispondenza della pausa didattica alla fine del I quadrimestre. Esso è stato opportunamente verificato dai docenti delle singole discipline con le modalità previste dalla programmazione didattica collegiale.

#### - PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE

##### Obiettivi Trasversali

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

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

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

- Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

Metodi: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, letture di testi, discussione, esercitazioni.

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

- Verifica e Valutazione



--	--	--

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

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

Criteria e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2015), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE.

**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				

--	--	--

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

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi 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	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	

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali				
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3-4	
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

#### - ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

- Tutti gli alunni hanno svolto un periodo di PCTO.
- Tutti gli alunni hanno svolto le ore di alternanza previste
- Attività di orientamento deliberata dal Collegio Docenti
- Tutti gli alunni hanno partecipato a progetti e corsi della scuola, quali: Degustazione Parmigiano Reggiano; Divulgazione cultura sulla sicurezza antincendio; Business Plan; Orientamento con AIC; Valorizzazione del made in Italy: aceto balsamico; Conferenza sulle cooperative e sui prodotti tradizionali locali.

## PCTO: PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/lavoro/territorio, opportunità necessaria per le imprese nel concorrere alla formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze. I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto

--	--	--

il quindicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi; vengono realizzati percorsi anche per studenti diversamente abili qualora il percorso educativo individualizzato lo preveda, in modo da favorire l'inserimento socio - professionale nell'ambito del progetto di vita.

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

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

## OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

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

## **PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)**

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

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

--	--	--

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

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

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

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

**Famiglie:** verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe

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

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

## ORGANIZZAZIONE

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

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

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

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

### ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

--	--	--

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

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

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

*Visite a fiere di settore* quali SIGEP, TTG, FICO, concorso nazionale di cucina “Fiera di Rimini”

*Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici* con attività professionalizzanti-

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

ATTIVITÀ A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

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

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

*Partecipazione a gare e concorsi professionali.*

Partecipazione a mobilità “Erasmus”P.C.T.O a.s.208/2019 (Malta,Germania,Francia e Granada)

b. **Attività** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

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

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

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

--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si allega un riassunto dei progetti in ambito PCTO.



--	--	--

<b>Titolo progetto</b>	<b>Classi iscritte o adesione volontaria studente</b>
STAGE IN AZIENDA CLASSE TERZO ANNO SCOLASTICO 2017/2018	Tutte le classi
STAGE IN AZIENDA CLASSE QUARTO ANNO SCOLASTICO 2018/2019	Tutte le classi
Lezioni di esperti dell'Associazione cuochi Romagnoli: "Il piatto da competizione" e "La pasta fresca romagnola"	Attivato lo scorso a.s. ad iscrizione
Corso sicurezza – 8 ore	Tutte le classi svolto il terzo anno
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini	
Progetto "English for Savioli": per conseguimento delle certificazioni linguistiche	Ad iscrizione
Lezioni di "Alimentazione naturale – cucina salutistica" 100% vegetale	Ad iscrizione
Corso di Public Speaking	Attivato nei due anni scolastici precedenti ad iscrizione
PROGETTO: <i>Cashless generation e Guadagniamo il futuro</i>	Svolto lo scorso anno scolastico
<i>Progetto: Business Plan</i>	
PROGETTO "Da una buona idea a una buona impresa"	
Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini	Svolto lo scorso anno scolastico
Breakfast trainer	
Lezione di di cucina con esperto della Grana Padano	
Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva" (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)	Attivato lo scorso a.s.
Corso IRECOOP Certificazione di qualità	
Scegli con gusto e gusta in salute Laboratori di dietoterapia da carcinoma mammario	Attivato lo scorso a.s. ad iscrizione
Corso BLSD - Primo soccorso	TUTTE LE CLASSI

## TABELLA CONVERSIONE CREDITI SCOLASTICI CONSEGUITI

		17
--	--	----

--	--	--

ALUNNO	CREDITO CONSEGUITO	CREDITO CONVERTITO*
1	18	27
2	22	34
3	19	29
4	17	26
5	18	28
6	19	29
7	18	28
8	19	29
9	19	29
10	18	27
11	19	29
12	18	28
13	23	33+ 1 cred. integrativo
14	21	32
15	18	28
16	18	28

\*Convertito ai sensi del D.l 8 aprile 2020.

--	--	--

RELAZIONI; MODULI E METODI DELLE SINGOLE DISCIPLINE:



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

RELAZIONE FINALE ITALIANO E STORIA

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

ANNO SCOLASTICO 2019-20

Classe 5DK Indirizzo Enogastronomia settore cucina

RELAZIONE DIDATTICO-DISCIPLINARE, ITALIANO - STORIA

Insegnante Prof.ssa Migani Michela

La classe V DK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 16 alunni, 11 maschi e 5 femmine, di cui tre alunni con certificazione DSA, uno con certificazione BES .

La classe nella quale insegno solo da quest'anno ha mantenuto in generale un rendimento buono, è una classe , molto vivace ed a tratti polemica nelle modalità di relazione . Dimostra però un buon impegno e buone capacità dal punto di vista didattico, pur faticando in alcuni casi ad ottenere il giusto grado di concentrazione durante le lezioni, i risultati rimangono più che soddisfacenti.

#### ITALIANO

Un dialogo didattico sempre vivo e partecipe ha accompagnato nel corso dell'anno le varie attività proposte. Alunni critici e curiosi hanno cercato di comprendere, contestualizzare ed analizzare le varie correnti di pensiero ed i loro esponenti mostrandosi realmente interessati ad approfondimenti e valutazioni, che opportunamente guidati hanno permesso situazioni educative molto stimolanti.

Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo, meno numeroso, si assesta sui livelli della sufficienza, ha manifestato un interesse adeguato per la disciplina ma non è riuscito a migliorare le proprie prestazioni a causa di scarso impegno nello studio o in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico. Un secondo gruppo, ha mostrato un interesse più marcato e

--	--	--

mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni; vi è infine un piccolo gruppo di allievi particolarmente capaci, che pur a fronte di un impegno ed un comportamento non sempre adeguati, ha raggiunto ottimi risultati con almeno un caso di eccellente e continuo impegno.

Per quanto riguarda più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, e difficoltà nell'utilizzare di un repertorio lessicale ampio e specifico. Ancora troppo spesso usano espressioni tipiche del linguaggio colloquiale ed un lessico medio-basso.

Quasi tutti padroneggiano con sicurezza le varie tecniche di scrittura previste dal programma.

## STORIA

Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo, in molti casi è stato possibile instaurare un dialogo fruttuoso che ha portato ad approfondimenti e ad interessanti collegamenti con l'attualità. La maggior parte di loro ha raggiunto risultati buoni, soltanto un ristretto numero ha avuto difficoltà a raggiungere obiettivi soddisfacenti a causa di uno studio incostante e poco approfondito.

Va evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi, solo un ristretto numero di alunni si è mostrato a volte insofferente per le regole scolastiche e ha faticato a riconoscere l'autorità del ruolo dell'adulto ma durante il corso dell'anno questi aspetti più spigolosi sono andati sempre più migliorando.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

## PIANO DI LAVORO ANNUALE

CLASSE VDK

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

LETTERE- PROGRAMMA SVOLTO 2019-2020

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie  Lecture :	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	Il Positivismo ● Caratteri generali ● Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;  Il Verismo  Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;	- La vita, le opere e la poetica - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - Vita dei Campi (cenni) - I Malavoglia (cenni)

Lecture   :	- Saper commentare i testi analizzati in classe.	- Novelle rusticane (cenni) - Mastro don Gesualdo (cenni)  - La Lupa (da Vita dei Campi) - La famiglia Malavoglia, - L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da I Malavoglia) - La roba ( da Le novelle rusticane) - L'addio alla roba ( da Mastro Don Gesualdo)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati	• Il Decadentismo: • Caratteri generali  I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio  • Il romanzo estetizzante in Europa: • Joris-Karl Huysmans, Charles Baudelaire, Oscar Wilde
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;  - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;  - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di	

Lecture	<p>referendo, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;</li> </ul> <p>- Myricae</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>- E' dentro noi un fanciullino (da Il fanciullino)</p> <p>- Il Lampo, X Agosto, l'Assiuolo, Tuono ,Lavandare(da Myricae)</p> <p>- La mia sera, Il gelsomino notturno ,Nebbia ( da Canti di Castelvecchio)</p> </div>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore</li> <li>-Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> </ul>	<p>Il Piacere (cenni) Laudi (cenni) Notturmo</p> <p>Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da Il piacere)</p>

<p>Letture</p> <p>Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli</p>	<p>- Saper commentare i testi analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pioggia nel pineto ; La Sera fiesolana (da Alcyone)</li> <li>• Consolazione (da Poema Paradisiaco)</li>   <li>• Due diversi spiriti del decadentismo italiano</li> </ul>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>I primi decenni del Novecento "L'età della crisi"</p> <p>Italo Svevo</p> <p>Letture</p>	<p>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</p> <p>- Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;</p> <p>-Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</p> <p>- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate</p> <p>- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> <p>• L'età della crisi</p> </div> <p>- Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea)</p> <p>- monologo interiore e flusso di coscienza</p> <p>- Il romanzo della crisi in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita e Poetica dell'autore</li> <li>• La coscienza di Zeno e la figura dell'inetto</li> </ul> <p>- I modelli, la struttura e i contenuti</p> <p>- Le tecniche narrative</p> <p>- Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Un salotto mai più</p>



		interdetto (da La coscienza di Zeno)
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p> <p>Confronto fra autori: Svevo e Pirandello</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere <ul style="list-style-type: none"> <li>- Novelle per un anno (cenni)</li> <li>- L'umorismo (cenni)</li> <li>- Il fu Mattia Pascal (cenni)</li> </ul> </li> <li>• La poetica <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Vita", "Forma" e "Maschere"</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> </ul> </li> <li>-Il sentimento del contrario ( da L'umorismo)</li> <li>-La Patente(da Novelle per un anno)</li> <li>-Premessa, Cambio treno (da Il fu Mattia Pascal)</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le avanguardie storiche</li> <li>- Il futurismo (cenni)</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Giuseppe Ungaretti	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;	• La vita e la poetica

Lecture	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'allegria (cenni)</li> <li>- Veglia (da L'allegria)</li> <li>- Fratelli (da L'allegria)</li> <li>- San Martino del Carso (da L'allegria)</li> <li>- Sono una creatura ( da L'Allegria)</li> <li>- Mattina ( da L'Allegria)</li> <li>- Soldati _ I Fiumi (da L'allegria)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Lecture Eugenio Montale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Le opere principali (cenni)</li> <li>- Le figure femminili</li> <li>- Le scelte stilistiche</li> <li>- Non Chiederci la Parola (da ossi di seppia)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meriggiare ,i(da Ossi di seppia)</li> <li>-Spesso il male di vivere ho incontrato ( da Ossi di seppia)</li> <li>-Ho sceso dandoti il braccio (da Satura)</li> <li>-La Casa Dei Doganieri ( da Le Occasioni)</li> </ul>
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi esaperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">- tema di argomento letterario</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tema di argomento storico</li> <li>- tema di ordine generale</li> </ul>

METODI Di LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI Di VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuale in adozione: Sambugar - Salà, Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia</li> <li>• Manuale in adozione per le classi IV: Sambugar - Salà, LM Letteratura modulare. Il Settecento e l'Ottocento(per le parti relative ai moduli primo e secondo)</li> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie A, B, C, D</li> </ul> </li> <li>• Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio orale</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> <li> </li> <li>Criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>■ Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>■ Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>■ Capacità di argomentare;</li> <li>■ Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>■ Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe.</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>			<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>

### STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Brancati - Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea, La Nuova Italia

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcuni aspetti della questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della belle époque</li> </ul>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</li> <li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e Dinamica del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>- Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra e NEP</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Europa</li> </ul>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli Stati Uniti dopo il conflitto:</li> <li>2. La crisi del 1929</li> </ol>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>o Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>o Caratteri del regime fascista</li> </ul>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamica del conflitto</li> <li>• La Resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> <li>• Alcuni aspetti della guerra fredda</li> </ul> <p>Cenni alla dissoluzione dell'Urss</p> </div>
Il mondo bipolare		
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Costituzione e Cittadinanza		<p>-Migrazioni di ieri e di oggi a confronto( elaborazione di un power point).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i principi fondamentali della Costituzione..</li> <li>• - progetto "Il quotidiano in classe"</li> </ul> <p>Lettura settimanale e commento dei principali quotidiani nazionali.</p>

--	--	--	--	--	--

METODI Di LAVORO	MEZZI e STRUMENTI		VERIFICHE EFFETTUATE		MODALITA' E CRITERI Di VALUTAZION E
<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 .</p> <p>- In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p>	<p>• Manuale in adozione: Brancati - Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea, La Nuova Italia</p> <p>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante.</p>		<p>• Verifiche scritte (valevoli per l'orale)</p> <p>-</p> <p>• Verifiche orali - 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> <p>Quantità e qualità delle informazioni possedute; <b>Coerenza e coesione:</b> delle informazioni riportate;</p> <p>Uso del registro: linguistico adeguato;</p> <p>Capacità di : argomentare;</p> <p>Capacità di affrontare: con metodo critico un tema;</p>

<p>- Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</p> <p>- I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze</p>					<p>Uso corretto del: codice lingua;</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione</p>
---	--	--	--	--	---

\*Poiché dal 24 febbraio 2020 la scuola è stata chiusa, si è proseguito nello svolgimento del programma usando la "didattica a distanza", attraverso lezioni on line con "GSuite for Education" e comunicando con gli studenti anche attraverso telegram ed il registro elettronico. Tutto ciò è accaduto tenendo conto delle forti criticità dovute alle circostanze inedite e particolari e alle difficoltà registrate da parte degli studenti (alcuni dei quali impossibilitati a fruire delle piattaforme digitali) e dei docenti stessi. Nonostante tali evidenti criticità, il programma è stato essenzialmente svolto, gli studenti sono stati valutati (con delibera del 23 marzo, approvata dal collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte.

L'Insegnante  
Michela Migani.

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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
Classe 5DK Indirizzo

Prof/Prof.ssa: Elena Ceresa  
Materia: scienza e cultura dell'alimentazione

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

Sono la docente della classe 5DK da tre anni: la classe durante il percorso scolastico ha evidenziato un certo grado di maturazione sia sotto l'aspetto disciplinare che per quello del profitto. Un gruppo di alunni si dimostra interessato e partecipa alla materia e mantiene un comportamento adeguato all'ambiente scolastico; alcuni, pur avendo capacità, non mantengono costante l'impegno ottenendo risultati altalenanti, per altri l'interesse e lo studio a casa si dimostrano un po' scarsi. Il rapporto docente e alunni/e è sempre stato comunque proficuo e lo scambio di esperienze e informazioni costante. Nella seconda parte dell'anno il canale prevalentemente utilizzato per mantenere il rapporto con la classe è stato Meet: gli alunni si sono dimostrati quasi tutti partecipi fin da subito, interagendo durante le lezioni con profitto. Si è preferito utilizzare come metodo di valutazione colloqui e interrogazioni in piccoli gruppi o singolarmente. Le consegne scritte fatte da casa sono state oggetto di valutazione e segnale di impegno così come la partecipazione costante alle lezioni online.

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</b>	Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare	Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione. Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.



--	--	--

<b>Modulo 2 :</b>	<b>Obiettivi:</b>	<b>Contenuti:</b> Evoluzione dei consumi
<b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</b>	Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.	<p>alimentari e la nascita dei novel foods.</p> <p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Le linee guida per una sana alimentazione</p> <p>La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità , ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti, allergie e intolleranze alimentari.</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiani o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, schemi forniti dal docente, video inerenti gli argomenti trattati, analisi dei fenomeni reali e problematiche legate al mondo lavorativo.</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. Nel secondo quadrimestre si è preferito la modalità del colloquio orale a gruppi o singolarmente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Sviluppare le capacità logiche e le abilità di rielaborazione critica.</li> <li>☛ Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.</li> <li>☛ Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.</li> <li>☛ Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.</li> <li>☛ Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto</li> </ul>

--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Puntualità nella consegna dei lavori assegnati</li> <li>☛ Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie richieste</li> <li>☛ Impegno e costanza nella didattica a distanza</li> <li>☛ Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica a distanza</li> </ul> <p>NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO</p> <p>Il dipartimento stabilisce un numero di valutazioni pari ad almeno due senza distinzione tra tipologia (scritto o orale).</p>
--	--	--	---

**Classe 5<sup>^</sup>DK Enogastronomia Settore Cucina**DISCIPLINA: **lab. Enog. di cucina**

Prof. Sagliano Vincenzo

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 16 alunni:11 maschi e 5 femmine. La docenza della classe è stata assegnata a settembre 2019. Il clima relazionale tra i membri della classe non è sempre positivo, ma sostanzialmente l'interazione con il docente è costruttiva. Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in laboratorio con lezioni pratiche frontali di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe, e anche lezioni in compresenza della docente di scienze degli alimenti con argomenti collegati tra le due discipline. Dal punto di vista disciplinare la classe ha mostrato un comportamento adeguato, c'è però da evidenziare da parte di pochi membri qualche episodio isolato di atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. La maggior parte degli alunni ha dimostrato un adeguato interesse e impegno per la materia in questione. Il livello di preparazione risulta essere per lo più sufficiente. Non tutti gli alunni possiedono un metodo di studio efficace; per questo motivo il programma, in particolare nella fase della DAD è stato rimodulato e gli argomenti sono stati sintetizzati e presentati in diverse modalità, più semplici e schematici, basati solo sulla parte teorica e non più pratica data l'impossibilità di svolgere lezioni pratiche a causa dell'emergenza. Dal punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare il più possibile la didattica, ponendo come obiettivo quello di motivare gli studenti per i loro apprendimenti. In generale l'interesse degli studenti è stato abbastanza costante, anche sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche. Nonostante le difficoltà riscontrate a causa dell'emergenza sanitaria, e alle nuove modalità di DAD/FAD la classe ha mostrato fin da subito collaborazione e impegno, consegnando e portando a termine il lavoro assegnato nei tempi previsti dal docente.

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

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-lezione frontale pratica e teorica -attività pratiche di gruppo -attività pratiche individuali -attività teoriche individuali <b>-in seguito all'emergenza da covid 19:</b> -videolezioni su google meet	-libro di testo: cucina gourmet -ricerche sul web -attrezzature di laboratorio per la parte pratica	-prove scritte strutturate e semi-strutturate -prove pratiche individuali e di gruppo -prove orali: colloquio tradizionale <b>In seguito all'emergenza da covid 19:</b> -esercitazioni assegnate con riassunti e quiz a risposta multipla	-capacità di applicare la teoria alla pratica -abilità nell'approfondire gli argomenti rielaborandoli in modo autonomo -padronanza del linguaggio -padronanza nell'utilizzo di attrezzature e accessori da cucina

-test di verifica con google moduli -riassunti sugli argomenti trattati riconsegnati in formato word o pdf		-verifiche orali sommative in piccoli gruppi con la testimonianza di tutta la classe -compiti prefissati con scadenza in formato word o pdf	-capacità di creare collegamenti con altre discipline  <b>Si aggiungono in base all'emergenza sanitaria da covid 19:</b> -partecipazione alla didattica a distanza -puntualità nelle consegne dei compiti -collaborazione e impegno
---	--	--	--

## PARTE TEORICA

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<b>Il mercato enogastronomico:</b> -il catering industriale -la ristorazione commerciale -la neoristorazione	-comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela -leggere ,riconoscere e interpretare le esigenze del mercato enogastronomico -distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere -cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale tradizionale e neoristorazione	-tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi -il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti -le principali tendenze del mercato ristorativo italiano
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<b>La cucina innovativa:</b> -la cucina di ricerca -la cucina rivisitata -la cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze	-riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative -riconoscere gli stili di cucina attuali -essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta	-la cucina tra tradizione e innovazione -vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti -i principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<b>I prodotti e l'approvvigionamento:</b> -i prodotti alimentari e le gamme -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici -approvvigionamento e gestione delle merci	-scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi -distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti -utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati -utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi	-la classificazione dei prodotti alimentari -marchi di qualità DOP ,IGP,STG,certificazioni e tutela dei prodotti tipici -il significato di prodotto biologico -le funzioni dell'economista -le tecniche di gestione delle merci

<b>Modulo 4</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	-scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi -stoccare correttamente le merci	
<b>L'organizzazione della cucina e della produzione:</b> -le tipologie di impianto -la distribuzione del legame differito -la cucina cook & chill -la cucina sottovuoto	-organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti,mezzi e spazi -saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione -saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami differiti nelle diverse situazioni ristorative	-i modelli tradizionali e innovativi dell'impianto di cucina -le tecniche di legame differito -principi ,tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook &chill, della cucina sottovuoto -l'evoluzione delle attrezzature innovative
<b>Modulo 5</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il menu e la politica dei prezzi:</b> -le funzioni del menu -la pianificazione del menu e dei piatti -la grafica del menu	-costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -progettare un catalogo di menu rispettando la stagionalità dei prodotti , del territorio e le regole gastronomiche -progettare graficamente menu semplici -utilizzare menu come strumento di vendita	-le funzioni e i tipi di menu e carta -le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti -criteri di personalizzazione di menu e carta -i menu nella ristorazione sociale
<b>Modulo 6</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il banqueting e i servizi esterni:</b> -la definizione di banqueting -il banqueting manager -l'organizzazione operativa della cucina nel servizio di banqueting	-comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting -redigere un contratto di banqueting -simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi -adeguare il servizio in funzione della domanda	-le caratteristiche del banqueting -la gestione operativa,organizzativa del banqueting manager -la comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio
<b>Modulo 7</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Sicurezza sul lavoro e sistema HACCP :</b> -la normativa di riferimento di sicurezza sul luogo di lavoro -le basi della prevenzione in ambito di sicurezza -definizione e normativa HACCP -i sette principi del sistema HACCP -formazione del personale -diagramma di flusso	-comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza -saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la manipolazione degli alimenti applicando sistemi di correzione come da normativa alimentare	-la nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro -gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore -i principali pericoli dell'ambiente di lavoro -contaminazione chimica, fisica e biologica -igiene del personale e degli ambienti di lavoro -pulizia e sanificazione con metodo HACCP

PARTE PRATICA (limitatamente al primo quadrimestre)

Esercitazioni in laboratorio	Obbiettivi	Contenuti
<p><b>-Realizzazioni di ricette a base di cucina e pasticceria</b>  <b>-realizzazioni di piatti innovativi con tecniche di cottura a bassa temperatura</b>  <b>-preparazioni di piatti con uso del sistema sottovuoto</b>  <b>-preparazione di piatti a base di selvaggina</b>  <b>-preparazione e cottura delle frattaglie con realizzazioni di piatti rivisitati</b>  <b>-preparazioni di sushi e sashimi</b>  <b>-preparazione di un menu vegetariano</b>  <b>-la cottura delle carni rosse con diverse temperature al cuore</b>  <b>-le cotture degli alimenti in un grasso, in un liquido, e in umido</b>  <b>-cotture di carne e pesce al cartoccio, in crosta di sale e in crosta di pasta</b></p>	<p>-Riuscire a preparare un menu completo realizzandolo con diverse tecniche di cottura          -preparare piatti innovativi e rivisitati          -utilizzare prodotti del territorio valorizzandoli con tecniche di lavorazione innovative          -riuscire a dare equilibrio agli alimenti nel gusto senza tralasciare la parte estetica          -conoscere i tempi e i diversi metodi di cottura di carne e pesce          -saper sfilettare e disossare in modo sufficiente pesce e carne          -riuscire a utilizzare in modo autonomo gli accessori e attrezzature di cucina          -riuscire a lavorare manipolando alimenti rispettando le norme di sicurezza sul lavoro e le norme igieniche</p>	<p>-classificazioni delle tecniche di cottura          -temperature al cuore degli alimenti in cottura          -tecniche di cottura tradizionali e innovative          -nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti          -organizzazione tecnico-pratica in cucina nella fase di servizio          -organizzazione del lavoro in cucina nella fase di preparazione</p>

Riccione 22/04/2020

Prof. Sagliano Vincenzo

A.S. 2019-2020

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

**DISCIPLINA: lingua Inglese**

Prof.ssa Lucia Ricci

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 16 alunni e la docenza della classe è iniziata regolarmente da settembre 2019. Il clima relazionale tra i membri della classe è a volte conflittuale, ma nell'insieme l'interazione con il docente è costruttiva. Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate con lezioni frontali, di gruppo e individuali, alternate a lezioni con utilizzo di Lim. Dal punto di vista disciplinare la classe ha mostrato un comportamento adeguato, c'è però da evidenziare da parte di pochi membri qualche episodio in cui l'atteggiamento è risultato un po' infantile e scorretto nei confronti del gruppo classe. La maggior parte degli alunni ha dimostrato buon interesse ed impegno per l'Inglese. Il livello di preparazione risulta essere per lo più discreto con qualche distinzione di caso. Non tutti gli alunni possiedono un metodo di studio costante ma nonostante questo hanno acquisito le giuste competenze richieste dal loro settore specifico. Dal punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare il più possibile la didattica, ponendo come obiettivo quello di motivare gli studenti per i loro apprendimenti. In generale l'interesse degli studenti è stato abbastanza propositivo e sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni, la classe è stata positiva e partecipe sia prima che durante questo momento così difficile. Le consegne degli argomenti affrontati sono state puntuali, quindi, nonostante le difficoltà riscontrate a causa dell'emergenza sanitaria, e la nuova metodologia sviluppata a distanza, la classe ha mostrato fin da subito collaborazione ed impegno, consegnando e portando a termine il lavoro assegnato nei tempi previsti dal docente.

Ad oggi un gruppo di studenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati con buoni risultati, mostrando maturità, organizzazione e un buon livello di apprendimento delle competenze richieste. Un secondo gruppo ha raggiunto gli obiettivi con un livello discreto e un piccolo gruppo ha infine raggiunto gli obiettivi con un livello sufficiente.

### **PROGRAMMA SVOLTO IN LINGUA INGLESE**

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-lezione frontale – Lezione con metodo induttivo deduttivo -attività di gruppo	-libro di testo: in adozione  -ricerche sul web	-prove scritte strutturate e semi-strutturate  -prove pratiche individuali e di gruppo	-capacità di analisi di argomenti legati al loro settore specifico grazie al libro di testo e a ricerche sul web

<p>-attività individuali</p> <p>-attività teoriche individuali</p> <p><b>-in seguito all'emergenza da covid 19:</b></p> <p>-videolezioni su google meet</p> <p>-test di verifica con google moduli</p> <p>-riassunti sugli argomenti trattati riconsegnati in formato word o pdf</p>		<p>-prove orali: colloquio tradizionale</p> <p><b>In seguito all'emergenza da covid 19:</b></p> <p>-esercitazioni assegnate con riassunti e quiz a risposta multipla</p> <p>-verifiche scritte sommative</p> <p>-compiti prefissati con scadenza in formato word o pdf</p>	<p>-capacità di rielaborare in modo autonomo</p> <p>-padronanza del linguaggio</p> <p>-capacità di creare collegamenti con altre discipline</p> <p><b>Si aggiungono in base all'emergenza sanitaria da covid 19:</b></p> <p>-partecipazione alla didattica a distanza</p> <p>-puntualità nelle consegne dei compiti</p> <p>-collaborazione e impegno</p>
--	--	--	--

#### PARTE DIDATTICA LINGUISTICA

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p><b>Enogastronomy</b></p> <p><b>Cross cultural diversity</b></p> <p><b>Dine Italian style</b></p> <p><b>The organic choice</b></p> <p><b>Products km 0</b></p> <p><b>I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici</b></p>	<p>-Saper riconoscere le eccellenze culinarie ed il beverage abbinabile</p> <p>-Lo stile culinario italiano e i prodotti biologici e a km 0</p> <p>-Conoscere le diverse caratteristiche delle regioni italiane e le tipologie di cibo del territorio</p> <p>-Riconoscere i principali marchi di qualità a varie denominazioni</p>	<p>-I piatti e i vini tipici della nostra nazione</p> <p>Le caratteristiche dei prodotti biologici e dell'impatto con l'ambiente</p> <p>-Posizione geografica dei territori e individuazione enogastronomica</p> <p>- In ogni regione differenti prodotti legati al territorio con diversi tipi di marchi.</p> <p>-marchi di qualità DOP ,IGP,STG,certificazioni e tutela dei prodotti tipici</p> <p>-il significato di prodotto biologico e km 0</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Le principali religioni del mondo e i loro riti</p> <p>FASTING</p> <p>KOSHER</p>	<p>-riconoscere le differenti religioni abbinandole alle richieste del cliente.</p> <p>-essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta</p>	<p>-Analisi delle differenti religioni e la loro concezione di "Fasting" e "Ramadam"</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p><b>Nutrition</b></p> <p><b>Nutrients</b></p> <p><b>Healthy eating</b></p>	<p>Saper individuare una dieta corretta e le materie prime con le loro caratteristiche</p>	<p>- Differenti tipologie di piatti tipici delle differenti regioni italiane</p> <p>-Abbinamento con qualche vino regionale</p>



<b>Salt and Fat</b> <b>The healthy Pyramid</b> <b>The mediterranean diet</b> <b>Sportsman's diet</b> <b>Diet of pregnant woman</b>	Conoscere l'importanza dei nutrienti abbinati ad una dieta salutare	-Analisi dei nutrienti e i lati positivi o negative delle diverse diete -Conoscenza della rappresentazione della Piramide alimentare come istruzione collegata al benessere fisico
<b>Modulo 4</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Buffet and Banqueting</b> <b>Buffet service</b> <b>Banqueting</b> <b>The banqueting manager</b> <b>Catering/take away</b>	Riconoscere le tipologie di organizzazione dell'offerta cibo e loro differenze pratiche	-L'organizzazione del Banqueting -L'organizzazione del Buffet -Il manager e sue funzioni -Un nuovo sistema di ristorazione :catering and takeaway
<b>Modulo 5</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il menu e la politica dei prezzi:</b> <b>-le funzioni del menu</b> <b>-la pianificazione del menu e dei piatti</b> <b>-la grafica del menu</b>	-Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -progettare un catalogo di menu rispettando la stagionalità dei prodotti del territorio . -utilizzare menu come strumento di vendita	-le funzioni e i tipi di menu -criteri di personalizzazione di menu abbinati alla tipologia di ristorazione
<b>Modulo 6</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Sicurezza sul lavoro e sistema HACCP :</b> <b>-la normativa di riferimento di sicurezza sul luogo di lavoro</b> <b>-le basi della prevenzione in ambito di sicurezza</b>	Comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza -saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la	-gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore -i principali pericoli dell'ambiente di lavoro -contaminazione chimica, fisica e biologica

Riccione 22/04/2020

Prof.ssa INGLESE Lucia Ricci

**DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA TEDESCA**

Prof. ssa Domenica BASILE

**RELAZIONE FINALE**

La classe 5KD è composta da 16 alunni a indirizzo cucina, di cui 5 femmine e 11 maschi.

Il gruppo classe presenta alcuni elementi dotati di intelligenza viva anche se non sempre l'impegno profuso nello studio si è situato allo stesso livello.

Il loro livello di preparazione, molto eterogeneo, risente di una certa lacunosità di base, che si trascina dagli anni precedenti. La maggior parte degli alunni non ha dimostrato una spiccata predisposizione alla disciplina. Fin dall'inizio l'approccio allo studio della seconda lingua straniera si è dimostrato insicuro. Le difficoltà più consistenti sono nelle strutture grammaticali, ma spesso anche nel lessico di base, della vita quotidiana. Da parte della docente c'è stata una costante disponibilità a ripetere continuamente le informazioni (linguistiche e contenutistiche) fondamentali e in generale a svolgere svariate attività che potessero stimolare e favorire il recupero e l'approfondimento.

L'interesse e la motivazione allo studio sono stati costanti per alcuni alunni che hanno dimostrato interesse e coinvolgimento nei confronti degli argomenti trattati e discontinui per altri che a volte hanno creato un clima rilassato e poco impegnato. Nel complesso, al momento delle verifiche, i risultati hanno rivalutato il lavoro precedente.

A loro favore va sottolineato che hanno effettuato con maturità e senso di responsabilità le consegne scolastiche nel periodo della DAD. Nel secondo quadrimestre, a causa, appunto, del periodo di quarantena, le lezioni si sono svolte a distanza mediante i canali Telegram e Classroom. Questa difficile

--	--	--

situazione della DAD è stata affrontata dai ragazzi con maturità e impegno. Sono stati solerti nel consegnare i compiti loro affidati. Positiva l'esperienza didattica a distanza con la classe.

Il programma ha subito delle modifiche. Si sono privilegiati ed approfonditi alcuni argomenti ritenuti più interessanti.

Nonostante ciò, il gruppo classe ha partecipato positivamente al dialogo educativo e formativo, accogliendo le proposte didattiche con curiosità e riconoscendo i propri limiti ed errori.

I risultati raggiunti comunque nel complesso sono discreti. Permangono, tuttavia, ancora delle notevoli difficoltà a livello di competenza linguistica.

### PROGRAMMA SVOLTO

<b>METODO DI LAVORO</b>	<b>MEZZI STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-Lezione frontale e dialogata -Lavoro a gruppi -Didattica a distanza -Lezioni e assistenza mediante i canali Telegram e Classroom -Visualizzazione di video-tutorial per l'introduzione di alcuni argomenti	Libro di testo "Kochkunst", ed. Loescher Schede predisposte dall'insegnante Fotocopie Cd audio	Prove scritte Prove orali	Prove oggettive (strutturate o semistrutturate) 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 Plenum, presentazioni in Plenum.

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Praktikumsbericht: breve relazione sull'attività di Stage Lokale und Gaststätten Essengehen in Italien: Das Fastfood, das Restaurant, das Selbstbedienungsrestaurant, die Enothek Typisch italienische Lokale: die Trattoria, die Pizzeria, die Bar	Relazionare sull'attività di Stage Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia; saper descrivere i tipici locali italiani. Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali	Stage professionali ed esperienze lavorative Il ristorante nella storia La storia della pizza

Fokus auf die Grammatik: Il perfekt (ripasso e completamento) - Il Präteritum - La frase relativa - Il passivo Essengehen in Deutschland Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten.	ristorativi in Germania; saper descrivere i tipici locali tedeschi.	
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Die ernährungspyramide Gesunde und ungesunde Ernährung	Saper comprendere la piramide alimentare e riconoscere i cibi sani e non salutari	- La piramide alimentare - Cibi sani e non salutari
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Werbung und Anzeigen in Tageszeitungen: wie das Marketing eine wesentliche Rolle spielt.	Saper comprendere ed dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pubblicità</li> <li>• Annunci</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Rund um die Arbeitswelt: Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: das Praktikum Auf der Suche nach Personal: Stellenangebote Berufliche Kontakte: Von der Autobiografie zum Lebenslauf Die Bewerbung Fokus auf die Grammatik: le frasi infinitive - le frasi finali con um...zu (+ infinito) - i verbi a reggenza fissa - il Konjunktiv II - l'apposizione - il doppio infinito	Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative;  saper comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito turistico;  saper rispondere ad annunci di lavoro di strutture ricettive di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo e affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Lebenslauf (il curriculum vitae)</li> <li>• L'offerta di lavoro</li> <li>• La domanda d'impiego</li> </ul>

Riccione, 24/04/2020

La docente

Domenica Basile

Prof. PIETRO MASIELLO

Materia: **Diritto e Tecnica amministrativa**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe è formata da 16 alunni, suddivisi in 12 maschi e 4 femmine, all'interno della classe vi sono 4 studenti certificati DSA, ed una studentessa BES. Questi studenti, grazie alla attenzione in classe, e in seguito, allo studio svolto a casa riescono a raggiungere risultati soddisfacenti, in qualche caso risultati eccellenti.

la classe nel complesso ha perseguito risultati più che sufficienti, ed in alcuni casi buoni.

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 avvicinando 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, nel 1° quadrimestre sono state eseguite in corrispondenza del completamento di ciascun modulo, nel secondo quadrimestre, la prima verifica ha fatto riferimento al riepilogo dei vari argomenti trattati, le successive sono state realizzate in modalità di ricerca. 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 tramite 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.

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe V KD

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Prof. Pietro MASIELLO

Materia: Diritto e tecnica amministrativa.

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE, Autori: Rascioni – Ferriello**

**Editore: TRAMONTANA**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>	
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.	
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>	
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	
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>	
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E	Conoscere la strategia d'impresa e le	La pianificazione e la programmazione	

CONTROLLO	scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan	Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto	
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>	
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 deposito in albergo.	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 vacanza rovinata.	

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODAL. E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il programma è stato svolto, seguendo come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti e consolidando le eccellenze.</li> <li>Le metodologie di lavoro utilizzate fanno riferimento a diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</li> <li>In seguito all'attivazione della DAD si sono utilizzati strumenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>libro di testo: Rascioni-Ferriello, <i>gestire le imprese ricettive</i>.</li> <li>Appunti, modulistica, materiale fornito dall'insegnante.</li> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche orali:               <ul style="list-style-type: none"> <li>colloquio tradizionale.</li> </ul> </li> <li>Verifiche scritte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>costruzione di verifiche con esercizi oppure con domande aperte o a risposta multipla.</li> <li>elaborazione di relazioni su temi specifici.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Nella valutazione finale si è tenuto</li> </ul>

--	--	--

<p>multimediali (es. immagini, video)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono stati sempre utilizzati schemi sintetici e mappe per tutta la classe.</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto come obiettivo il consolidamento delle conoscenze.</li> </ul>			<p>conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione, in classe nel primo quadrimestre e tramite video lezioni, nel secondo quadrimestre.</p>
--	--	--	--

Riccione, 12/05/2020

Prof. Pietro Masiello



*Istituto Professionale Di Stato*

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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5DK

Prof. Patrizia Parma

Materia: Matematica

**RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE**

La classe 5DK é composta da 16 alunni di cui 11 maschi e 5 femmine ed ha mediamente raggiunto un profitto sufficiente.

Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato sufficiente partecipazione e interesse per le attività svolte in classe, e durante la DAD, ma solo una parte ha fatto corrispondere un adeguato studio personale.

Per quanto riguarda il profitto la classe appare piuttosto eterogenea: emergono alcuni elementi che presentano una buona preparazione, che si sono impegnati costantemente raggiungendo competenze e abilità soddisfacenti, accanto a questi vi sono altri elementi che raggiungono risultati discreti grazie al loro impegno, una parte della classe raggiunge risultati solamente sufficienti, o quasi sufficienti a causa dello scarso impegno profuso nello studio della disciplina ed infine alcuni casi che non raggiungono la sufficienza.

Il programma svolto è stato ridotto rispetto a quello preventivato. Durante la DAD sono state oggetto di valutazione la puntualità nelle consegne dei compiti e la partecipazione alle video lezioni.

Gli obiettivi proposti in fase di programmazione iniziale, sono stati per lo più raggiunti in merito ai contenuti (sapere) mentre per quanto riguarda le competenze e le abilità ( capacità di sintesi, capacità di affrontare con proprie strategie situazioni problematiche ) rimangono prerogativa solo di alcuni elementi.

**PROGRAMMA SVOLTO**

Argomenti	Contenuti	Obiettivi
Modulo 0 RIPASSO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disequazioni di primo e secondo grado.</li><li>• Disequazioni fratte.</li><li>• Semplici casi di equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte e, in casi semplici (scomposizione mediante raccoglimento totale), di grado superiore al secondo.</li></ul>

<b>Modulo 1</b> <b>LE FUNZIONI</b> ripasso e collegamento con l'anno precedente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.</li> <li>Dominio di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte.</li> <li>Funzioni pari e funzioni dispari.</li> <li>Intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere il grafico di una funzione.</li> <li>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.</li> <li>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.</li> <li>Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale.</li> <li>Saper leggere dal grafico il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno.</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <b>I LIMITI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione intuitiva di limite</li> <li>Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte.</li> <li>Le forme indeterminate  <math display="block">+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}</math> </li> <li>Asintoti orizzontali, verticali e obliqui.</li> <li>Traccia approssimativa di un grafico di funzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali.</li> <li>Saper risolvere le forme indeterminate  <math display="block">+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}</math> </li> <li>Saper determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.</li> <li>Saper riportare con approssimazione su un grafico le caratteristiche determinate analiticamente di una funzione.</li> <li>Saper determinare i limiti dal grafico.</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <b>LA CONTINUITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione di funzione continua.</li> <li>Punti di discontinuità e loro classificazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper individuare e classificare i punti di discontinuità.</li> <li>Riconoscere graficamente i punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie di una funzione.</li> </ul>
<b>Modulo 4</b> <b>LA DERIVATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione ed interpretazione grafica della derivata di una funzione in un suo punto.</li> <li>Regole per il calcolo delle derivate.</li> <li>Equazione della retta tangente ad una funzione in un suo punto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata.</li> <li>Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni crescenti e decrescenti.</li> <li>• Definizione e classificazione dei punti stazionari di una funzione.</li> <li>• Funzioni concave e convesse.</li> <li>• Traccia del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper applicare le regole di derivazione: derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni.</li> <li>• Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto (di ascissa nota).</li> <li>• Conoscere la definizione di punti stazionari</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale.</li> <li>• Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale.</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti, asintoti, simmetrie, intervalli di monotonia, massimi, minimi, flessi, concavità e convessità).</li> </ul>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Videolezioni su google meet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: L. Sasso "Nuova Matematica a colori 4 con elementi di Informatica", Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</li> <li>• Appunti e schemi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemi ed esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Verifiche riepilogative scritte</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Correttezza nella scelta e nell'applicazione dei procedimenti risolutivi</li> <li>• Espressione e proprietà di</li> </ul>

--	--	--

<ul style="list-style-type: none"><li>• Esercitazioni su telegram</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifiche orali su meet</li></ul>	<p>linguaggio, uso di termini specifici</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipazione alle video lezioni e puntualità nella consegna dei compiti assegnati</li></ul>
---	--	---	---

Riccione, 05/05/2020

Prof.ssa Patrizia Parma

--	--	--

***Istituto Professionale di Stato***  
***Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera***  
***“S. Savioli” – Riccione (RN)***

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Classe VDK, Indirizzo Enogastronomico Settore Cucina

Docente: **Prof. Cuomo Gianluca**

Disciplina: **Servizio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita**

**RELAZIONE FINALE**

La classe composta da n. 16 alunni, nelle quale si sono svolte lezioni teoriche di due ore settimanali come da Programma Ministeriale, composta da n. 11 studenti maschi e da n. 5 femmine, risulta piuttosto eterogenea dal punto di vista comportamentale, anche in considerazione dell'età degli studenti. Si è evidenziato un comportamento accettabile, anche se taluni alunni, hanno presentato atteggiamenti vivaci, partecipando comunque al dialogo educativo, dimostrando globalmente un buon livello di consapevolezza. Sono stati necessari richiami ad alcuni studenti, a volte distratti per la materia teorica e non sempre puntuali nelle consegne.

Durante questo Quinto anno, l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità presenti e quelle future che deriveranno dal conseguimento della maturità.

Complessivamente la classe ha mostrato un adeguato interessate per gli argomenti esaminati e alcuni alunni si sono distinti per l'interesse dimostrato, volontà di apprendimento e partecipazione durante le lezioni conseguendo risultati apprezzabili.

Altri invece hanno conseguito risultati più che sufficienti perché, pur dotati di certe potenzialità, non sono stati costanti nell'impegno o non sono stati in grado di consolidare la preparazione di base.

Infine un terzo gruppo di alunni ha mostrato durante l'anno scolastico: lacune, difficoltà e scarso impegno.

Il Secondo Quadrimestre è stato comunque reso ancora più impegnativo, vista l'emergenza sanitaria da Coronavirus che ha colpito l'intero Paese. La classe durante la fase della DAD, ha mostrato fin da subito collaborazione e impegno, mostrando maturità e consapevolezza della situazione emergenziale in corso. Gli alunni hanno consegnato e portato a termine il lavoro assegnato nei tempi previsti dal docente.

L'attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, le lezioni sono state organizzate adottando le seguenti modalità: lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto, lezioni di verifica (prove prevalentemente scritte e orali), Videolezioni durante l'emergenza sanitaria.

Dal punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare il più possibile la didattica, ponendo come obiettivo quello di motivare gli studenti per i loro apprendimenti.

--	--	--

Il Libro di testo MASTER LAB (Laboratorio di servizi Enogastronomici di Sala e Vendita) è stato regolarmente utilizzato.

Il programma didattico, rispetto al Piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico è stato svolto completamente.

Riccione 23/04/2020

Il Docente

Prof. CUOMO Gianluca

***IPSSEOA "S. SAVIOLI"***

***Viale Piacenza, 35***

***RICCIONE (RN)***

***Laboratorio di servizi enogastronomici***

***a.s. 2019/20***

***PROGRAMMA SVOLTO***

***Classe 5° DK***

***Docente: CUOMO GIANLUCA***

***Dal libro di testo "MASTER LAB"***

UNITA' 6	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
L'offerta enogastronomica	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici  Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di

--	--	--

	<p>clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p>	<p>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, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
--	--	--

PLANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:

Principi di marketing

Gli strumenti di vendita

PROGRAMMARE L'OFFERTA GASTRONOMICA:

Il menu

Tipologie di menu

Determinare l'offerta enogastronomica

Determinare i prezzi di vendita

COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:

I mezzi di comunicazione

Comunicare attraverso il menu

La carta dei vini

La comunicazione interna: il briefing operativo

UNITA' 7	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Analisi sensoriale e degustazione	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il



--	--	--

	qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Caratteristiche organolettiche del vino.	profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
--	---	---

L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'analisi sensoriale

La degustazione dei cibi

Il degustatore

La degustazione dell'olio di oliva

LA SOMMELLERIE:

La figura professionale del sommelier

Le bottiglie

L'attrezzatura per la degustazione

L'analisi organolettica del vino:

esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo

L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

I principi di abbinamento

La scheda grafica di abbinamento

La successione dei vini a tavola

UNITA' 8	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Operare davanti al cliente	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktails nazionali ed internazionali	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

LA CUCINA DI SALA

Cucinare davanti al cliente

L'attrezzatura

La tecnica

I COCKTAILS

Definizione e composizione

L'organizzazione del banco bar

--	--	--

La tecnica di miscelazione

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La cultura del bere miscelato

UNITA' 9	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Eventi speciali	Tecniche di catering e banqueting  Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Il banqueting

Il catering

La preparazione di un evento speciale

UNITA' 10	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Tecniche di gestione	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Software del settore turistico-ristorativo Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei problemi e dei prodotti tipici. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa	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

## LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici

		58
--	--	----

--	--	--

Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze

Le risorse umane

Le principali normative del settore

### LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Il valore strategico dell'approvvigionamento

La gestione del magazzino

### INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

Le tecnologie informatiche

I vantaggi per le aziende enogastronomiche

I software per il settore ristorativo

Sistemi in rete

### **STRUMENTI USATI PER LE LEZIONI:**

- **Meet:** per le videolezioni.
- **Classroom:** per inviare e ricevere test e compiti, ma anche per la condivisione di slide su argomenti vari.
- **Mail Istituzionale:** per ricevere compiti.
- **Telegram:** per comunicazioni varie.
- **ARGO:** per assegnare compiti, fissare le date delle videolezioni, per segnare le presenze.

Riccione: li 23/04/2020

Il Docente  
Prof. CUOMO Gianluca



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

**Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/647502**

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it)

**RELAZIONE FINALE A.S. 2019/ 2020**

**Classe: "VKD" Indirizzo: Cucina**

**Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Insegnante: NICOLA PIPPO**

La classe, composta da 5 alunne e 11 alunni, nei tre anni che la conosco, ha avuto un comportamento corretto nei confronti della materia e dell'insegnante. Si è dimostrata disponibile ed interessata alle attività proposte permettendo di svolgere con serenità gli obiettivi programmati. L'impegno, la partecipazione e l'interesse per le attività pratica svolte, prevalentemente nel primo quadrimestre, ha permesso di acquisire, quasi a tutti, buoni risultati ed in alcuni ha evidenziato ottime abilità motorie. Si è cercato di suscitare nel gruppo l'interesse verso le attività motorie anche in coloro che non hanno una particolare attitudine alle attività sportive e in chi non ha un pregresso passato da atleta.

Si è cercato di trasmettere agli allievi, l'importanza del regolare svolgimento delle attività motorie per un corretto stile di vita (affiancato ad una sana alimentazione) come fattore predominante per il miglioramento e il mantenimento delle capacità psicofisiche dell'individuo, soprattutto in questo ultimo periodo in cui la frequenza scolastica e la libera circolazione sono state interrotte per l'emergenza sanitaria che stiamo affrontando. Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto del livello di preparazione iniziale, dell'impegno, della partecipazione, della gestione, della autonomia e responsabilità della vita scolastica on line. Nonché della puntualità di consegna tramite piattaforme didattiche condivise. Si sono ottenuti discreti risultati.

Gli obiettivi programmati e preventivati sono stati tutti affrontati e svolti nei loro punti principali:

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> Potenziamento fisiologico	Sviluppo della: -Resistenza -Forza -Velocita'.  Miglioramento della mobilità articolare.	Vari tipi di andature e corse, esercizi pliometrici, esercizi di reazione e di impulso, esercitazione tecniche nelle varie discipline con carichi mirati allo sviluppo di queste qualità. Esercizi a corpo libero, stretching, esercitazioni

		tecniche che richiedono una ampia escursione articolare.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> Miglioramento delle capacità coordinative	-Sviluppo della capacità di apprendimento motorio -Sviluppo della capacità di controllo motorio -Sviluppo della capacità di adattamento e trasformazione motoria	Giochi sportivi, giochi di movimento, percorsi, circuiti, esercizi con variazione dell'esecuzione del movimento, con variazioni delle condizioni esterne, combinazioni di abilità già automatizzate, variazioni delle informazioni escludendo alcuni analizzatori sensoriali, esecuzioni di esercizi con entrambi gli arti o da entrambi i lati.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> Consolidamento del carattere. Sviluppo della socialità e del senso civico.	-Acquisizione di una maggiore coscienza di sé ' - Conoscenza delle proprie capacità e limiti. - Autostima - Coraggio e determinazione - Conoscenza e rispetto di regole codificate e di regole morali.	Esercizi ai grandi attrezzi, esercizi di rilassamento e percezione cinestesica, organizzazione di giochi di squadra che implicino il rispetto di regole predeterminate, l'assunzione di ruoli, l'applicazione di schemi di squadra, l'affidamento a rotazione di compiti di giuria e arbitraggio, esercitazioni in ambiente naturale.
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> Conoscenza e pratica delle attività sportive.	-Acquisizione di fondamentali individuali e di Squadra. -Acquisizione di elementi di tattica e di esperienze agonistiche.	Pallavolo (palleggio, battuta, ricezione, fondamentali di attacco e difesa). Pallacanestro (fondamentali senza palla, palleggio, tiro, terzo tempo, tattiche di difesa e attacco). Pallamano (esercitazioni in forma globale) Calcetto (esercitazioni in forma globale)
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>1. CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> Informazioni sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni.	-Acquisizione di nozioni fondamentali inerenti alla salute e alla forma fisica. -Qualità condizionali.	Forza, resistenza, velocità, mobilità. Rianimazione, distorsioni, fratture, trauma cranico, ferite, colpo di calore, epistassi.
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> Ambiente tecnologico.	Conoscenza e utilizzo di piattaforme didattiche	Gestione corretta adeguata ed autonoma dei sussidi informatici e del registro elettronico messe a disposizione dai docenti, per

		reperire e inviare del materiale didattico di scienze motorie

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>La metodologia è variata in rapporto sia al gruppo che all'individuo e soprattutto in base all'attività proposta e al grado di acquisizione dei gesti motori. Pertanto durante la lezione si è passati dal conosciuto al nuovo, dal semplice al complesso. Si è partiti dal movimento globale per poi passare al gesto analitico per eliminare gli errori e costruire nuovamente il gesto globale affinato e rielaborato</p>	<p>Palestra e relativa attrezzatura.</p>	<p>Test motori. Osservazione diretta degli alunni in situazione di attività. Gestione, autonomia e responsabilità della vita scolastica on line. Puntualità di consegna tramite piattaforme didattiche condivise.</p>	<p>La valutazione delle verifiche avverrà alla fine di cicli prestabiliti, ma anche a richiesta degli allievi. La valutazione parziale e o finale terrà conto delle abilità motorie conseguite e del loro apprendimento, dell'impegno e dell'interesse, della disponibilità e della socializzazione, della correttezza e della partecipazione alla vita scolastica. Il raggiungimento dei livelli minimi di abilità motoria determinerà valutazioni sufficienti. Chi dimostrerà di aver affinato e migliorato le capacità, di aver un comportamento individuale e di gruppo positivo avrà valutazioni buone ed ottime.</p>

Riccione, li 30/04/2020  
Prof. Nicola Pippo

--	--	--

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

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

**INSEGNANTE: ANELLI MARIA GIOVANNA**

OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

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

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

CONTENUTI

- a) Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;
- b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali criteri di scelta, quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alle modalità di risoluzione delle “crisi di coppia”;
  - i. Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo.
  - ii. Stato di salute della Terra e problematiche ambientali

--	--	--

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

### SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

Il punto di partenza per il raggiungimento degli obiettivi specifici è stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale ma, prima ancora di andare a



--	--	--

considerare le situazioni esterne, ci si è voluti fermare, sulle capacità di comunicazione personale e sull'importanza di un presente consapevole che sappia mantenere una linea di condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

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

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

E' stato visionato il film:

- Il protagonista dopo un incidente vede la propria vita stravolta e attraversa diverse peripezie finchè inizia una strana conversazione divina che stravolgerà stavolta positivamente la sua vita e quelli di tanti altri che hanno voluto ascoltare.
- Diversi video hanno costituito lo spunto per approfondire gli altri argomenti indicati nel programma

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

ANNO SCOLASTICO 2019/20  
Classe 5<sup>^</sup>DK

DISCIPLINA: RELIGIONE  
prof. Maria Giovanna Anelli

RISULTATI CONSEGUITI E RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata è stata costituita dal testo biblico e naturalmente sono stati utilizzati strumenti digitali, video, filmati, materiale iconografico, quotidiani, ecc.	Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che hanno permesso l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento	Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana.</li><li>• Capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani.</li></ul>

<p>nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e orale.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.</li> <li>• Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.</li> </ul> <p>I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.</p>
---	--	--	---



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

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

**MATERIA.....**

**ARGOMENTO.....**

**ALUNNO.....**

**CLASSE.....**



--	--	--

IL  
DOCENTE.....

## ESAME DI STATO 2020 ELABORATO

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

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

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

Caratteristiche di formattazione dell'elaborato:

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

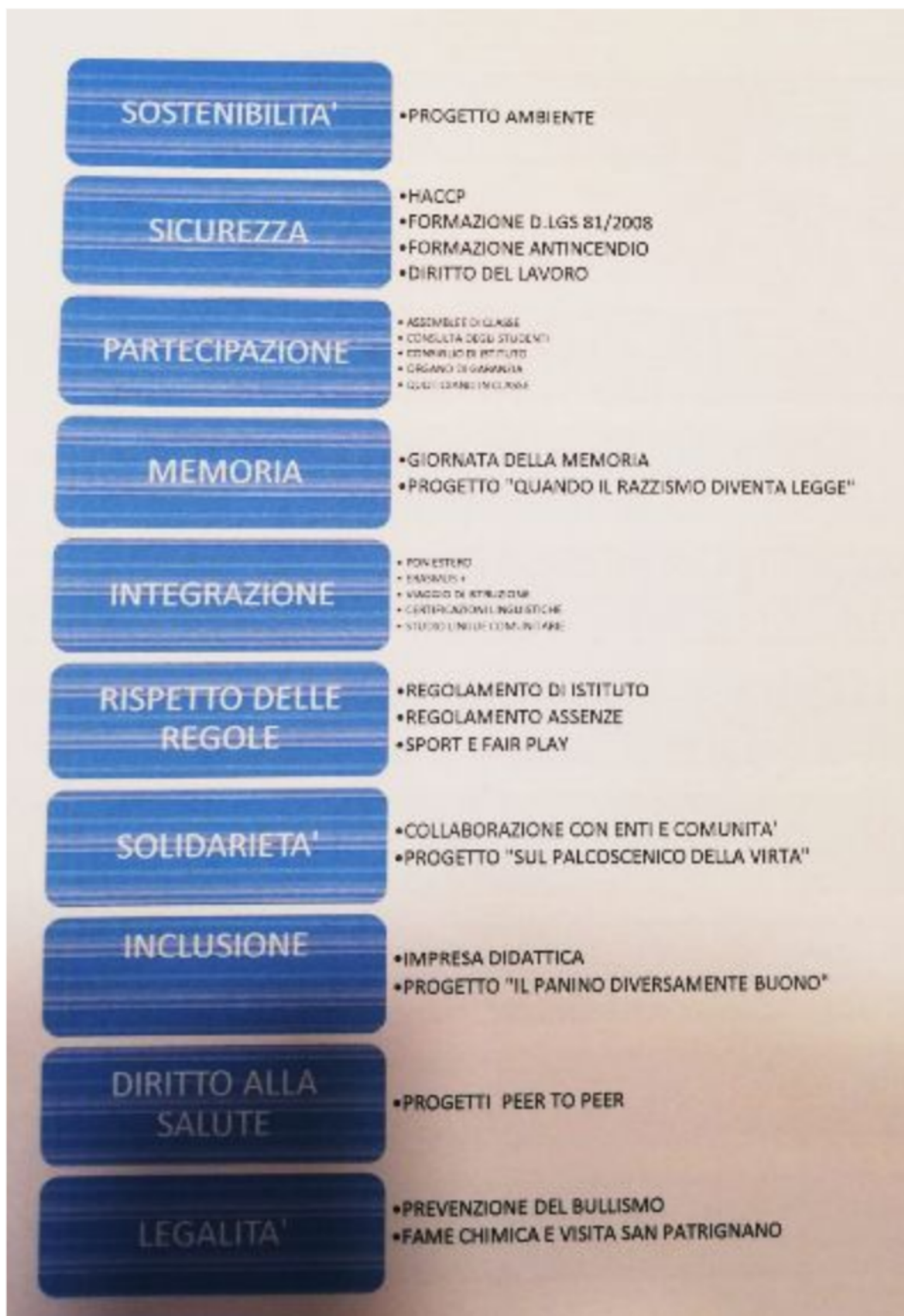
--	--	--

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

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

- Mappa Costituzione e Cittadinanza

## **COSTITUZIONE E CITTADINANZA**



5 DK Il Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela

Inglese	Ricci Lucia
Tedesco	Basile Domenica
Alimentazione	Ceresa Elena
Matematica	Parma Patrizia
Dir. Amm. Strut. Ric.	Masiello Pietro
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Sagliano Vincenzo
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Cuomo Gianluca
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Anelli Maria Giovanna

Riccione 30 maggio 2020

Il Coordinatore  
Prof.ssa Migani Michela

---