



**I.P.S.S.E.O.A.**  
Istituto Professionale di Stato - Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Severo Savioli Riccione

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003203 del 30/05/2020  
(Uscita)

**DOCUMENTO FINALE  
DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
CLASSE 5KS  
PERCORSO ENOGASTRONOMIA -SALA/VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
DOCENTE COORDINATORE PROF. FABRIZIO LOFFREDO**

## Indice

- **Composizione del Consiglio di Classe e variazioni nel biennio post qualifica** 3
- **Relazione finale:**
  - **Profilo della classe e composizione** 4
  - **Osservazioni sulle dinamiche relazionali e comportamento** 4
  - **Osservazioni generali sul percorso formativo** 5
  - **Il percorso di DAD** 5
  - **Frequenza e ritardi** 6
  - **Presenza di eventuali problematiche e livelli generali raggiunti** 7
  
- **Piano di studio** 7
- **Obiettivi generali** 8
- **PCTO** 8
- **Attività extracurricolari** 10
- **Relazioni dei docenti e programmi delle diverse discipline:**
  - A. **Enogastronomia** 11
  - B. **Servizi di Sala e Vendita** 17
  - C. **Lingua e Civiltà Inglese** 20
  - D. **Scienze e cultura dell'alimentazione** 26
  - E. **Diritto e Tecnica Amministrativa** 29
  - F. **Matematica** 32
  - G. **Italiano** 36
  - H. **Storia** 38
  - I. **Lingua e Civiltà Tedesca** 40
  - J. **Lingua e Civiltà Francese** 43
  - K. **Scienze Motorie e Sportive** 45
  - L. **Religione** 48
  
- **Crediti scolastici** 51
- **Elaborati dell'Esame di Stato**
  - **Indirizzo di Enogastronomia** 52
  - **Indirizzo di Sala e Vendita** 54
  
- **Griglia della prova orale** 57
- **Griglia della prova orale per alunni con DSA** 59
- **Approvazione finale** 61

### Composizione del Consiglio di Classe e variazioni nel biennio post qualifica

<i>Cognome e nome dei docenti</i>	<i>Materia di insegnamento</i>
Loffredo Fabrizio	Italiano e Storia (Coordinatore)
Anelli Maria Giovanna	Religione
Baldelli Rosanna	Francese
Bonfiglio Angelo	Scienze dell' Alimentazione
Calafiore Paola	Matematica
Castellani Fabiola	Inglese
Cerenzia Francesco	Sala
Fraternali Claudia	Cucina
Mazza Mirella	Tedesco
Michelgnoli Gianmarco	Sostegno
Nespoli Giorgina	Diritto e Tecniche Amministr.
Panessa Anna	Sostegno
Pippo Nicola	Scienze Motorie
Tateo Maria Paola	Sostegno

Il C.d.C. ha subito le seguenti variazioni nella sua composizione nel corso del biennio post qualifica:

- Scienze dell'Alimentazione: Classe IV Prof. Massimiliano Toni Ciranna
- Cucina: Classe IV Prof. Salvatore Panzera
- Sala: Classe IV Prof. Raffaele Musolino; Prof. Gianluca Cuomo
- Inglese: Classe IV Prof.ssa Anna Maria Oddi
- Tedesco: Classe IV Prof.ssa Silvia Maestri
- Sostegno: Classe IV Prof.ssa Antonietta Palmese, Prof.ssa Laura Felisatti

## **Relazione finale**

### **Profilo della classe e composizione**

La classe è composta da 19 studenti, dei quali 13 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla classe 4KS ad eccezione di un'alunna ripetente che proviene dalla classe 5 SB.

Uno degli alunni che componevano la classe all'inizio del presente anno scolastico si è ritirato a poche settimane dall'inizio delle lezioni.

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

È presente un alunno con certificazione di disabilità che segue un programma per obiettivi minimi; lo studente è seguito dal Servizio Sanitario e, all'interno della Scuola, dal team composto da tre insegnanti di sostegno che supportano il ragazzo nello studio delle diverse discipline e nello svolgimento delle prove sia orali che scritte. Informazioni più specifiche e dettagliate sul percorso svolto dall'alunno, sul tipo di supporto fornito negli anni al ragazzo da parte dei docenti e sulle necessità che egli presenta nell'affrontare le prove dell'Esame di Stato, sono contenute nel fascicolo redatto dalla referente Prof.ssa Maria Paola Tateo e depositato presso la Segreteria Didattica.

Alcuni degli alunni (sei in totale) presentano disturbi specifici dell'apprendimento, relativi a difficoltà di concentrazione, nella realizzazione del tratto grafico, nel calcolo nella memorizzazione e nelle aree dell'esposizione scritta e orale. Per tali alunni il consiglio di classe ha predisposto gli appositi piani didattici personalizzati.

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

La classe appare nel suo insieme sufficientemente coesa e, nel corso del triennio, si è mantenuta sostanzialmente su un medesimo livello condiviso in termini di rispetto delle regole, educazione e partecipazione alle attività proposte dagli insegnanti.

Una minoranza degli studenti, tuttavia, non ha raggiunto pienamente la motivazione allo studio né una regolarità nello svolgimento delle consegne e nella partecipazione al dialogo didattico. Sporadicamente si sono manifestate difficoltà nel rispetto del regolamento scolastico nonché scarsa educazione nel rapporto con i docenti come testimoniano alcune note disciplinari inerenti in particolare l'uso inappropriato dello smartphone durante le attività didattiche.

Complessivamente il rapporto alunni-docenti è stato comunque improntato a una discreta collaborazione, grazie in particolare agli elementi maggiormente consapevoli e positivi sotto il profilo educativo-didattico: nel corso del triennio si sono dunque realizzate attività didattiche, iniziative legate ai progetti messi in atto dall'Istituto e uscite didattiche stimolanti in cui la classe ha avuto un atteggiamento globalmente positivo e proattivo.

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

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

Il livello di attenzione e di motivazione della classe è stato non sempre adeguato alle richieste dei docenti, motivo per cui questi ultimi hanno dovuto sollecitare gli alunni al lavoro mediante lo "stimolo" di una valutazione.

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

L'adattamento alle richieste e al metodo di lavoro dei nuovi insegnanti ha talvolta rallentato lo svolgimento del lavoro scolastico: gli alunni, tuttavia, dopo alcune riserve iniziali, hanno dimostrato una sufficiente capacità di adattarsi alle richieste e ai metodi di lavoro dei docenti che di anno in anno sono subentrati nel consiglio di classe.

Una parte degli alunni ha messo a punto un metodo di studio efficace sviluppando buone competenze metacognitive e maturando buone capacità di operare collegamenti e formulare giudizi appropriati in situazioni nuove; ciò si è evidenziato con chiarezza nelle discipline per le quali i docenti sono rimasti invariati nel corso degli ultimi tre anni (italiano e storia, DTA, matematica, scienze motorie, religione), con i quali gli alunni hanno maturato una buona capacità di interazione nonché una fiducia reciproca che hanno permesso una crescita complessiva in termini di analisi degli argomenti di studio, dialogo docente-alunno, capacità di approfondire e sviluppare i temi in chiave personale.

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

La classe, infine, ha mantenuto mediamente un tipo di studio mirato al superamento della singola prova programmata e si registra soltanto in pochi casi singoli il raggiungimento di uno studio continuativo, ben organizzato e finalizzato al conseguimento di conoscenze e competenze personali. Si segnala, infine, la tendenza di diversi alunni che compongono la classe ad orientarsi, per il proprio futuro formativo e lavorativo, verso ambiti e professioni diversi da quelli di carattere alberghiero e legati al mondo della ristorazione.

Per quanto concerne il percorso svolto dall'alunno con obiettivi minimi si rimanda al fascicolo appositamente predisposto dai docenti di sostegno e depositato presso la Segreteria Didattica dell'Istituto, nel quale sono contenute anche tutte le informazioni riguardanti le caratteristiche relative al funzionamento dell'alunno e alle prove da lui svolte nel corso dell'anno.

### **Il percorso di DAD**

A partire dal 24 febbraio 2020 la classe ha intrapreso, in seguito all'emergenza Covid-19, lo svolgimento della didattica a distanza. Gradualmente sono state fornite dalla Scuola tutte le

indicazioni necessarie sulle piattaforme (sono state utilizzate in prevalenza Classroom e Google Meet, oltre naturalmente al Registro elettronico Argo con funzioni avanzate e a Telegram per le comunicazioni più immediate) e i docenti hanno chiarito le modalità di svolgimento agli alunni, i quali si sono adattati in maniera piuttosto rapida ai nuovi modi di fare lezioni. La partecipazione alle videolezioni è stata fin da principio più che sufficiente, gli alunni si sono connessi con buona puntualità e senza variare nella sostanza il modo in cui lezioni e studio avevano luogo nella prima parte dell'anno scolastico.

Solamente in un paio di casi si sono registrate assenze in numero significativo, dovute a difficoltà nel reperire mezzi informatici adeguati oppure in una parziale mancanza di motivazione dovuta alle circostanze particolari. Nel corso dei mesi successivi tutti gli studenti sono stati recuperati allo studio a distanza, con l'eccezione di un alunno che ha manifestato la scelta di preferire l'abbandono della frequenza.

Non si sono invece registrate variazioni nel profitto, in quanto gli alunni hanno continuato a lavorare e a svolgere le attività didattiche in maniera simile a quanto avvenuto prima della sospensione delle lezioni in presenza.

Nel percorso di DAD gli insegnanti tecnico-pratici hanno sopperito alla mancanza di ore in laboratorio con una maggiore cura della preparazione teorica degli alunni, predisposta tramite mappe riassuntive e tabelle, assieme a slide e materiali informatici. L'aspetto pratico è stato temporaneamente sospeso per concentrarsi sulla didattica teorica e sullo svolgimento di esercizi propedeutici. Con l'ausilio di video esplicativi sono state comunque fornite agli studenti indicazioni operative in grado di supportarli nel mantenimento e nell'approfondimento delle varie fasi, soprattutto per quanto riguarda il servizio di sala.

Prima dell'inizio della fase di DAD gli alunni avevano ricevuto un' votazione pratica in relazione a un evento svoltosi nell'abito dell'Istituto, mentre a partire dal 24 febbraio 2020 le verifiche pratiche sono state sostituite con prove scritte e orali.

Per quanto riguarda, invece, i docenti di discipline teoriche, si è fatto tutto il possibile per garantire, nonostante il numero significativamente ridotto di ore, l'insegnamento dei nuclei fondanti delle varie discipline, integrando gli esercizi che si sarebbero dovuti svolgere in aula con esercizi in piattaforma e online, mentre le prove scritte effettuate in modalità telematica sono state registrate in apposite cartelle di file.

### **Frequenza e ritardi**

La frequenza scolastica risulta per buona parte degli alunni costante, tuttavia è stata segnalata in numerose occasioni, come nel corso delle riunioni docenti-famiglie, la tendenza di una serie di studenti ad accumulare assenze e ritardi reiterati nel corso dell'anno scolastico in presenza e anche durante la fase della didattica a distanza, durante la quale una minoranza di alunni ha seguito in maniera parziale e saltuaria le videolezioni.

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

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

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

Tali studenti, infatti, si sono dimostrati selettivi (manifestando disposizione allo studio solo in determinate materie) e discontinui, rivolgendo alle attività richieste un impegno sia a scuola, sia a casa non adeguato, soprattutto in previsione dell'esame di stato.

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

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

Infine alcuni alunni della classe si sono distinti per risultati più che buoni in tutte le discipline, autonomia di lavoro e un elevato senso di responsabilità nei confronti degli impegni presi. Alcuni studenti, inoltre, si sono distinti per aver preso parte a progetti di mobilità europea e per aver partecipato a diverse iniziative di alternanza scuola lavoro come eventi, manifestazioni e corsi di formazione attivati dall'Istituto.

### **Piano di studio**

#### *Materie d'area comune*

- Italiano 4
- Storia 2
- Matematica 3
- Inglese 3
- Scienze Motorie e Sportive 2
- Religione (per chi se ne avvale) 1

#### *Materie d'indirizzo*

- 2° Lingua straniera 3
- Lab. Enogastr. sett. Cucina 4 + 1 compresenza con Alimentazione
- Lab. Enogastr. sett. Sala/Vendita 4 + 1 compresenza con Alimentazione
- Cucina per Sala / Sala per Cucina 2
- Diritto e Tecnica Amministrativa 5
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4 (2 frontali + 2 in compresenza con cucina e sala)

## **Obiettivi generali**

### CONOSCENZE:

Fondazione di una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.;

conoscenza di due lingue straniere;

consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico-ristorativo;

conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;

conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico-ristorative;

conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;

padronanza delle tecniche operative di base.

### 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;

### ABILITÀ:

acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;

padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;

buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;

flessibilità e disponibilità al cambiamento;

capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;

conseguimento di doti di precisione, attenzione, concentrazione;

comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;

consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità.

## **PCTO: percorsi in alternanza per le competenze trasversali nel triennio**

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

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



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

**Attività extra-curricolari**

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

## **Relazioni dei docenti e programmi delle diverse discipline**

### **Materia: Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Cucina**

**Anno scolastico 2019-2020**

**Classe 5KS Indirizzo Cucina**

**Prof.ssa Claudia Fraternali**

#### *Relazione sulla classe*

La classe assegnatami nel corrente anno scolastico è per me totalmente nuova. Si segnala inoltre che anche negli anni passati non vi è stata continuità didattica nella materia.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità.

In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella norma, anche se non hanno mai dimostrato vivo interesse, e attenzione “curiosa” per la materia. Applicazione agli studi talvolta superficiale. Spesso si è reso necessario intervenire con continue sollecitazioni volte ad ottenere un maggiore impegno ed un’applicazione agli studi adeguata. Il livello di preparazione in generale risulta essere per lo più sufficiente. Pochi gli alunni che si sono distinti per rendimento discreto o buono. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato nettamente migliore. Mediamente possiamo dire che il gruppo classe è piuttosto omogeneo per quel che riguarda il rendimento, che come detto risulta essere ad un livello di sufficienza o poco più. Si segnala la presenza di pochissimi allievi che si sono distinti per impegno, partecipazione e rendimento discreti. La DAD si è svolta regolarmente, registrando risultati mediamente positivi sia in termini di presenza che di impegno e rendimento. Si segnala che un alunno non ha mai preso parte alla didattica on line e non ha mai inviato i compiti assegnati. La programmazione didattica, come deciso dal compartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).

#### *Programma Svolto*

### **Modulo 1: Il mondo Enogastronomico/Gastronomia e Società**

**Obiettivi:** -Comprendere l’evoluzione in ambito gastronomico e le sue motivazioni.

-Individuare gli elementi distintivi della domanda di mercato del settore ristorativo.

**Contenuti:** -Valore culturale e sociale del cibo. Status symbol e Style symbol.

-I fattori che hanno influito sull'evoluzione e sulla tradizione gastronomica di un paese.

-Globalizzazione e Microterritorialità.

### **Modulo 2: Il mercato Enogastronomico**

**Obiettivi:** - Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative.

-Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda.

-Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.

-Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting.

- Sapere cosa sono le aziende di "Green Economy".

**Contenuti:** - Le aziende ristorative.

-Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale

- Catering e Banqueting.

-La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting.

-Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting.

Le aziende Eco-sostenibili nel settore della ristorazione.

### **Modulo 3: I diversi "modelli di Cucina". Stili gastronomici.**

**Obiettivi:** Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.

**Contenuti:** I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.

### **Modulo 4: Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda. Trasformati e non trasformati**

**Obiettivi:** Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito.

-Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti.

-Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione.

-Definire la qualità totale degli alimenti.

-Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.

**Contenuti:** Gli alimenti: definizione e classificazione.

-Le gamme alimentari.

-I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.

-I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -La filiera alimentare, I prodotti "a km.0".

I "Novel Food".

- La “qualità totale ”degli alimenti”.
- Eco-sostenibilità nel settore cucina

### **Modulo 5: I principali pasti e servizi. Il Menù e la “Carta”**

**Obiettivi:** Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari.

-Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila. Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta.

Conoscenze circa la corretta compilazione.

-Saper presentare le vivande.

**Contenuti:** Caratteristiche dei principali pasti e servizi.

-I menù e le carte.

-La pianificazione della lista vivande e dei piatti.

-La grafica, terminologia e ortografia.

-Tipologie differenti di lista vivande.

### **Modulo 6: Progettazione e organizzazione della produzione.**

**Obiettivi:** L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.

-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.

-Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.

-Conoscere i metodi di cottura, le caratteristiche e la corretta applicazione.

**Contenuti:** Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.

-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.

-Il sottovuoto.

-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).

- La cottura degli alimenti e i metodi di cottura.

-

### **Modulo 7: Igiene e sicurezza**

**Obiettivi:** Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione.

-Conoscere i principali pericoli e rischi.

- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti.

- Conoscere e applicare il sistema HACCP.
- Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.

**Contenuti:** Igiene e sistema HACCP.

- Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.
- Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.
- Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.
- Il TUSL : nozioni generali (cenni).

#### **Modulo 8:** Allergie e intolleranze (cenni)

**Obiettivi:** -Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza.

- Conoscere la corretta prassi in ambito operativo.
- Conoscere il libro degli allergeni.

**Contenuti:** Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali).

- Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari.
- La compilazione del libro degli allergeni.

#### **Modulo 9:** Attività pratiche di laboratorio.

**Obiettivi:** Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande.

- Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.
- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza.
- Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.

**Contenuti:** Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati.

- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.
- La cucina del territorio.
- Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana.
- Lezioni a tema:

Disosso di alcuni prodotti + ricette.

Il riso: preparazioni varie.

Il cioccolato/cacao in cucina: realizzazione e presentazione di alcune vivande.

Il coffee-break: preparazione e servizio di alcune vivande.

Fondi, Salse, Bisque: preparazione e ricette derivate.

Il piatto unico.

La pasta ripiena.

Friandise

**Metodi di lavoro:**

-Lezioni frontali.

-Lezioni di ripasso.

Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi.

-Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula.

-Attività da svolgere in classe e successivo approfondimento in aula.

-Attività di ricerca individuale ed esposizione.

-Attività multimediale durante la DAD.

Strategie di intervento per lo più di gruppo.

**Mezzi e strumenti:**

-Libro di testo.

-Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi.

-Nella DAD: lezioni frontali su Meet,

Telegram e Argo/bacheca.

**Verifiche effettuate:**

-Verifiche scritte di diversa tipologia.

-Verifiche orali.

-Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.

Verifiche on line durante la DAD.

**Modalità e criteri di valutazione:**

Scala di valutazione da 2 a 10.

Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti.

-Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari.

Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.

-Capacità critiche.

-Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio.

Partecipazione attiva rispetto delle consegne durante l'attività DAD.

**Tempi:**

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

Riccione, 15 Maggio 2020

LA DOCENTE

Claudia Fraternali



**Materia: Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Sala e Vendita****Prof. Francesco Cerenzia***Relazione sulla classe*

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:  
**CONOSCENZE:**

L'alunno conosce le problematiche di ordine organizzativo e strutturale dei vari reparti del settore ristorativo; conosce le linee guida per la corretta progettazione di un impianto di ristorazione; conosce le caratteristiche peculiari di un servizio di banqueting. Riconosce il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce, promuove e valorizza i prodotti tipici come valore aggiunto dell'offerta.

**COMPETENZE:**

L'alunno sa utilizzare in modo sufficientemente autonomo le strutture caratterizzanti l'area professionale; sa impostare il servizio (di cibi e bevande) in relazione alla tipologia ristorativa e alle necessità dell'utenza, redigere il Menù ed una corretta politica agli acquisti

**CAPACITA'/ABILITA':**

L'alunno sa applicare in maniera professionale le conoscenze e competenze conseguite; è in grado di argomentare quanto appreso utilizzando una terminologia consona al settore della ristorazione

**METODOLOGIE E MATERIALI DIDATTICI:**

Lezioni frontali, video lezioni con meet, file caricati su classroom, utilizzo del testo in adozione, utilizzo di internet, ricerche personalizzate su argomenti attinenti all'area professionalizzante.

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:**

Prove scritte a domanda aperta e risposte multiple per ciascun blocco tematico, orali, ricerche personali.

Simulazioni di prova di esame orale.

Criteri di valutazione e misurazione attinenti a quanto stabilito dal P.O.F.

**CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER:**

Unità didattica – Percorso formativo –Approfondimento

Periodo di tempo (espresso in ore)

1. La sicurezza sul lavoro 4 h

Il testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

I dispositivi di protezione individuale

I rischi lavorativi nella ristorazione

2. Le principali bevande alcoliche e superalcoliche in uso nel bar  
come vengono suddivisi per categorie: le diverse modalità di servizio 4 h
3. I principali cocktails internazionali: come vengono suddivisi per categorie ricette ed esecuzione  
4 h
- 4 Le bevande alcoliche :Il vino e la birra 4 h
5. Analisi organolettica del vino 4 h
6. Le aree vitivinicole D.O.C. e D.O.C.G. 4 h
7. Tecniche di cottura, marchi di qualità italiani riconosciuti in Europa 4 h
- 8 Spumante, spumantizzazione, metodo classico, charmat e ancestrale 4 h
- 9 La gestione del cliente, dall'accoglienza al commiato 2 h
- 10 La programmazione del lavoro: orari e turni di lavoro  
L'organizzazione per regole e per eccezioni 4 h
- 11 Catering, banqueting e buffet L'allestimento del buffet nelle varie situazioni 4 h
- 12 Il Menù e la lista delle vivande, menù engineering 2 h

### *Programma Svolto*

Testi adottati: **Master Lab** - Laboratorio di servizi enogastronomici. La Scuola di enogastronomia

1. La sicurezza sul lavoro 4 h  
Il testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro  
I dispositivi di protezione individuale  
I rischi lavorativi nella ristorazione
2. Le principali bevande alcoliche e superalcoliche in uso nel bar  
come vengono suddivisi per categorie: le diverse modalità di servizio 4 h
3. I principali cocktails internazionali: come vengono suddivisi per categorie ricette ed esecuzione  
4 h
- 4 Le bevande alcoliche :Il vino 4 h
5. Analisi organolettica del vino 4 h
6. Le aree vitivinicole D.O.C. e D.O.C.G. 4 h
7. Tecniche di cottura, marchi di qualità italiani riconosciuti in Europa 4 h
- 8 Spumante, spumantizzazione, metodo classico, charmat e ancestrale 4 h
- 9 La gestione del cliente, dall'accoglienza al commiato 2 h
- 10 La programmazione del lavoro: orari e turni di lavoro

19

L'organizzazione per regole e per eccezioni 4 h

11 Catering, banqueting e buffet - L'allestimento del buffet nelle varie situazioni 4 h

12 Il Menù e la lista delle vivande, menù engineering 2 h

**Materia: Lingua e Civiltà Inglese****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS****Prof.ssa Fabiola Castellani***Relazione sulla classe*

La classe, presa in quest'ultimo anno di corso e suddivisa internamente nella sezione di cucina e sala, presenta dei livelli di partenza e di conoscenze linguistiche abbastanza omogenee.

Dal punto di vista dello studio e della partecipazione alle lezioni, una parte di studenti si è mostrata continuamente interessata alle attività svolte in classe, manifestando anche una buona volontà nella preparazione individuale, mentre un'altra parte ha mostrato uno studio e un interesse più discontinuo.

Nella seconda parte dell'anno con la didattica a distanza si è deciso di ridurre il programma annuale e di affrontare gli argomenti già trattati in altre materie a grandi linee, per questo motivo gli ultimi argomenti sono stati trattati in maniera superficiale ed alcuni eliminati (Unit 3 Buffets, banqueting & banqueting menus, Unit 4 New trends: evolution not revolution, Europass curriculum vitae).

Al termine del percorso, gli obiettivi prefissati a inizio anno sono stati raggiunti dalla maggior parte degli alunni. Nello specifico: la maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello sufficiente o discreto, alcuni studenti sono riusciti a raggiungere un livello ottimo, mentre soltanto una minoranza ha ottenuto un livello mediocre.

**Competenze / abilità raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:****SEZIONE SALA**

- Conoscenza strutture morfosintattiche di base
- Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi
- Conoscere e riuscire a definire il concetto di enogastronomia, come realtà legata alla cultura del territorio
- Conoscere le distinte realtà all'interno dell'enogastronomia slow food, biologico, ecc.
- Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino
- Conoscere la procedura della mise en place e contestualizzarla in base al contesto diacronico e geografico
- Conoscere l'opera di Dickens contesto generale storico e autore
- Conoscere e saper parlare di ricette legate alla tradizione inglese natalizia di cui si fa riferimento nell'opera di Dickens
- Conoscere cenni della storia culinaria dell'Ottocento
- Conoscere le tradizioni culinarie e alimentari delle diverse religioni per fornire un servizio attento alle esigenze di una società sempre più multiculturale e variegata
- Conoscere l'opera di J.Austen nel suo contesto storico-sociale
- Conoscere e saper parlare del rituale del tè pomeridiano e di ricette legate alla tradizione inglese di cui si fa riferimento nell'opera di J. Austen
- Conoscere cenni della storia culinaria dell'Ottocento
- Conoscere il lessico legato ai nutrienti
- Conoscere i diversi tipi di dieta legata all'area geografica e alle credenze etiche

**SEZIONE CUCINA**

- Conoscenza strutture morfosintattiche di base
- Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi
- Conoscere e riuscire a definire il concetto di enogastronomia, come realtà legata alla cultura del territorio
- Conoscere le distinte realtà all'interno dell'enogastronomia slow food, biologico, ecc.
- Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino
- Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali
- Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale
- Conoscere l'opera di Dickens contesto generale storico e autore
- conoscere e saper parlare di ricette legate alla tradizione inglese natalizia di cui si fa riferimento nell'opera di Dickens
- Conoscere cenni della storia culinaria dell'Ottocento
- Conoscere le tradizioni culinarie e alimentari delle diverse religioni per fornire un servizio attento alle esigenze della società sempre più multiculturale e variegata
- Conoscere l'opera di J.Austen contesto generale storico e autore
- Conoscere e saper parlare del rituale del tè pomeridiano e di ricette legate alla tradizione inglese di cui si fa riferimento nell'opera di J. Austen
- Conoscere cenni della storia culinaria dell'Ottocento
- Conoscere il lessico legato alle sostanze nutritive e alla dieta
- Conoscere i diversi tipi di dieta legata all'area geografica e alle credenze etiche
- Conoscere cenni sulla storia culinaria del Novecento

#### OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO.

- Accrescere ed approfondire la comprensione della realtà e dei messaggi
- Allargare la visione culturale del proprio mondo, aprendolo all'incontro con fatti significativi
- Migliorare ed affinare la propria capacità di giudizio
- Rendere più personale e motivato lo studio, favorendo l'interiorizzazione dei contenuti.
  
- Avviare alla consapevolezza del ruolo e dell'importanza della letteratura come strumento di conoscenza e come fonte di piacere estetico.

#### CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

##### SEZIONE CUCINA

- Test conoscenze grammaticali iniziali
- Ripasso grammatica
- Mod. 4, Unit 1 Enogastronomy and food quality certification
  
- Cross cultural diversity
- The organic choice
- Slow Food
- From global to local
- Mod. 4, Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre (team work)

- Amazing Lombardy
- Bewitching Veneto
- Glamourous Emilia-Romagna
- Luscious Tuscany
- Enchanting Umbria
  
- Mod. 4, Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands (team work)
  
- Charming Campania
- Glowing Sicily
- Unique Sardinia
  
- Mod. 4, Unit 4 International enogastronomy

#### Reading

- The world's 50 best restaurants
- Noma
- The fat duck
- Per Se
- Have a Dickensian Christmas
  
- "A Christmas Carol" plot

#### Recipes inspired by the life and work of Charles Dickens

- Parsnip soup
- Roast Goose
- Christmas Pudding
- Victorian Food Documentary A Look Into Charles Dickens' Kitchen -A Cook Back In Time
  
- Mod. 5, Unit 1 Food and religion
  
- Judaism, Islam, Hinduism
- Buddhism
- Kosher food
  
- A tea with Jane Austen\*

#### Recipes inspired by the novels and letters of Jane Austen

- Pride and Prejudice
- The ritual of the afternoon tea
- A hedgehog

- English Muffins
- The Ball at Netherfield White soup
- Mod. 5, Unit 2 Nutrition\*
- Nutrients
- The Mediterranean diet and other types of diets
- Alternative Diets (vegetarian, vegan, raw foodist)
- Mod. 3, Unit 5 Culinary History\*
- The World Wars (p.240)
- The Economic Boom (p.245)

### **SEZIONE SALA**

- Test conoscenze grammaticali iniziali
- Ripasso grammatical
- Mod.4, Unit 1 Enogastronomy and food quality certification
- Cross cultural diversity
- The organic choice
- Slow Food
- From global to local
- Mod 4, Unit 3 Mise en place
- Have a Dickensian Christmas
- “A Christmas Carol” plot

Recipes inspired by the life and work of Charles Dickens

- Smocking Bishop
- Victorian Food Documentary A Look Into Charles Dickens' Kitchen -A Cook Back In Time
- Mod.2, Unit 1 Food and religion
- Judaism, Islam, Hinduism
- Buddhism
- Kosher food
- A tea with Jane Austen\*

Recipes inspired by the novels and letters of Jane Austen

- Pride and Prejudice

- Chocolate to drink
- The ritual of the afternoon tea
- Video How to make a cup of tea- the Victorian way
- Video Victorian Manners Queen Victoria's table setting rules
  
- Mod.2, Unit 2 Nutrition\*
  - Nutrients
  - The Mediterranean diet and other types of diets
  - Alternative Diets (vegetarian, vegan, raw foodist)
- Mod.3, Unit 2 Wine & tasting\*
  - Wine appellation
  - Cenni wine tasting
  
- Mod.3, Unit 3 Food & wine matching
  - Cenni food and wine matching

#### **METODOLOGIE:**

- Metodo deduttivo ed induttivo
  
- Lezione frontale dialogata, lavoro di coppia, lavoro di gruppo
  
- Costante interazione con la classe
  
- Monitoraggio assiduo degli apprendimenti
  
- Reading and Listening comprehension
  
- Speaking and Writing
  
- DAD: - videolezioni
- chat

Per raggiungere gli obiettivi preposti sono stati impiegati sia metodi di studio tradizionali quali lettura e comprensione del testo che innovativi come LIM, materiali multimediali dei libri di testo, strumenti informatici, power point, navigazione su internet.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

La valutazione, concordata durante il collegio docenti, è stata basata principalmente sulle conoscenze, competenze ed abilità della disciplina. Per la seconda parte dell'anno, svolta a distanza, si è tenuto conto nella valutazione oltre alle conoscenze e competenze della partecipazione alle attività in classe e dello svolgimento dei compiti a casa.

#### **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

- Libro di testo Cook Book Club di Olga Gibelli e Olga D'Avino Edizioni Clitt (sezione cucina)
- Libro di testo Wine & Dine Club di Olga Gibelli e Olga D'Avino Edizioni Clitt. (sezione sala)
- Fotocopie di materiale utile a fissare le strutture, le funzioni della L2, e per approfondire i contenuti



-Cellulari, Tablet, Lim

- DAD: - Meet, Telegram, Google Classroom, You Tube

Durante le lezioni sono stati forniti dall'insegnante materiali aggiuntivi, sulla base dei bisogni degli alunni, tra cui power point, mappe concettuali e audiovisivi che consentono di facilitare la memorizzazione dei concetti studiati, di utilità per l'intera classe, in particolare per gli alunni con DSA.

**Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala****Prof. Angelo Bonfiglio***Relazione sulla classe*

La classe 5KS è composta da 19 studenti, di cui 3 con DSA (Disturbo Specifico dell'Apprendimento) e 1'alunno con obiettivi minimi.

Seguo la classe solamente dall'anno scolastico in corso, 2019-2020, con la quale fin da subito sono stati definiti gli obiettivi e la scansione cronologica della programmazione. I discendenti non hanno mai creato problemi dal punto di vista disciplinare, anche se spesso si verificavano situazioni in cui i ragazzi si abbandonavano a momenti di standby dalla lezione; ad ogni modo, in generale, la loro partecipazione è stata.

Per quanto concerne l'andamento didattico, ho avuto modo di valutare, fin da subito, che alcuni di loro riversavano in uno stato di lacune pregresse. Così è stato avviato un percorso di recupero e rafforzamento di alcuni concetti, in parallelo alla programmazione della quinta classe al fine di colmare il deficit, ma non tutti con lo stesso successo.

L'attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, fino al 21 Febbraio con lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto e lezioni di verifica.

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

La classe ha partecipato in modo quasi costante alle lezioni DaD, senza riscontrare particolari difficoltà, seppur la partecipazione è stata molto spesso poco attiva e collaborativa nonostante i continui inviti ad esser più partecipi e non solo degli auditori passivi di una video lezione.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10), anche attraverso la DaD, sono stati seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

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

**Obiettivi:** 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.

**Contenuti:** **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.

**Modalità di lavoro:**

Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.

La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiani o riviste specifiche che trattino i temi considerati.

Strumenti: Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici

**Tipologia verifiche:** Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.

**Tempi:** Il modulo è stato trattato nel primo quadrimestre.

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

**Obiettivi:** Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.

**Contenuti:** Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.

**Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche**

La piramide alimentare

Le linee guida per una sana alimentazione

La ristorazione e diverse tipologie dietetiche

**Dieta in particolari condizioni patologiche**

Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete, allergie e intolleranze alimentari, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti.

**Modalità di lavoro:** Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.

La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiani o riviste specifiche che trattino i temi considerati.

**Strumenti:** Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici

**Tipologia verifiche:** Le verifiche scritte sono state svolte in modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.

**Tempi:** Il modulo è stato trattato nel secondo quadrimestre.

**Metodi di lavoro:** Lezioni frontali con il libro di testo e/o con le slide preparate dal docente.

Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi.

Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto.

Lavori di gruppo.

Lezioni in DAD

**Mezzi e strumenti:** Lezioni frontali con il libro di testo.

Video lezioni utilizzando la piattaforma Google Meet.

Utilizzo piattaforma Bachecca Argo, Google Classroom per l'invio del materiale didattico.

Utilizzo di Google Moduli.

**Verifiche effettuate:** Verifiche scritte

(Nel 1° quadrimestre sono state svolte n. 2 prove)

Verifiche orali

(Nel 1° quadrimestre è stata effettuata 1 verifica orale).

Per il 2° quadrimestre le verifiche effettuate sono:

- verifica orale

- verifiche sommative che tengono conto della produzione scritta, partecipazione e interazione nelle lezioni DAD, puntualità nella riconsegna del lavoro assegnato, uso delle tecnologie richieste, completezza delle informazioni.

**Modalità e criteri di valutazione:** Verifiche scritte

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti e saggi breve.

Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione la griglia di valutazione.

Verifiche orali: è stata valutata oltre che la conoscenza dei contenuti, la proprietà di linguaggio, la terminologia appropriata, e la capacità di effettuare collegamenti sia interdisciplinari.

Riccione, 5 maggio 2020

Il docente

Prof. Bonfiglio Angelo

**Materia: Diritto e Tecnica Amministrativa****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala****Prof.ssa Giorgina Nespoli***Relazione sulla classe*

Quasi tutti gli studenti hanno partecipato al lavoro di classe e alla DAD, un piccolo gruppo in particolare, si è distinto per l'impegno costante a scuola e a casa, per il rispetto delle scadenze e per le modalità di lavoro, il gruppo più numeroso invece ha mostrato un impegno individuale non sempre adeguato alle proprie capacità. Quasi tutti gli studenti hanno mostrato sufficienti capacità di orientamento, mentre solo per alcuni si può parlare di autonomia nel lavoro.

La classe, in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze, competenze, capacità, ecc.), si può dividere in tre settori: alla fascia mediana appartiene la maggior parte degli alunni con capacità relazionali discrete e sufficiente capacità di orientamento; da qui spiccano alcuni alunni che hanno rivelato interessi ed impegno costanti con buoni profitti; i restanti si collocano in uno standard non sempre adeguato per capacità individuali, impegno e serietà. Alcuni alunni hanno fatto registrare un alto numero di assenze, a scapito di una continuità didattica che avrebbe sicuramente giovato ad un miglior rendimento. Un alunno non ha partecipato alla DAD.

*Programma Svolto***MODULO 1- LA CONTABILITA' DEI COSTI**Contenuti

Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti.

Configurazione di costo

Riparto dei costi comuni

Analisi del punto di equilibrio

La politica dei prezzi: Metodo del full costing, del food costing, del Bep, dello Revenue management

Obiettivi

Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere come si determina il costo di produzione. Individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione. Conoscere come si determinano i prezzi di vendita.

**MODULO 2 - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**Contenuti

La pianificazione e la programmazione aziendale

Vantaggio competitivo

Il controllo di gestione

Il budget e controllo budgetario

Il Business plan

#### Obiettivi

Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale

individuare fasi e procedure per redigere un business plan

### **MODULO 3 - IL MARKETING**

#### Contenuti

Evoluzione del concetto di marketing, generalità e obiettivi del marketing

Il marketing strategico

Il marketing operativo (marketing mix)

Il web marketing

Il Marketing plan

#### Obiettivi

Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing

### **MODULO 4 - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

#### Contenuti

Lo statuto dell'imprenditore commerciale (Norme sulla costituzione dell'impresa)

La disciplina dei contratti di settore

I contratti ristorativi (norme applicabili)

Il codice del Consumo

La responsabilità del ristoratore

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Contratto d'albergo

Contratto di deposito in albergo

#### Obiettivi

Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa dei contenuti di riferimento

Conoscere le norme obbligatorie nazionali

Conoscere la disciplina dei contratti di settore

### **METODI DI LAVORO**

Lezione dialogata

Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi

Lezione frontale

Esercitazioni in classe (individuali e collettive)

Video-lezioni attraverso piattaforma Meet

Invio mappe, schemi e riassunti con Telegram

### **MEZZI E STRUMENTI**

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**

Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante o inviati tramite telegram

### **VERIFICHE EFFETTUATE** (con relativa tipologia)

Esercizi

Quesiti a risposta aperta

Colloquio tradizionale

Relazioni

### **MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Conoscenza degli argomenti affrontati

Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta

Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali

Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici, giuridici, tecnici e correttezza grammaticale

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello

Editore: TRAMONTANA

**Materia: Matematica****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala****Prof.ssa Paola Calafiore***Relazione sulla classe*

La classe è composta da 19 allievi, 6 femmine e 13 maschi.

All'interno del gruppo classe ci sono 7 alunni con B.E.S. di cui uno con obiettivi minimi, e 6 con D.S.A.

Nei loro confronti sono stati adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative, definiti nel loro Piano Educativo Individualizzato e Piano Didattico Personalizzato.

I ragazzi hanno utilizzato, secondo necessità, mappe, con il mio consenso, durante l'anno scolastico e hanno usufruito di tempi aggiuntivi o verifiche con un numero inferiore di esercizi, mantenendo rigorosamente gli stessi obiettivi della classe. (Fa eccezione l'allievo con Obiettivi Minimi che è stato costantemente seguito dagli Insegnanti di Sostegno, a cui sono state assegnate prove equipollenti e il cui Iter Scolastico è descritto nella sua Relazione Finale e nel suo Fascicolo).

Il livello di partenza della classe si è mostrato, sin dalle primi incontri, poco soddisfacente e così la programmazione e l'organizzazione delle attività didattiche sono state strutturate in modo da fornire agli allievi un approccio incentrato sui nuclei fondanti dell'Analisi Matematica, basando il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera il più possibile intuitiva, cercando un costante riscontro pratico e limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti, il tutto per favorire anche gli allievi dotati di una minore capacità di rielaborazione.

Nel complesso la classe risulta tranquilla e, con diverse sfumature, un poco apatica.

Alcuni ragazzi si sono mostrati particolarmente interessati, raggiungendo non solo buoni risultati personali ma diventando di aiuto per il resto dei compagni. Nel periodo di didattica a distanza, dopo un certo intervallo di tempo di totale smarrimento, la classe ha preso coscienza delle nuove metodologie e si è mostrata abbastanza partecipe.

L'intera classe, a parte alcuni ragazzi con particolari difficoltà di apprendimento di questa disciplina, ha raggiunto risultati più o meno soddisfacenti, a seconda dell'impegno e delle capacità. Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi proposti, che sono stati modificati dal dipartimento in periodo di D.a.D., una parte del gruppo classe si assesta sul livello della sufficienza, un certo numero di allievi sono mediamente discreti, alcuni di loro hanno ottenuto buoni risultati.

*Programma Svolto***MODULO 0: Equazioni e Disequazioni (ripasso)****Conoscenze**

Equazioni di secondo grado.

Disequazioni di primo e secondo grado.

Disequazioni fratte.



Cenni alle disequazioni di grado superiore al secondo

### **Abilità**

Risolvere equazioni di secondo grado.

Risolvere disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte e, in casi semplici (scomposizione mediante raccoglimento totale), disequazioni di grado superiore al secondo.

## **MODULO 1: collegamento con lo studio di funzione iniziato nella classe quarta (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)**

### **Conoscenze**

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.

Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.

### **Abilità**

Riconoscere il grafico di una funzione.

Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.

Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.

Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.

Studiare il segno di una funzione razionale.

## **MODULO 2 : limite di una funzione reale di variabile reale**

### **Conoscenze**

Limite finito per  $x$  che tende a valore finito, limite infinito per  $x$  che tende a valore finito, limite finito per  $x$  che tende a valore infinito, limite infinito per  $x$  che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro.

Funzioni continue e algebra dei limiti.

Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali.

Eliminazione delle forme indeterminate  $+\infty-\infty$ ;  $\infty/\infty$ ;  $0/0$ .

Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.

### **Abilità**

Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.

Eliminare le forme di indecisione

$+\infty-\infty$ ,  $\infty/\infty$ ,  $0/0$ .

Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.

### **MODULO 3: derivata di una funzione reale di variabile reale e applicazione allo studio di una funzione, studio del grafico di una funzione**

#### **Conoscenze**

Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.

Regole per il calcolo delle derivate.

Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.

Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno)

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione.

#### **Abilità**

Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.

Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.

Determinare le coordinate dei punti stazionari.

Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente

Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo.

Rappresentare graficamente la funzione studiata.

Analizzare il grafico di una funzione (compresa concavità, convessità e flessi).

#### **Obiettivi minimi matematica classe quinta.**

- Saper classificare le funzioni
- Calcolare limiti di funzioni razionali, eliminare la forma indeterminata  $0/0$ ,  $+\infty-\infty$ ,  $\infty/\infty$
- Di una funzione algebrica razionale intera e fratta saper studiare:
  - dominio, intersezioni con gli assi, segno
  - limiti negli estremi del dominio
  - asintoti orizzontali e verticali
- Di una funzione algebrica razionale intera saper studiare monotonia
- Saper leggere dal grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali

#### **Obiettivi Generali**

##### **A) Disciplinari**

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

**B) Trasversali**

- utilizzare consapevolmente testi e dispense, video e risorse multimediali
- schematizzare il contenuto di una lezione;
- essere provvisto regolarmente dei materiali necessari per svolgere l'attività didattica;
- rielaborare in autonomia i contenuti e svolgere i compiti assegnati;
- esporre correttamente le conoscenze apprese nei vari canali comunicativi
- operare collegamenti con le altre materie, in particolare con quelle professionalizzanti;
- rispettare l'ambiente di lavoro; compagni, docenti e personale scolastico, orari delle attività a distanza.
- Saper operare con i mezzi di comunicazione utilizzati nella Didattica a Distanza

**Verifiche effettuate**

- Problemi ed esercizi; Quesiti a risposta aperta; Prove semi-strutturate; Colloqui tradizionali
- Verifiche orali in video lezione, verifiche su classroom

**Modalità e criteri di valutazione**

- Conoscenza degli argomenti affrontati
- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta
- Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali
- Partecipazione attiva e consapevole nelle diverse modalità di lezione e restituzione degli elaborati nei tempi concordati

**Mezzi e strumenti utilizzati**

- Libro di testo: L. Sasso Nuova Matematica a colori. Edizione leggera. Volume 4. Ed. Petrini,
- In modalità di Didattica a Distanza : classroom e meet, telegram e Bachecca di Argo
- Appunti e mappe concettuali elaborate in classe e a distanza con la guida dell'insegnante
- schede di lavoro, video realizzati dal docente e non.

Riccione, 15 maggio 2020

La Docente : Calafiore Paola

**Materia: Italiano****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala****Prof. Fabrizio Loffredo***Relazione sulla classe*

Ho svolto le materie di Italiano e Storia in questa classe per tutta la durata del secondo biennio e della classe quinta e ho avuto, dunque, la possibilità di conoscere nello specifico il funzionamento e le dinamiche dei singoli componenti. Gli studenti hanno compiuto significativi passi in avanti per quanto riguarda la capacità di dialogare, fra pari e in relazione agli adulti, di assumersi la responsabilità del proprio percorso educativo e di esprimere opinioni correttamente e in un'ottica di arricchimento. Il punto di partenza, per molti dei componenti, era quello di una discreta fragilità sia espressiva sia a livello di contenuti e, almeno in maniera parziale, alcuni limiti sono stati superati grazie al lavoro congiunto dei docenti che si sono avvicinati nel CdC nonché grazie agli sforzi intrapresi da quasi tutti gli alunni. Permane una difficoltà molto vistosa nello studio delle materie umanistiche, nella comprensione dei significati astratti, nell'individuazione delle correnti letterarie e dei processi storici, nonché nella produzione scritta. Si segnalano tuttavia alcune situazioni assai positive, di studenti e studentesse che hanno abbracciato la passione per la lettura e/o la curiosità per l'approfondimento dei temi di attualità e dell'informazione, che sono stati al centro delle attività di Italiano e Storia per l'intera durata del nostro percorso triennale.

*Programma svolto***SVILUPPO MODULARE DEI CONTENUTI**

**(Per una trattazione specifica di obiettivi, abilità, conoscenze e competenze si rimanda ai documenti del Dipartimento di Lettere)**

**Modulo 1 - La crisi di fine Ottocento**

- Il contesto storico-culturale
- Dal naturalismo e verismo al decadentismo
- La poesia moderna (poeti "maledetti")

**Modulo 2 - Il romanzo decadente e psicologico: mutamenti del romanzo, tecniche di narrazione, personaggi**

- La narrativa decadente e la nuova narrativa psicologica. Il tema dell'Umore fra passato e presente  
(G. d'Annunzio, L. Pirandello, I. Svevo e il contesto europeo: Zola, Flaubert)
- L'arte decadente (pittura, scultura, architettura)

**Modulo 3 - La poesia italiana del Novecento**

- G. Pascoli (cenni in preparazione alla visita a Casa Pascoli)
- G. D'Annunzio
- G. Ungaretti
- E. Montale (cenni)

#### **Modulo 4 - Produzione scritta**

- Le tipologie testuali dell'Esame di Stato (analisi del testo, saggio breve/articolo di giornale, tema storico, tema di ordine generale)

**Metodi di lavoro:** Lezione dialogata e frontale, lettura di brani in classe, analisi di materiali letterari e di critica, lavoro a gruppi e a coppie, studio assistito, preparazione condivisa di materiali didattici, schemi e mappe.

**Mezzi e strumenti:** slide, libro di testo e fotocopie, materiali audiovisivi, piattaforme di condivisione (eTwinning, durante la fase di DAD Classroom e Meet).

**Verifiche svolte:** Interrogazioni orali e prove scritte, sia sotto forma di tema/ compito in classe, sia come produzione di materiali didattici e appunti realizzati con la supervisione del docente; lavori di gruppo e interventi nel corso delle lezioni dialogate, partecipazione (soprattutto nella fase di DAD).

**Valutazione:** Il docente ha valutato costantemente il processo e non soltanto i risultati o le prestazioni singoli degli alunni, tenendo in considerazione i diversi punti di partenza e i risultati di volta in volta conseguiti; le valutazioni hanno sempre compreso in misura significativa l'elemento della partecipazione e della motivazione messa in gioco.

Testi letti e analizzati:

- Rimbaud, *Vocali*
- Flaubert, trama di *M.me Bovary*
- Verga, *La roba*, trama de *I Malavoglia* e *Mastro Don Gesualdo*
- D'Annunzio, *La sera fiesolana*, *Ritratto di un esteta*
- Svevo, *Il vizio del fumo*
- Pirandello, *La patente*, trama di *Sei personaggi in cerca d'autore*
- Ungaretti, *Sono una creatura*, *Commiato*, *In memoria*, *Il porto sepolto*
- Montale, *Non chiederci la parola che squadri da ogni lato*

Degli autori menzionati si è affrontato un quadro complessivo della vita, dell'opera e del pensiero.

**Materia: Storia**

**Anno scolastico 2019-2020**

**Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala**

**Prof. Fabrizio Loffredo**

*Programma svolto*

**SVILUPPO MODULARE DEI CONTENUTI**

**(Per una trattazione specifica di obiettivi, abilità, conoscenze e competenze si rimanda ai documenti del Dipartimento di Lettere)**

**MODULO 1 - Dalla “*Belle Epoque*” alla prima guerra mondiale**

- La seconda rivoluzione industriale
- La “*Belle Epoque*”
- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- Il dopoguerra
- Gli Stati Uniti e la crisi del '29

**MODULO 2 - L'età dei totalitarismi.**

- Il regime fascista.
- Stalinismo e Unione Sovietica fra le due guerre.
- La crisi della Germania repubblicana e il nazismo.

**MODULO 3 - La seconda guerra mondiale.**

- Le cause della seconda guerra mondiale
- La dinamica del conflitto (1939-1945)
- L'Italia divisa e la Resistenza
- La conclusione del conflitto

**MODULO 4 - Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla distensione.**

- L'Italia repubblicana e la Costituzione
- Guerra fredda (cenni)
- Momenti di contrapposizione USA-URSS a livello globale (crisi sudamericana)

Sono previsti interventi in classe da parte di alcuni docenti sui seguenti temi

**MODULO 5**

- **Cittadinanza e Costituzione (l'Unione Europea, argomento svolto a cavallo fra la classe quarta e la classe quinta))**
- **Il tema dell'immigrazione**
- **Elementi di politica italiana e le elezioni regionali**
- **Informazione, dibattito pubblico e fake news**
- **Lettura del quotidiano in classe (secondo biennio con ripresa di alcuni temi nell'anno conclusivo)**

**Metodi di lavoro:** Lezione dialogata e frontale, confronto passato-contemporaneo, analisi di materiali e fonti storiografiche, lavoro a gruppi e peer tutoring, studio assistito, preparazione condivisa di materiali didattici, schemi e mappe.

**Mezzi e strumenti:** slide, libro di testo e fotocopie, materiali audiovisivi, piattaforme di condivisione (eTwinning, durante la fase di DAD Classroom e Meet).

**Verifiche svolte:** Interrogazioni orali e prove scritte, sia sotto forma di tema/ compito in classe, sia come produzione di materiali didattici e appunti realizzati con la supervisione del docente; lavori di gruppo e interventi nel corso delle lezioni dialogate, partecipazione (soprattutto nella fase di DAD).

**Valutazione:** Il docente ha valutato costantemente il processo e non soltanto i risultati o le prestazioni singoli degli alunni, tenendo in considerazione i diversi punti di partenza e i risultati di volta in volta conseguiti; le valutazioni hanno sempre compreso in misura significativa l'elemento della partecipazione e della motivazione messa in gioco.

Il docente di Italiano e Storia  
Prof. Fabrizio Loffredo

Riccione, 30 maggio 2020

**Materia: Lingua e Civiltà Tedesca****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Sala****Prof.ssa Mirella Mazza***Relazione sulla classe*

La classe 5<sup>^</sup> KS è composta da 19 alunni, di cui 10 seguono le lezioni di tedesco come seconda lingua. Del gruppo classe fanno parte un alunno che segue un programma per obiettivi minimi e quattro con DSA.

Ho accompagnato gli alunni nello studio della lingua e della cultura tedesca solo durante quest'anno scolastico, nonostante ciò il rapporto che si è instaurato con il gruppo classe è da considerarsi sereno. Il dialogo continuo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo sufficiente al lavoro richiesto.

La discontinuità didattica, durante il percorso scolastico, ha indubbiamente determinato l'insorgere di alcune difficoltà sullo sviluppo delle competenze linguistiche. Per questo motivo, sin dalle prime lezioni, è stato svolto un ripasso delle strutture grammaticali più significative nell'ambito del linguaggio gastronomico e della ristorazione.

Ritengo rilevante sottolineare che le attività didattiche hanno subito rallentamenti dovuti al fatto che il corso di *Sala* è stato unito ad un altro corso di *Accoglienza*. Il tempo dedicato alla attività didattiche si è conseguentemente dimezzato con difficoltà nella gestione simultanea di programmazioni completamente diverse.

La didattica a distanza, a seguito della pandemia del Covid-19, ha sicuramente rallentato ulteriormente lo svolgimento della programmazione didattica. L'impegno e la partecipazione degli alunni, durante questo periodo, non sono stati costanti. Gli obiettivi linguistici raggiunti sono mediamente sufficienti.

Gli alunni hanno partecipato alle attività proposte con un interesse discreto, ma discontinuo e non sostenuto da un adeguato impegno nello studio personale.

La quasi totalità degli alunni è stata puntuale alle verifiche, sia orali che scritte.

La classe ha conseguito gli obiettivi didattici, raggiungendo un sufficiente livello di apprendimento e di competenze microlinguistiche del settore ristorativo.

*Programma Svolto***MODUL 1. Was darf es sein? Gespräche mit den Gästen im Speisesaal**

**Obiettivi:** Saper gestire situazioni comunicative in sala da pranzo (prenotazioni, ordinazioni, descrizioni di piatti, reclami)

**-Fokus auf die Grammatik:** i verbi regolari e irregolari al presente, il presente dei verbi modali, la costruzione della frase principale e la regola dall'inversione

**Contenuti:** -Gäste empfangen

-Bestellungen entgegennehmen,



- Telefonische Tischreservierungen
- Reklamationen
- Abrechnung

## **MODUL 2. Was darf es sein? Gespräche mit den Gästen in der Bar und im Café**

**Obiettivi:** Saper gestire situazioni comunicative al bar (ordinazioni, descrizioni di cocktail) sia al banco sia al tavolo

**Contenuti:** An der Theke

- Am Tisch

## **MODUL 3. Lokale und Gaststätten. Essengehen in Italien**

**Obiettivi:** Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia; sapere descrivere i tipici locali italiani

-Fokus auf die Grammatik: il passivo e il Präteritum

**Contenuti:** -Das Restaurant

- Die Enothek

## **MODUL 4. Lokale und Gaststätten. Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern**

**Obiettivi:** Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Germania; sapere descrivere i tipici locali tedeschi

**Contenuti:** Die Kneipe

- Der Biergarten

## **MODUL 5. Rund um die Arbeitswelt**

**Obiettivi:** Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative;

-Saper elaborare un curriculum vitae in lingua tedesca

**Contenuti:** Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Das Praktikum;

-Berufliche Kontakte: Der Lebenslauf

### **Metodi di lavoro:**

- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati;
- Discussione guidata e conversazioni;
- Lezione frontale;
- Flipped classroom;
- Ricerca informazioni su internet;
- Uso di PowerPoint.
- Attività scritte: risposta a questionari, esercizi di varia tipologia, elaborazione di brevi testi;
- Esposizione orale;
- Didattica a distanza: video-lezioni.

### **Mezzi e strumenti:**

- Libro di testo: “*Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Café*”, Edizioni Loescher.
- PowerPoint
- Fotocopie integrative
- Schede
- Supporti multimediali

**Verifiche effettuate:**

Sono state effettuate due verifiche scritte e una orale nel primo quadrimestre; nel secondo quadrimestre la valutazione, causa DAD, è stata cumulativa tenendo conto delle attività scritte (compiti svolti a casa) e verifiche orali, anche tramite presentazione di lavori in PowerPoint.

**Modalità e criteri di valutazione:**

- Conoscenza degli argomenti studiati;
- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta;
- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale;
- Partecipazione attiva alle video-lezioni;
- Puntualità nelle consegne.

Riccione, 30/05/2020

Prof.ssa Mirella Mazza

**Materia: Lingua e Civiltà Francese****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina****Prof.ssa Rosanna Baldelli***Relazione sulla classe*

La classe 5KS, che ha come seconda lingua francese, ha scelto come indirizzo Cucina. E' composta da 9 alunni, 6 maschi e 3 femmine e tra questi, 2 sono con DSA. Li ho conosciuti già in classe quarta e si sono mostrati da subito educati ed abbastanza responsabili e rispettosi delle regole. La relazione che si è instaurata col gruppo-classe è da considerarsi buona e questo rapporto positivo ha consentito di ottenere un impegno apprezzabile, soprattutto in classe.

Da quest'anno scolastico la classe di francese è stata unita ad un'altra quinta di cucina, la 5^KC, più numerosa, ma i due gruppi non si sono amalgamati, sono rimaste due unità distinte.

Nel complesso gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività proposte ed hanno seguito con una discreta attenzione le lezioni, mostrando anche una buona capacità di lavoro autonomo. Una parte di essi ha raggiunto una buona preparazione, mentre un'altra parte ha affrontato gli argomenti in modo meno approfondito e non sempre puntuale.

Anche nel periodo di didattica a distanza, dopo un iniziale disorientamento ed una fase di adattamento, è stato mostrato un impegno apprezzabile. L'orario è stato ridotto da 3 a 1 ora settimanale, in collegamento video su Meet ed il programma è stato snellito ed adattato alla nuova situazione oggettiva. Dal momento della chiusura della scuola, un alunno ha interrotto la frequenza e non ha mai partecipato alla DAD.

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

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

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

Riccione, 2 maggio 2020

Rosanna Baldelli

*Programma Svolto*

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

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

Module 1 : Révisions - Le rapport de stage

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

Module 2 : « Fromage ou dessert ? »

- Les fromages et les desserts : présentation et recettes.

Module 3 : Le vin (argomento svolto su fotocopia)

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

Module 4 : Bien-être et qualité

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

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

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

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

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

Riccione, 2 maggio 2020

Docente : Rosanna Baldelli

Alunno referente del gruppo di francese per presa visione: Enea Pronti

**Materia: Scienze Motorie e Sportive****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala****Prof. Nicola Pippo***Relazione sulla classe*

La classe, composta da 6 alunne e 13 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, per la parte pratica nel primo quadrimestre, nei loro punti principali:

*Programma Svolto***Modulo 1: Potenziamento fisiologico.****Obiettivi:**

- Sviluppo della Resistenza;
- Sviluppo della Forza;
- Sviluppo della Velocità
- Miglioramento della mobilità articolare.

**Contenuti:**

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.

**Modulo 2: Miglioramento delle capacità coordinative.****Obiettivi:**

- Sviluppo della capacità di apprendimento motorio
- Sviluppo della capacità di controllo motorio
- Sviluppo della capacità di adattamento e trasformazione motoria

**Contenuti:**

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.

**Modulo 3:****Consolidamento del carattere e Sviluppo della socialità e del senso civico.****Obiettivi:**

- Acquisizione di una maggiore coscienza di sé.
- Conoscenza delle proprie capacità e dei propri limiti.
- Autostima
- Coraggio e determinazione
- Conoscenza e rispetto di regole codificate e di regole morali.

**Contenuti:**

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.

**Modulo 4: Conoscenza e pratica delle attività sportive.****Obiettivi:**

- Acquisizione di fondamentali individuali e di Squadra.
- Acquisizione di elementi di tattica e di esperienze agonistiche.

**Contenuti:**

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).

**Modulo 5: Informazioni sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni.**

**Obiettivi:**

- Acquisizione di nozioni fondamentali inerenti alla salute e alla forma fisica.
- Qualità condizionali.

**Contenuti:**

Forza, resistenza, velocità, mobilità. Rianimazione, distorsioni, fratture, trauma cranico, ferite, colpo di calore, epistassi.

**Metodi di Lavoro:**

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

**Mezzi e Strumenti:** Palestra e relativa attrezzatura.

**Verifiche Effettuate**

**(con relativa tipologia)**

- 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.

**Modalità e criteri di valutazione:**

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.

Riccione, li 30/05/2020

Prof. Nicola Pippo

**Materia: Religione****Anno scolastico 2019-2020****Classe 5KS Indirizzo Cucina-Sala****Prof.ssa Maria Giovanna Anelli***Relazione sulla classe e risultati conseguiti*

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

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

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

*Programma svolto***OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

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

Contribuire allo sviluppo della coscienza di sé e della personalità dell'alunno;

Contribuire alla formazione della coscienza morale e ad un più alto livello di capacità critiche e conoscitive degli alunni;

Offrire elementi per scelte consapevoli di fronte ai problemi etico-religiosi;

Favorire la conoscenza ed il confronto delle soluzioni etiche e sociali così come vissute dalle religioni più diffuse e così educare alla reciprocità, all'accoglienza, alla pace, alla mondialità.

**CONTENUTI**

a) Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;



b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali criteri di scelta, quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alle modalità di risoluzione delle “crisi di coppia”;

c. Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo.

ci. Stato di salute della Terra e problematiche ambientali

Conversazioni con Dio, storia vera dello scrittore americano che ha trovato fede, amore e tanta consapevolezza dopo diverse scelte sbagliate trasformate in consapevolezza e risveglio di una coscienza sopita grazie a delle vere e proprie rivelazioni divine;

e) No al relativismo etico; Le etiche contemporanee tra cui : l'etica soggettivistica -libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità; l'etica personalistica e l'etica religiosa;

f) La sapienza del cuore-Cenni su la coscienza. Pascal l'esprit geometrique e l'esprit de finesse. Il cuore ha ragioni che la ragione non conosce;

g) partecipazione al progetto “ Quando il razzismo diventa legge”;

h) Visione testimonianza Liliana Segre e Sergio De Simone;

i) video – esperimenti sociali su bullismo in classe verso i compagni e verso gli insegnanti

h) Fede e fiducia di Enzo Bianchi;

i) L'amore di coppia, esperienze personali e racconto di una storia d'amore molto impegnativa;

l) La gratitudine attraverso la lettura di diversi testi tra cui , l'albero generoso;

m. L'uomo ed il rapporto con la natura analisi e confronto tra la poesia Immense Alpi di Lord Byron e L'infinito di Leopardi;

n) analisi delle emozioni attraverso il video;

o) la coscienza

### SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

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

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

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

E' stato visionato il film:

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

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

**Metodi di lavoro:** L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e orale.

**Mezzi e strumenti:** 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.

**Verifiche effettuate:** 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.

**Modalità e criteri di valutazione:** Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:

Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana.

Capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani.

Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.

Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.

**I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.**

Riccione, 30/05/2020

Prof.ssa Maria Giovanna Anelli

**Crediti scolastici**

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

**Elaborati dell'Esame di Stato**

**Indirizzo di Enogastronomia**

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

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

**MATERIE**.....

**TITOLO**.....

**ALUNNO**.....

**CLASSE**.....



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.

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

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

**MATERIE**.....

**TITOLO**.....

**ALUNNO**.....

**CLASSE**.....



**I DOCENTI**.....

# ELABORATO

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

Il candidato predisponga il proprio elaborato realizzando una relazione dettagliata su un cocktail, un piatto, un vino o una bevanda nervina a propria scelta indicando:

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

Nel caso in cui scelga di parlare di un cocktail alcolico si aggiunga una valutazione sull'alcol in termini di: valutazione calorico-nutrizionale; impatto sociale derivante dall'assunzione delle bevande alcoliche.

Caratteristiche di formattazione dell'elaborato:

- Frontespizio (fornito in allegato)
- carattere Times New Roman
- dimensione 12
- interlinea 1,5
- testo giustificato
- possibilità di inserire immagini

- numero minimo e massimo di pagine (In caso di consegna in formato word, pdf o altro: consegna minima 2 pag, consegna max 5 pag; mentre in caso di consegna in formato power point: consegna minima 10 slide, consegna max 20 slide)
- bibliografia-sitografia.

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.



## Griglia 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	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	

comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**Commissari**.....

.....

**Presidente**.....

## Griglia della prova orale per alunni con DSA

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

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

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

comprensione della realtà in chiave di 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>			

**Commissari**.....

.....

**Presidente**.....

## Approvazione finale

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 26/05/2020

<i>Cognome e nome dei docenti</i>	<i>Materia di insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Anelli Maria Giovanna	Religione	
Baldelli Rosanna	Francese	
Bonfiglio Angelo	Scienze dell' Alimentazione	
Calafiore Paola	Matematica	
Castellani Fabiola	Inglese	
Cerenzia Francesco	Sala	
Fraternali Claudia	Cucina	
Loffredo Fabrizio	Italiano & Storia	
Mazza Mirella	Tedesco	
Michelgnoli Gianmarco	Sostegno	
Nespoli Giorgina	Diritto e Tecniche Amministr.	
Panessa Anna	Sostegno	
Pippo Nicola	Scienze Motorie	
Tateo Maria Paola	Sostegno	

Riccione, 30 maggio 2020

Il Docente Coordinatore del Consiglio di Classe  
Prof. Fabrizio Loffredo