

Riccione, 30 Maggio 2020

Alla cortese attenzione
del Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppe Ciampoli
I.P.S.S.E.O. A "S. Savioli"
Riccione (RN)

Oggetto: Consegna documento della classe 5^AP indirizzo Pasticceria.

In data 30 Maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5^AP, indirizzo Pasticceria, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe
La coordinatrice
Prof.ssa Maria-Lisa Fuligni



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE 5[^]P

PROT.



Anno scolastico
2019-2020

Coordinatore
Prof. ssa Maria-Lisa Fuligni

INDICE

PARTE I CONTESTO E CURRICOLO PROFILO DELLA CLASSE ATTIVITA' SVOLTE	Introduzione e presentazione dell'Istituto	pag. 4
	Valori e finalità	pag. 5
	Composizione del Consiglio di classe e variazione nel biennio post-qualifica	pag. 6
	Quadro orario settimanale	pag. 7
	Obiettivi generali	pag. 8
	Area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola lavoro	pag. 9
	Elenco strutture di stage	pag. 9
	Attività extra-curricolari in ambito P.C.T.O.	pag. 10
	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	pag. 11
	Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	pag. 12
	Profilo della classe	pag. 15
	Percorsi interdisciplinari	pag. 16
	Crediti scolastici	pag. 17
PARTE II PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	Italiano	pag. 19
	Storia	pag. 26
	Sc. degli Alimenti	pag. 30
	Lab. Pasticceria	pag. 33
	Matematica	pag. 37
	D.T.A.	pag. 41
	Tecnica Gest. Org. Prod.	pag. 44
	Inglese	pag. 47
	Francese	pag. 51
	Tedesco	pag. 55
	Chimica	pag. 58
	Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim.	pag. 62
	Scienze Motorie	pag. 66
Religione	pag. 71	
PARTE III VALUTAZIONE	Verifica e valutazione	pag. 75
	Tabelle di valutazione	pag. 76
	Griglia di valutazione del colloquio orale	pag. 77
	Griglia di valutazione del colloquio orale per alunni con D.S.A.	pag. 79
	Griglia di valutazione alunni con obiettivi minimi	pag. 81
PARTE IV CRITERI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME	Criteri per lo svolgimento del colloquio d'esame	pag.83
	Frontespizio dell'elaborato	pag. 84

PARTE I

Contesto e Curricolo

Profilo della classe

Attività svolte

Introduzione

Presentazione dell'istituto

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna.

Lo sviluppo del settore turistico degli anni '60 e '70 ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. L'Istituto è facilmente raggiungibile sia dal mare, sia dalla Statale 16. Inoltre è ottimamente servito dalla linea pubblica della TRAM che collega tutto l'entroterra (Riccione paese, San Giovanni in Marignano, Morciano, Saludecio e Mondaino) e le zone di Rimini, Misano Mare, Cattolica, Gabicce. Il servizio è attivo in modo particolare negli orari di entrata ed uscita dalla scuola. Anche la Repubblica di San Marino è ottimamente servita da pullman messi a disposizione dal governo sammarinese.

La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stata intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli".

Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

Valori e finalità

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

Le sue finalità sono:

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE ED EVOLUZIONE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI	RUOLO
Religione	Anelli Maria Giovanna	Sì
Pasticceria	Caramia Orazio Ezio	Sì
Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim.	Tornabene Teo	No
Italiano e Storia	Pratelli Silvia	Sì
Inglese	Fuligni Maria-Lisa	Sì
Chimica	Bleve Valentina	No
Francese	Di Simone Romina	Sì
Matematica	Morri Andrea	No
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia	Sì
Diritto e Tecnica Amm.	Francesco Dimaggio	No
Sostegno	Di Stefano Isabel	No
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Genghini Gianluca	No
Educazione Fisica	Biavati Silvia	No
Tedesco	Basile Domenica	No
Scienze degli alimenti	Chicone Antonio	No

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

Discipline	4° anno	5° anno
Religione	Anelli Maria Giovanna	Anelli Maria Giovanna
Ora alternativa Religione	Di Stefano Isabel	-----
Pasticceria	Caramia Orazio Ezio	Caramia Orazio Ezio
Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim	Patriottico Assunta Pina	Tornabene Teo
Italiano e Storia	Frisoni Andrea	Pratelli Silvia
Inglese	Fuligni Maria-Lisa	Fuligni Maria-Lisa
Chimica	Mazza Gianluca	Bleve Valentina
Francese	Baldelli Rosanna	Di Simone Romina
Matematica	Loda Alessandro	Morri Andrea
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia	Defacendis Raffaella Patrizia
Diritto e Tecniche Amm.	Pacassoni Roberta	Dimaggio Francesco
Sostegno	Zavatta Vania/Di Stefano Isabel	Di Stefano Isabel
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Giampaolo Andrea	Genghini Gianluca
Educazione Fisica	Pippo Nicola	Biavati Silvia
Tedesco	Maestri Silvia	Basile Domenica
Scienze degli alimenti	Onofri Laura	Chicone Antonio

Quadro orario settimanale

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASSE V
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
FRANCESE/TEDESCO	3
SC. MOTORIE	2
RELIGIONE	1
Totale ore	15

AREA DI INDIRIZZO	CLASSE V
TECNICA GEST. ORG.. PROC. PROD.	3
INGLESE	3
SCIENZA E CULT. DELL' ALIM. 1 ora in compresenza (MICROBIOLOGIA)	2+1
CHIMICA 1 ora in compresenza (MICROBIOLOGIA)	1+1
LAB. SERV. ENOG./PASTICCERIA	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2
Totale ore	17

Obiettivi Generali

OPERATORE DEI SERVIZI DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

Area di professionalizzazione: P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola-Lavoro)

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola-Lavoro) che si è sviluppato al terzo e quarto anno.

Gli alunni sono stati inseriti in aziende ristorative e pasticcerie del territorio dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Qui di seguito un prospetto delle ore di stage effettuate da ciascun alunno e delle strutture che li hanno accolti

Alunno/a Nr progressivo registro	Terzo anno	Quarto anno	Ore di ASL totali
1	Dolci tentazioni (Rimini)	Caffè Clementino (Sant'Arcangelo di Romagna)	273
2	Pasticceria Caffetteria Cesari (Rimini)	Maison B Hotel (Rimini)	333
3	Pasticceria Garden (Morciano di Romagna)	Pasticceria Garden (Morciano di Romagna)	280
4	Pasticceria Bianchi (Riccione)	Hotel Dory (Riccione)	280
5	Panificio Villa (Riccione)	Panificio Villa (Riccione)	304
6	Panificio Villa (Riccione)	Panificio Villa (Riccione)	304
7	Bar Pasticceria 900 (Viserba)	Hotel Iones (Rivabella)	280
8	Panificio Zanni (Riccione)	Bakery 111 (Riccione) Progetto Erasmus Sofia (Bulgaria)	411
9	Pasticceria Il Duomo (Rimini)	Pasticceria Soriani (Rimini)	329
10	Mo.Ca (Coriano)	Gelateria King (Riccione)	276
11	Panificio Nuovo Forno (Rimini)	Pasticceria Soriani (Rimini)	288
12	Pasticceria Peccati di Gola (Rimini)	The Green Cat Bakery (UK) Neufchâtel-en-Bray (Francia)	340
13	Pasticceria Porta Montanara (Rimini)	Gelateria Cortese (Riccione)	286
14	Pasticceria Soriani (Rimini)	Hotel Sporting (Rimini)	274
15	Pasticceria Garden (Morciano di Romagna)	Hotel Nord-Est (Cattolica)	308

16	Mo.Ca (Coriano)	Gelateria Iceberg (Rimini) Progetto Erasmus Sofia (Bulgaria)	424
17	Panificio Nuovo Forno (Rimini)	Pasticceria Cake Lab (Misano)	340
18	Pasticceria Garden (Morciano di Romagna)	Ristorante Da Righi (San Marino)	280
19	Pasticceria Garden (Morciano di Romagna)	Pasticceria Gardini e Raimondi (Rimini)	306
20	Pasticceria Dolci Tentazioni (Rimini)	Pasticceria Il Duomo (Rimini)	282
21	Pasticceria Cake Lab (Misano)	Pasticceria Cake Lab (Misano)	205
22	Bakery Pastrocchio (Riccione)	Panificio Bianchi (Riccione)	287
23	Pasticceria Soriani (Rimini)	Pasticceria La Belle Epoque (Rimini)	292

Attività extra curricolari

PROGETTI IN AMBITO P.C.T.O.
Corso sicurezza – 8 ore
Corso di addetto alla prevenzione antincendio in collaborazione con i Vigili del Fuoco di Rimini
Progetto “English for Savioli”: per conseguimento delle certificazioni linguistiche KET e PET (solo alcuni alunni)
Corso IRECOOP Certificazione di qualità
Corso BLSA - Primo soccorso
Corso di Pasticceria “Cucina Dolce Giovani” a Torino (solo alcuni alunni)
Evento “La storia è servita: cena giapponese” (solo alcuni alunni)

Inoltre nel progetto P.C.T.O. sono inserite:

- visite aziendali a imprese turistiche del settore ristorativo-ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio professionalizzanti, dalla classe terza;
- partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini professionalizzanti dalla classe terza;
- viaggi di istruzione e soggiorni linguistici con attività professionalizzanti dalla classe terza
 - **Partecipazione di un'alunna al seguente progetto di mobilità Erasmus P.C.T.O.:** “M. Y. Europe” in Irlanda del Nord (UK);
 - **Partecipazione di due alunne ai seguenti PON ASL a Sofia (Bulgaria):** PON ASL transnazionale LEARNING IN SOFIA IN HRC CULINARY ACADEMY;

- **Partecipazione di un alunno al seguente progetto PON a Wimbledon (UK):** Potenziamento della Cittadinanza Europea mobilità transnazionale “L’Europa: tanti diritti...tante emozioni”.

Attività, percorsi e progetti nell’ambito di Cittadinanza e Costituzione

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

TITOLO	OBIETTIVO	ALUNNI
	ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, DIRITTO DEL LAVORO.	Tutta la classe
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE, QUOTIDIANO IN CLASSE. CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D’ISTITUTO,	Tutta la classe Solo alcuni alunni
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA, “QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE”.	Tutta la classe
INTEGRAZIONE	PON ESTERO, ERASMUS. CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	Solo alcuni alunni
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE PATTO FORMATIVO PER IL VIAGGIO DI ISTRUZIONE CLASSI QUINTE (SERDT EMILIA-ROMAGNA) SPORT E FAIRPLAY	Tutta la classe
SOLIDARIETA’	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA’	Solo alcuni alunni
INCLUSIONE	PROGETTO RI-CREIAMO LA SCUOLA.	Solo alcuni alunni
DIRITTO ALLA SALUTE	PEER TO PEER	Solo alcuni alunni
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.	Tutta la classe

Inoltre la classe, insieme alla prof.ssa di Storia Silvia Pratelli, durante le ore curricolari, ha affrontato i seguenti temi: la Repubblica, origini e composizione, i principi fondamentali e le caratteristiche strutturali della Costituzione, la Comunità europea. Alcuni accenni alla Comunità Europea sono stati fatti anche in lingua inglese dalla prof.ssa Fuligni.

Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe.

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. Da disposizioni della Dirigenza, a seguito della sospensione delle attività didattiche in presenza dovuta all'emergenza sanitaria da COVID-19, ogni Dipartimento disciplinare ha attuato una rimodulazione della programmazione didattica tenendo conto di diversi fattori quali la complessità del momento; la nuova modalità di insegnamento-apprendimento, le difficoltà di docenti ed allievi di poter fruire delle piattaforme digitali e le problematiche legate al nuovo sistema per effettuare verifiche e relative valutazioni.

Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

Il lavoro si è basato sui libri di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su materiale supplementare come appunti integrativi, fotocopie, mappe concettuali, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

Successivamente al provvedimento di sospensione delle attività didattiche in presenza, il Consiglio di Classe si è attivato, dalla prima settimana del mese di marzo, per effettuare interventi di didattica a distanza. I canali di comunicazione utilizzati sono stati il registro elettronico Argo e la relativa Bacheca; la chat di Telegram per le comunicazioni alla classe; la piattaforma Meet G Suite for Education per le videolezioni in diretta; la piattaforma Classroom di G Suite for Education.

Per quanto riguarda le videolezioni, sono state effettuate dai docenti di quasi tutte le discipline secondo un calendario settimanale che andava dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13. Dal giorno 26 marzo, al fine di permettere agli alunni di organizzare al meglio le giornate di studio, il Consiglio di classe ha ridotto l'orario delle videolezioni concentrandole dal lunedì al giovedì dalle 9 alle 13 e lasciando libera la giornata di venerdì per eventuali recuperi e per verifiche sia scritte che orali. Previo accordo con gli alunni, si sono svolte anche lezioni di approfondimento, di verifica o di supporto allo studio in orario pomeridiano.

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale interattiva
- lettura e analisi dei testi proposti
- discussione in classe sugli argomenti affrontati
- lavori di gruppo

- schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
- simulazioni
- lavori al computer
- discussioni e conversazioni in lingua straniera
- ricerche
- questionari
- processi di apprendimento individualizzati.
- circle time

Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

- libri di testo
- materiale fotocopiato, riassunti, schemi e mappe concettuali forniti dai docenti
- giornali e riviste
- dizionari
- computer, videoproiettore, software multimediali e internet
- fonti normative
- piattaforme G Suite for Education per la didattica a distanza

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

Per aiutare i ragazzi ad acquisire un adeguato metodo di studio sono state utilizzate strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave o enunciati significativi; invito al ragionamento attraverso domande mirate; richiesta di elaborazione di riassunti e/o mappe concettuali; verifica in itinere delle conoscenze acquisite; elaborazione collettiva di strumenti utili allo studio come mappe, sintesi, riassunti. Chiarificazione di procedimenti atti a produrre diverse tipologie di elaborati.

In vista dell'Esame di Stato è stata prevista dal Consiglio di Classe una simulazione della prova orale, che si svolgerà indicativamente la prima settimana di giugno. A tale simulazione prenderanno parte solo gli alunni che lo desiderano.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzato e personalizzato per l'alunna con disabilità e per gli alunni con DSA e BES, secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP.

Interventi di recupero

Le attività di recupero sono state svolte, in presenza, in itinere nelle singole discipline attraverso un ripasso guidato durante la pausa didattica effettuata nelle prime due settimane del mese di febbraio. A distanza, delle attività di ripasso per alcune materie specifiche, si sono svolte in incontri concordati tra il docente e un gruppo di alunni (in particolare alunni con BES e DSA) sulla piattaforma Meet.

Alcune lezioni di recupero di Italiano sono state svolte, con un gruppo di alunni, da una docente esterna alla classe che si è resa disponibile per alcune ore.

Per l'alunna con BES linguistico sono state effettuate alcune ore di ripasso, in vista dell'Esame di Stato, con la docente di Italiano nel mese di febbraio. L'attività è stata interrotta a causa dell'emergenza da COVID-19.

Profilo della Classe

Composizione

La classe è composta da 23 studenti, 14 femmine e 9 maschi.

Il numero degli alunni della classe, che si è costituita a partire dal terzo anno (a.s. 2017/18), è diminuito nel tempo di tre unità (un'alunna che alla fine del terzo anno si è trasferita all'estero e due alunni che non hanno superato il quarto anno). Un'alunna tuttora regolarmente iscritta, la cui frequenza è stata discontinua nell'arco del primo quadrimestre, ha deciso, per motivi strettamente personali, di interrompere la frequenza alle lezioni, sia in presenza che a distanza, dal giorno 20/01/2020 nonostante i continui solleciti dei docenti del Consiglio di classe e il colloquio con la madre avvenuto in presenza della coordinatrice di classe e della collaboratrice del Dirigente. L'alunna, alla data del 20/01/2020, aveva già superato il limite delle ore di assenza. Il primo quadrimestre del quarto anno un'alunna, risultata vincitrice di una borsa di studio di mobilità studentesca all'estero con l'agenzia WEP, ha frequentato le lezioni al Lycée Saint Joseph, Le Château, Mesnières-en-Bray en Normandie (Francia) ed è stata ufficialmente reinserita nel percorso scolastico italiano dopo aver sostenuto un colloquio in data 24/01/2019.

La provenienza territoriale degli alunni è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini. Si registra la presenza di un'alunna di origine moldava arrivata in Italia nel 2015, che ha seguito corsi di L2 scolastici ed extrascolastici per i primi due anni e per la quale è sempre stato predisposto un PDP per BES linguistico, considerate le difficoltà che permangono sia nella comprensione che nell'esposizione in lingua italiana.

Nella classe sono presenti cinque alunni con DSA e un'alunna con certificazione legge 104/92, per la quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi e per la quale è stata richiesta, con domanda apposita, la presenza all'Esame di Stato della docente di sostegno referente. Per questi alunni si rimanda ai loro fascicoli personali.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe, nell'arco dei tre anni, si è presentata generalmente disciplinata e partecipativa. L'impegno e la motivazione di tutti gli alunni sono stati apprezzabili.

Fin dalla sua costituzione, la classe è sempre risultata divisa in vari gruppetti e questa scarsa coesione ha creato non di rado una certa conflittualità, spesso contenuta, ma che in alcuni momenti, è emersa in maniera manifesta.

La disponibilità al dialogo educativo è stata nel complesso positiva anche se non sono mancate alcune criticità, soprattutto al terzo e quarto anno.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato infatti complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto, soprattutto in vista del raggiungimento di obiettivi comuni. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni di loro.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Ad eccezione di pochi docenti che hanno seguito la classe nel biennio post qualifica (Inglese, Pasticceria e Religione), diversi sono stati gli avvicendamenti di insegnanti. Molti docenti del Consiglio di Classe si sono rapportati alla classe soltanto nell'ultimo anno scolastico. Gli alunni hanno

sostanzialmente dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

Il percorso formativo si è attestato, al terzo anno e nel biennio post-qualifica, su livelli di eccellenza in alcuni casi; è risultato più che buono per circa un terzo della classe, soddisfacente per il resto della classe, mentre un ristretto gruppo di alunni ha incontrato alcune difficoltà dovute a lacune pregresse e impegno discontinuo. L'interesse, la motivazione, l'impegno e la partecipazione sono stati buoni per la maggior parte degli studenti. Anche in un momento difficile come quello dovuto all'emergenza epidemiologica l'intera classe ha dimostrato maturità e serietà nell'affrontare lo studio secondo i nuovi metodi didattici proposti in tutte le discipline.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline e livelli generali raggiunti

Il C.d.C. ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti.

Per quanto riguarda gli alunni con DSA, è stato attuato dal C.d.C quanto concordato nel PDP.

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

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza in alcune materie.

Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Curriculum Vitae	Inglese, Francese e Tedesco
Diete e Piramide alimentare	Inglese, Francese, Tedesco, Chimica e Alimentazione
HACCP	Alimentazione, Pasticceria, Francese, Microbiologia, DTA
Certificazioni di qualità	Alimentazione, Pasticceria, Inglese

Crediti Scolastici

La situazione dei crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti è la seguente:

N. Alunno	Credito acquisito classe III (a.s.2017/2018)	Credito acquisito classe IV (a.s.2018/2019)	Credito Totale
1	9	10	19
2	10	12	22
3	9	10	19
4	11	11	22
5	11	10	21
6	9	11	20
7	9	10	19
8	9	10	19
9	10	10	20
10	10	10	20
11	10	11	21
12	12	13	25
13	10	10	20
14	12	13	25
15	10	10	20
16	10	10	20
17	12	13	25
18	10	11	21
19	9	10	19
20	9	10	19
21	11	12	23
22	9	10	19
23	10	11	21

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: ITALIANO
Prof. ssa Silvia PRATELLI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ho conosciuto solo quest'anno, si è dimostrata fin da subito molto interessata e partecipe. Il clima di lavoro è sempre stato molto buono, l'impegno e le buone capacità dal punto di vista didattico. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

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

Anche la difficile situazione della DAD è stata affrontata con maturità e massimo impegno.

Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un piccolo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza, in parte a causa di fragilità e lacune pregresse, in minima parte a causa di impegno discontinuo, in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico. Un secondo gruppo, più numeroso, ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati più che buoni; vi è infine un gruppo di allievi particolarmente capaci, che anche in considerazione di un impegno ed un comportamento costante ha raggiunto ottimi risultati.

Per quanto riguarda più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che la maggior parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, e difficoltà nell'utilizzare di un repertorio lessicale ampio e specifico.

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

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe.</p> <p>* Si è fatto ricorso a supporti multimediali di vario genere, soprattutto durante la DAD.</p> <p>*Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.</p> <p>*I compiti assegnati a casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>Samburg - Salà Laboratorio di letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea. La Nuova Italia.</p> <p>Appunti, fotocopie, approfondimenti forniti dall'insegnante.</p>	<p>Verifiche scritte: Analisi di testi poetici ed in prosa. Testi argomentativi ed espositivi. Verifiche a domande aperte. Verifiche orali e colloquio orale.</p>	<p>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali. Durante la DAD si è privilegiato il colloquio orale-</p> <p>Criteri di valutazione: *Quantità e qualità delle informazioni possedute *Uso del registro linguistico adeguato * Capacità da argomentare *Uso corretto del codice lingua</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.</p> <p>*Considerazione particolare ha avuto l'impegno dimostrato durante la DAD.</p>

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento:		
Positivismo e tendenze letterarie	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; • Il Verismo
Lecture		- Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere <ul style="list-style-type: none"> - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - <i>Vita dei Campi</i> (cenni) - <i>I Malavoglia</i> (cenni) - <i>Novelle rusticane</i> (cenni) - <i>Mastro don Gesualdo</i> (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>) - Prefazione, La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>) - La roba (da <i>Le novelle rusticane</i>) - L'addio alla roba (da <i>Mastro Don Gesualdo</i>) Rosso Malpelo

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento:		
Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dall'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio · Il romanzo estetizzante in Europa: <ul style="list-style-type: none"> · Joris-Karl Huysmans "A ritroso", Charles Baudelaire, Oscar Wilde " Il ritratto di Dorian Gray"
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al bcontesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> -La vita e opere principali -Il pensiero e la poetica i temi principali; -Alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Myricae</i> (cenni) - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da <i>Myricae</i>) - La mia sera, Il gelsomini notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) - Notturmo (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)

Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli		Due diversi spiriti del decadentismo italiano
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento:		
“L’età della crisi”	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • L’età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza _ Franz Kafka, Il risveglio di Gregor (da le metamorfosi) Marcel Proust: Alla ricerca del tempo perduto “Le Madeleine” - Il romanzo della crisi in Italia
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dell’opera, le strategie narrative Utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell’autore 	<ul style="list-style-type: none"> • Vita e Poetica dell’autore • La coscienza di Zeno e la figura dell’inetto - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Prefazione e Preambolo, L’ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Un salotto mai più interdetto (da <i>La coscienza di Zeno</i>)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore; - Saper associare l’autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L’umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) • La poetica - “Vita”, “Forma” e “Maschere” - Relativismo conoscitivo

Lecture		<ul style="list-style-type: none"> -Il sentimento del contrario (da L'umorismo) - La condizione di "personaggi"(da <i>sei personaggi in cerca d'autore</i>) - Il treno ha fischiato, La Patente (da <i>Novelle per un anno</i>) - Premessa, Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
Confronto fra autori: Svevo e Pirandello		
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Il primo Novecento e l'impatto della prima guerra mondiale</p> <p>L'ermetismo</p>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. -Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) -Sono una creatura (da L'Allegria) -Mattina (da L'Allegria) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)

MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: <ul style="list-style-type: none"> - tema di argomento letterario - Tema argomentativo - tema di argomento storico - tema di ordine generale

Lettura integrale di *Se questo è un uomo* di Primo Levi.



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “ Severo
Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: STORIA
Prof. ssa Silvia PRATELLI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ho conosciuto solo quest'anno, si è dimostrata fin da subito molto interessata e partecipe. Il clima di lavoro è sempre stato molto, buono l'impegno e buone capacità dal punto di vista didattico. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti. Anche la difficile situazione della DAD è stata affrontata con maturità e massimo impegno. Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia si può riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo, in molti casi è stato possibile instaurare un dialogo fruttuoso che ha portato ad approfondimenti e ad interessanti collegamenti con l'attualità. La maggior parte di loro ha raggiunto risultati buoni, soltanto un ristretto numero ha avuto difficoltà a raggiungere obiettivi soddisfacenti a causa di uno studio incostante e poco approfondito o di scarsa attitudine allo studio.

Va evidenziata in alcuni casi la scarsa padronanza di un lessico specifico della materia.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe.</p> <p>* Si è fatto ricorso a supporti multimediali di vario genere, soprattutto durante la DAD.</p> <p>*Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.</p> <p>*I compiti assegnati a casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>Manuale in adozione La nostra avventura, il Novecento e la Globalizzazione Pearson editore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche a domande aperte.</p> <p>Verifiche orali e colloquio orale.</p>	<p>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali. Durante la DAD si è privilegiato il colloquio orale-</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Quantità e qualità delle informazioni possedute *Uso del registro linguistico adeguato *Capacità da argomentare *Uso corretto del codice lingua <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.</p> <p>*Considerazione particolare ha avuto l'impegno dimostrato durante la DAD.</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e	<ul style="list-style-type: none"> • Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana

	<p>validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico; 	<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni aspetti della questione meridionale • Caratteristiche generali della <i>belle époque</i>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra • Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra a NEP • La nascita dell'URSS • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto • La crisi del 1929

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamiche del conflitto • La resistenza in Italia • L'olocausto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso		<ul style="list-style-type: none"> ° La guerra fredda ° La decolonizzazione ° L'età dell'oro nell'economia mondiale ° L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Costituzione e cittadinanza	Saper essere cittadini consapevoli	<ul style="list-style-type: none"> ° Genesi della Repubblica Italiana e della Costituzione ° Caratteristiche e principi fondamentali della Costituzione Italiana ° Origine e costituzione dell'Unione Europea



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “ Severo
Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

**DISCIPLINA: SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE
Prof. Antonio CHICONE**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che ho conosciuto solo quest'anno, sin dai primi giorni si è mostrata molto educata e rispettosa. Il clima lavorativo è stato sempre molto positivo e la classe si è mostrata sin da subito attenta alle lezioni frontali ma la partecipazione non è stata sempre molto attiva, salvo qualche eccezione. Durante l'emergenza sanitaria, con le lezioni svolte on line (DAD), la classe si è mostrata sempre presente e puntuale alle lezioni anche se la partecipazione, salvo rare eccezioni, non è stata molto attiva. Nel complesso i risultati ottenuti sono buoni e in alcuni casi eccellenti.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale;</p> <p>Uso di schemi didattici;</p>	<p>Libro di testo;</p> <p>Visione di filmati e di documenti di approfondimento da internet;</p>	<p>Verifiche scritte;</p> <p>Verifiche orali;</p>	<p>Puntualità nella consegna dei lavori assegnati;</p> <p>Sviluppare le capacità logiche e le abilità rielaborative;</p> <p>Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto;</p> <p>Impegno e costanza nella didattica a distanza;</p> <p>Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica a distanza;</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Tossinfezioni, certificazioni di qualità e sistema HACCP</p>	<p>Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</p> <p>Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p>

		<p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p>	<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</p> <p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Le linee guida per una sana alimentazione</p> <p>La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti.</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: PASTICCERIA
Prof. Ezio Orazio Caramia

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe durante l'anno scolastico ha svolto il programma in modo soddisfacente fino a quando non siamo stati costretti a stare a casa a causa del COVID- 19. Poi abbiamo iniziato a tenere le lezioni a distanza e per il programma teorico siamo riusciti a terminarlo per la pratica invece ho proiettato le lezioni pratiche che avremmo dovuto fare nel laboratorio di Pasticceria prese da DVD miei personali che riguardavano esattamente dolci elaborati che avremmo dovuto fare a scuola.

Nonostante ciò, ad eccezione di qualcuno, gli allievi hanno sempre mostrato dedizione, attitudine, interesse e desiderio di voler imparare e acquisire nuove conoscenze.

Il comportamento dell'intera classe, durante l'anno scolastico, è stato abbastanza corretto e rispettoso, salvo sempre qualche alunno spesso polemico su qualsiasi cosa, mostrando la poca voglia e interesse verso la materia in quando già determinati a voler fare un lavoro differente dopo il diploma e per cui non avevano più alcun interesse ne voglia di imparare nonostante li abbia spesso incoraggiati, richiamati, invogliati e cercato un dialogo costruttivo.

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione Dialogata Discussione guidata Lezione Frontale Lezione Pratica Video Lezioni Uso di Power-Point	Libro di testo: Laboratorio di Pasticceria 2.0 Paolo Genti e Alessandro Bertuzzi Video da Youtube e DvD della Pasticceria Professionale	Prove Scritte Prove Pratiche Simulazione d'Esame	Conoscenza degli argomenti affrontati Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite Uso dei termini e del linguaggio specifici

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Perfezionamento sulle basi di Pasticceria	Continuare a praticare e a perfezionare le Basi di Pasticceria	Pasta Sfoglia Pasta Frolla Pan di Spagna Crema Pasticciera Salsa Inglese Pasta Choux Pan Brioche Pasta per i Croissant
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Approfondimento dei Dolci al Cucchiaino	I dolci al cucchiaino sono le basi di tutte le Torte Moderne	Le Bavaresi I Parfait I Semifreddi o Mousse Glacès I Semifreddi Perfetti Soufflès Glaces Le Creme Rovesciate : Fredde e Calde Mousse Gelati Sorbetti Aspic Namelake Cremosi Bombe Mattonelle
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
I Dolci Regionali, Nazionali e Internazionali	Conoscere i piu importanti dolci a livello Locale, Regionali, Nazionale e Internazionale e saper apportare alle ricette originali variazioni e	Tiramisù della Lombardia, Zuppa Inglese Romagnola, Zeppole di San Giuseppe, Pastiera Napoletana, Cannolo alla Siciliana, Bonet alla Pimontese, Bocconotto

<p>La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</p> <p>La promozione dei prodotti del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione. 	<p>innovazioni controllando l’aspetto nutrizionale.</p>	<p>Pugliese, Strudel Trentino, Sfogliatella Napoletana, Torta Mantovana Sbrisulona, Babà Napoletano, Maritozzo del Lazio, Panforte Toscano, Seadas della Sardegna, ecc.ecc...</p>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>I Dolci al Piatto della Ristorazione</p>	<p>L’Arte dell’Impiattamento</p>	<p>Dolci da Porzione serviti al Piatto accompagnati da Salse, Decorazioni varie e Frutta</p>
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
<p>Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.</p>	<p>Elaborare dolci per celiaci, per i diabetici, per ipercolesterolemia, ipertensione , per gli allergeni e per vegani</p>	<p>Senza glutine, senza zucchero senza lattosio, grassi animali, senza sale, e senza ingredienti di origine animale</p>
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
<p>Le Decorazioni</p>	<p>Imparare a presentare</p>	<p>con lo zucchero : fondente, colato, tirato, soffiato, ghiaccia fondente, ghiaccia reale, pastigliaggio con il cioccolato : glasse, nastri, cioccolato plastico, le glasse, con la Pasta Mandorla, meringhe, ostie, biscotti, frutta : fresca e essicata; panna montata, crema al burro, zucchero a velo, aerografo, gelatina, cornetto, meringhe , marzapane, cialde, ecc.ecc...</p>
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
<p>La Pasticceria Salata</p>	<p>Acquisire le conoscenze per realizzare Aperitivi, Cocktail party, buffet salati e non .</p>	<p>Il Panettone Gastronomico, i Panzerotti Pugliesi, i Fritti e le Pastelle : Arancini di Riso, Crocchette di Patate, Verdure Pastellate, Carne e pesce impanati e pastellati, Crescentine. Le Mousse salate : al Prosciutto, al Tonno, alle Olive, al Formaggio, al Salmone affumicato, le Focacce, la Pizza, le Tartine, i</p>

		Crostini, le Quiche, i panini , i crostini, crostoni, tramezzini, grissini, muffin salati, ecc.ecc...
Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
I Dolci Lievitati	L'uso del Lievito Compresso e del Lievito Madre	Panettone - Colombe, Babà, Bomboloni, Croissant
Modulo 9	Obiettivi	Contenuti
La "Qualità Totale	i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.	Qualità Totale di un dolce viene data dalle 5 "S": sicurezza (profilo igienico-sanitario), salute (caratteristiche nutrizionali), sensi (caratteristiche organolettiche), servizio (alle caratteristiche tecnologiche e commerciali e la qualità prezzo), storia (origine dei prodotti).
Modulo 13	Obiettivi	Contenuti
<p>Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</p> <p>La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La "qualità totale": i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali. 	Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi, con attenzione alla sicurezza alimentare, nutrizionale e gastronomica.	Elaborare un Piano di Lavoro con i 7 principi da seguire.



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: MATEMATICA
Prof. Andrea MORRI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe si è mostrata rispettosa ed accogliente, con un buon grado di partecipazione alle lezioni nel corso di tutto l'anno scolastico. Nel periodo di quarantena a causa del COVID-19, la classe si è dimostrata sempre attiva e positiva, nonostante le difficoltà del particolare momento e soprattutto del cambio di impostazione delle lezioni dovuta alla DAD.

Dotati in generale di buone capacità intuitive e logiche, gli studenti hanno manifestato alcune differenze per quanto concerne la presenza di lacune pregresse relative al calcolo algebrico e nella costanza nella rielaborazione personale domestica, che per alcuni si è limitata ai soli momenti di verifica.

Nonostante le restrizioni dovute alla particolare situazione di quarantena, grazie alla buona partecipazione di tutta la classe, si è riusciti a completare quasi tutto il programma nei suoi tratti essenziali mediante l'utilizzo della didattica a distanza.

I risultati raggiunti possono considerarsi molto buoni per alcuni studenti, buoni o discreti per una buona parte della classe, per gli altri studenti gli esiti risultano sufficienti e, in alcuni casi, ai limiti della sufficienza.

Positiva nel suo complesso l'esperienza didattica e relazionale con la classe.

La distribuzione oraria prevede 3 ore di lezione di matematica settimanali. Nel secondo quadrimestre, a causa del periodo di quarantena, le lezioni si sono svolte a distanza mediante i canali Telegram e Meet secondo la seguente modalità: 2 ore settimanali utilizzate per le videolezioni e 1 ora per lo svolgimento di esercitazioni a casa e lo studio individuale.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Lezione frontale e dialogata</p> <p>-Lezione videoconferenza mediante il programma Meet</p> <p>-Lezioni e assistenza mediante il canale Telegram</p> <p>-Visualizzazione di video-tutorial per l'introduzione di alcuni argomenti</p> <p>-Esercitazioni individuali e collettive, da casa, dal posto e alla lavagna</p>	<p>Libro di testo: L. Sasso "Nuova matematica a colori – Ed. leggera – Vol.4", Ed. Petrini</p> <p>Appunti e schemi elaborati in classe e a casa durante le videolezioni</p> <p>Appunti, schemi, mappe, forniti dal docente a tutta la classe</p>	<p>Verifiche scritte con quesiti a risposta prevalentemente aperta e svolgimento di esercizi</p> <p>Elaborazione di lavori individuali di ricerca/spiegazione di alcuni argomenti visti durante il corso</p> <p>Elaborazione di lavori di gruppo effettuati con la modalità di cooperative learning</p> <p>Interrogazioni in videoconferenza</p>	<p>Scala completa da 2 a 10</p> <p>Conoscenza dei contenuti</p> <p>Correttezza nella scelta delle strategie risolutive</p> <p>Correttezza nell'applicazione dei procedimenti risolutivi</p> <p>Correttezza nell'uso del simbolismo matematico</p> <p>Chiarezza espositiva e sintesi nei collegamenti</p> <p>La valutazione finale tiene conto, oltre che del livello di conoscenza e competenza raggiunti, anche del grado di partecipazione attiva al dialogo educativo e dell'impegno profuso nel lavoro svolto</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: integrazione e approfondimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere e classificare le funzioni algebriche ● Determinare il dominio delle funzioni algebriche ● Stabilire se una funzione algebrica razionale è pari o 	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, dominio e immagine. ● Ricerca del dominio di funzioni razionali, intere e fratte ● Funzioni pari e funzioni dispari

	<p>dispari o né pari né dispari</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale <p>Interpretare il grafico di una funzione in riferimento a dominio, immagine, simmetrie, intersezione con gli assi, segno</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte ● Lettura dal grafico di una funzione di dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
LIMITI E ASINTOTI	<ul style="list-style-type: none"> ● Calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali ● Saper eliminare le forme indeterminate $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$ con funzioni algebriche razionali ● Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di funzioni algebriche razionali ● Saper interpretare il grafico di una funzione in riferimento a limiti e asintoti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Limiti di funzioni razionali intere e fratte: limite per x che tende ad infinito e per x che tende ad un valore finito, limite destro e limite sinistro. ● Le forme indeterminate. ● Concetto di asintoto ● Asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui ● Lettura dal grafico: comportamento di una funzione negli estremi del dominio ed equazione degli asintoti orizzontali e verticali
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la definizione di derivata di una funzione e il suo significato geometrico ● Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di derivata in un punto e significato geometrico ● La derivata delle funzioni algebriche elementari: $y = c$; $y = x$; $y = x^n$ ● Regole per il calcolo della derivata del prodotto di una costante per una

		funzione, della somma algebrica di funzioni, del quoziente e del prodotto di due funzioni e della funzione composta
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
APPLICAZIONE DELLE DERIVATE ALLO STUDIO DI FUNZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la definizione di punto stazionario (massimo e minimo relativo e flesso) ● Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale ● Saper analizzare il grafico di una funzione in riferimento ai punti stazionari e agli intervalli di monotonia <p>Saper riportare sul piano cartesiano le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente e saperne tracciare con buona approssimazione il grafico (funzione algebrica razionale)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Punti stazionari (massimo e minimo relativo e flesso) ● Crescenza e decrescenza di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima ● Ricerca dei massimi e dei minimi relativi, dei flessi a tangente orizzontale attraverso gli intervalli di monotonia ● Lettura dal grafico di una funzione degli intervalli di monotonia, dei massimi e dei minimi relativi <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (fino alla derivata prima).</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
Prof. Francesco DIMAGGIO

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5P, che ho conosciuto solo quest'anno, è composta da un gruppo eterogeneo di alunni, ma, fin da subito, si è dimostrata partecipe ed interessata alle argomentazioni della disciplina. Il clima di lavoro è sempre stato buono e l'impegno continuo. I risultati sono nel complesso soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

Durante le ore di lezione si è cercato di affrontare argomentazioni che riportano alla realtà lavorativa più prossima sulla base di un dialogo didattico sempre vivo e partecipe. Esempi di calcolo numerico e di sviluppo di concetti chiave della materia sono stati affrontati con l'ausilio di software dedicati, schemi e mappe concettuali. La maturità della classe si è dimostrata anche durante il periodo di DAD: la disciplina, infatti, è stata affrontata con maturità ed impegno.

Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un gruppo numeroso, ha mostrato un interesse ed un impegno rigoroso e continuo, ottenendo risultati quasi discreti; vi è un gruppo di allievi particolarmente capaci, che anche in considerazione di un impegno ed un comportamento costante ha raggiunto ottimi risultati; un piccolo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza, in parte a causa di fragilità e lacune pregresse in minima parte a causa di impegno discontinuo, in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione Frontale Discussione guidata Lavoro a gruppi Didattica a distanza Videoproiezioni Video Lezioni Apprendimento per casi di realtà	Libro di Testo: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA dell'Impresa Ricettiva e Turistica (Secondo biennio) di C. De Luca e M.T. Fantozzi Ed. LIVIANA	Verifiche scritte; Verifiche orali; Test a risposta multipla;	Capacità di utilizzo degli strumenti acquisiti durante le lezioni Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico relativo alla materia Conoscenza degli argomenti affrontati e loro elaborazione

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Le Risorse Umane	Comprendere il valore del lavoro; Utilizzare terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici studiati; Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro; Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica; Distinguere gli elementi della busta paga; Effettuare i calcoli della retribuzione lorda e netta; Applicare le principali norme di sicurezza nei laboratori professionali.	L'assunzione del personale; L'organizzazione del lavoro; Il costo del lavoro; La normativa di settore.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le risorse tecniche	Comprendere ed utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio; Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche; Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio; Calcolare il patrimonio netto dell'impresa; Effettuare calcoli per valutare gli elementi del patrimonio.	Il patrimonio dell'impresa.

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Le risorse finanziarie	<p>Comprendere e utilizzare terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici studiati;</p> <p>Riconoscere l'importanza della stima del fabbisogno finanziario dell'impresa;</p> <p>Distinguere le fonti interne e le fonti esterne di finanziamento;</p> <p>Distinguere le caratteristiche delle varie tipologie di finanziamento;</p> <p>Scegliere le fonti più idonee in funzione dell'investimento da effettuare;</p> <p>Riconoscere le condizioni di equilibrio della struttura finanziaria dell'impresa.</p>	<p>La struttura finanziaria dell'impresa;</p> <p>Analisi delle fonti di finanziamento.</p>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
La gestione economica ed amministrativa	<p>Classificare le diverse operazioni aziendali;</p> <p>Effettuare calcoli per determinare il costo complessivo di produzione;</p> <p>Calcolare il punto di pareggio (BEP) e costituire il diagramma di redditività;</p> <p>Distinguere le principali imposte.</p>	<p>Il sistema costi-ricavi-reddito;</p> <p>La contabilità dei costi (Cenni) BEP;</p> <p>Il bilancio d'esercizio.</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “ Severo
Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5^AP Pasticceria

DISCIPLINA: Tecniche di Gestione e Organizzazione dei Processi Produttivi
Prof. Gianluca GENGHINI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 23 studenti, (9 maschi e 14 femmine). L'estrazione socio culturale è abbastanza omogenea, la provenienza territoriale è invece differenziata.

In linea generale gli alunni si mostrano disponibili, corretti nel comportamento, interessati e impegnati. La maggioranza segue con interesse e buona volontà, partecipa attivamente alla vita di classe ed interviene con osservazioni mirate. Le spiegazioni sono seguite con attenzione e curiosità vi è interesse per le lezioni dialogate e le discussioni. Il lavoro in classe sarà volto a potenziare in particolare le conoscenze tecniche relative alle principali macchine per la produzione semi-industriale ed industriale di prodotti alimentari, in particolare di prodotti dolciari e da forno ed all'acquisizione di un metodo adeguato per l'organizzazione di una piccola produzione.

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITÀ' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione Frontale e apprendimento attivo Discussione guidata Lavoro a gruppi Didattica a distanza Videoproiezioni Video Lezioni Apprendimento per progetti	Libro di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi. Volume 2 HOEPLI Google Classroom Google Meet Video da Youtube Utilizzo di software per l'organizzazione dei progetti quali Microsoft Project e applicativi Google	Prove Scritte Prove Orali Simulazione d'Esame	Capacità di utilizzo degli strumenti acquisiti durante le lezioni Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico relativo alla materia Conoscenza degli argomenti affrontati e loro elaborazione

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
I trasportatori Industriali	Conoscere le tipologie di trasportatori industriali e gli elementi che li costituiscono.	Le tipologie di trasportatori e loro caratteristiche in particolare: <ol style="list-style-type: none"> 1. Trasporti interni 2. Trasportatori a rulli 3. Trasportatori a nastro 4. Trasportatori pneumatici 5. Altre tipologie
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno	Riconoscere macchinari industriali del sistema dolciario e da forno Effettuare scelte tecniche di settore Analizzare limiti e rischi delle varie soluzioni tecniche	Tipologie di macchine per il settore dolciario e da forno, per l'industria del cioccolato e del settore gelateria e caseario. <ol style="list-style-type: none"> 1. Forno statico 2. Forno a convezione 3. Forno rotativo 4. Forno a microonde 5. Pastorizzatore 6. Friggitrice 7. Pralinatrice 8. Cella frigorifera 9. Armadi frigoriferi 10. Abbattitore di temperatura

		<p>11. Gelatiera</p> <p>12. Macchina per gelati espressi</p> <p>13. Macchina montapanna</p> <p>14. Confezionatrice</p> <p>15. Temperatrice</p> <p>16. Ricopritrice</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Elettropneumatica e sistemi automatici	<p>Conoscere il funzionamento degli circuiti elettropneumatici</p> <p>Schemi a blocchi</p> <p>Saper leggere uno schema elettropneumatico semplice</p>	<p>Fondamenti di automazione</p> <p>Algebra degli schemi a blocchi</p> <p>La retroazione</p> <p>Componenti principali di un circuito elettropneumatico e loro simbologia</p> <p>Il sistema elettropneumatico</p> <p>I sistemi automatici</p> <p>PLC e Arduino</p>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
La gestione dei processi produttivi	<p>Applicare metodi di organizzazione efficace delle risorse umane e tecniche</p> <p>Saper leggere un Layout</p> <p>Attuare strategie di pianificazione</p>	<p>Produzione per processo, prodotto e misti</p> <p>Il Layout</p> <p>Tecniche reticolari CPM e PERT</p> <p>Diagramma di Gantt</p> <p>Microsoft Project</p>
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro	<p>Cos'è il controllo qualità</p> <p>Conoscenza e applicazione delle vigenti norme emanati da organi nazionali, europei e internazionali</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione in funzione alla richiesta del mercato</p>	<p>Cos'è la qualità</p> <p>Il ciclo di vita di un prodotto</p> <p>Documentazione relativa alla qualità</p> <p>Normative vigenti</p> <p>Strumenti per il miglioramento della qualità</p> <p>I documenti previsti dal D.lgs 81/08</p> <p>Gli organi che regolano la sicurezza all'interno di un'azienda</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE
Prof. ssa Maria-Lisa FULIGNI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che conosco da quando si è costituita nell'anno scolastico 2017/2018, si è sempre dimostrata, durante le lezioni di Lingua Inglese, generalmente corretta e rispettosa nell'arco di questi tre anni e l'atteggiamento degli alunni consono all'ambiente scolastico.

Per quanto riguarda l'andamento didattico, gli studenti hanno tenuto un atteggiamento maturo e responsabile nei confronti degli impegni scolastici, anche quegli alunni che, nel corso degli anni, hanno dimostrato più fragilità nei confronti della materia.

La partecipazione alle lezioni è stata generalmente assidua e interessata, anche nel periodo di sospensione delle attività didattiche, quando si è resa necessaria una didattica diversa rispetto a quella a cui si era abituati. Tutti hanno, fin da subito, dimostrato grande serietà, impegno e puntualità nello svolgere le consegne.

La programmazione della Lingua Inglese, nel secondo quadrimestre, ha subito, per scelta dell'insegnante e per decisione del Dipartimento di Lingue, il decurtamento di un modulo rispetto alla programmazione iniziale per lasciare agli alunni il tempo necessario per adeguarsi ed elaborare il passaggio da un tipo di didattica in presenza ad una didattica a distanza, evitando di sovraccaricarli di impegni.

Considerando il fatto che le lezioni hanno avuto come obiettivo la rielaborazione degli argomenti presentati attraverso lo sviluppo dell'espressione orale in lingua, va sottolineato che un ristretto gruppo di alunni si è dimostrato partecipativo rispetto a questo tipo di attività manifestando buone capacità, vivo interesse e raggiungendo una preparazione completa e approfondita con risultati molto buoni. Un altro gruppo di alunni ha lavorato meno attivamente, spesso manifestando il proprio timore ad esporsi nella produzione orale. Il loro tipo di studio è stato dunque prettamente mnemonico nonostante le sollecitazioni, da parte dell'insegnante, a collegare fra loro i temi studiati, ad esprimere opinioni personali e a rielaborare individualmente quanto appreso. La modalità di didattica a distanza ha aumentato ulteriormente queste difficoltà.

Gli studenti hanno raggiunto, ognuno in base al proprio livello di partenza e all'impegno profuso, gli obiettivi prefissati riuscendo a cogliere il significato di messaggi orali prodotti dall'insegnante, presentare oralmente argomenti acquisiti, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su argomenti noti.

La situazione che emerge alla data attuale relativamente al profitto è la seguente: un'alunna, per capacità individuali, si distingue rispetto agli altri raggiungendo un livello di preparazione eccellente; un gruppo di alunni si attesta su un livello molto buono sia per capacità che per impegno; un altro gruppo, per l'impegno dimostrato e la costanza, ha raggiunto un livello discreto; un ristretto gruppo di alunni risulta invece avere una preparazione appena sufficiente, nonostante l'impegno, a causa di lacune pregresse e scarsa predisposizione allo studio.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale</p> <p>Elaborazione di mappe concettuali e riassunti</p> <p>Discussione guidata e interazione in LS</p> <p>Lezioni in videoconferenza sulla piattaforma Meet</p> <p>Assistenza e consegna elaborati tramite Classroom e Telegram</p> <p>Lavori individuali, a coppie o di gruppo</p> <p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p> <p>Esercitazioni scritte: comprensione di testi, domande aperte, esercizi di completamento, vero/falso, comprensione del testo...</p>	<p>Libro di testo: Cibelli-D'Avino, COOK BOOK CLUB, Clitt</p> <p>Lettore CD e CD audio</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Documenti digitali</p> <p>LIM</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Presentazioni in PowerPoint</p>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte e orali nel primo quadrimestre; nel secondo quadrimestre, in modalità di DAD, due verifiche orali, tra cui la presentazione di lavori di gruppo e un test online a risposte chiuse con Google Moduli.</p> <p>Sono state effettuate le seguenti tipologie di prova:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quesiti a risposta aperta 2. Quesiti a scelta multipla 3. Vero/falso 4. Esercizi di completamento 5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento 6. Colloquio tradizionale. 	<p>Le prove hanno misurato le abilità acquisite dagli alunni sia sui versanti ricettivi che su quelli produttivi.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri: 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; capacità di rielaborazione dei contenuti e di utilizzo efficace delle competenze acquisite. Impegno e frequenza durante la didattica a distanza sono stati un'importante voce di valutazione.</p>

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Nutrition	Conoscere e sapere illustrare i vari principi nutritivi, la piramide alimentare, le caratteristiche di una	<ul style="list-style-type: none"> • Food Science and Nutrition • Nutrients • The Healthy Eating Pyramid • Diets:

	dieta sana e di vari tipi di diete.	<ul style="list-style-type: none"> - the teenagers' diet - the sportive diet - the Mediterranean diet - the vegetarian and vegan diets - the Macrobiotic diet - the raw food diet - the fruitarian diet - the dissociated diet
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Culinary History	Conoscere, a grandi linee, gli sviluppi della storia culinaria occidentale e saperne illustrare le caratteristiche principali.	<ul style="list-style-type: none"> • The Roman Times (slides https://www.slideshare.net/articsail/ancient-roman-food-and-food-today; Garum recipe) • The Middle Ages • From the Renaissance to the Unity of Italy • The World Wars (Food Preservation Methods) • The Economic Boom • Globalisation and Localisation
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Enogastronomy & Food Quality Certification	Conoscere e sapere illustrare i principali aspetti dell'enogastronomia degli ultimi anni.	<ul style="list-style-type: none"> • Cross Cultural Diversity • Dine Italian Style (Food Quality Labels) • The Organic Choice • From "Arcigola" to Slow Food Revolution" • From Global to Local (Km 0 Food)
Italian Enogastronomy Tour	<p>Accostare lo studente alla varietà delle diverse culture per promuovere il patrimonio regionale, culturale e storico dell'enogastronomia italiana.</p> <p>Conoscere e saper illustrare le tipicità regionali e i fattori che hanno contribuito alla creazione di una cucina regionale in Italia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Amazing Lombardy • Glamorous Emilia-Romagna • Luscious Tuscany • Enchanting Umbria • Charming Campania • Glowing Sicily • Unique Sardinia

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Job search	Saper leggere degli annunci di lavoro, saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae.	<ul style="list-style-type: none"> • Job Opportunities • Job Advertisements • The Application Letter • European CV
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
The European Union (Cittadinanza e Costituzione)	Conoscere a grandi linee la storia dell'Unione Europea e delle azioni che svolge nel campo della Salute, Formazione e la Sicurezza del cibo.	<p>EU: What it is and what it does</p> <p>Public Health</p> <p>Education and Training</p> <p>Food Safety</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE
Prof.ssa **Romina DI SIMONE**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5[^]P si suddivide in due gruppi per lo svolgimento delle lezioni della seconda lingua straniera: gli alunni che seguono il corso di francese sono 16, ovvero 6 maschi e 10 femmine; il resto della classe frequenta il corso di lingua tedesca.

Ho seguito gli alunni di 5[^]P nello studio della lingua e civiltà francese solo nell'ultimo anno di corso, pertanto non ho potuto verificare i loro sviluppi né sul piano umano, né sul piano didattico; ciò nonostante, con gli alunni si è instaurato un rapporto cordiale.

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

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

Alcuni alunni, tuttavia, avevano dimostrato delle debolezze nella lingua straniera sin dall'inizio dell'anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

Nel complesso i risultati conseguiti sono soddisfacenti.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati.</p> <p>Discussione guidata e conversazioni.</p> <p>Lezione frontale.</p> <p>Ricerca informazioni attraverso internet.</p> <p>Esercitazioni scritte.</p> <p>Risposta a questionari</p> <p>Esercizi di varia tipologia.</p> <p>Elaborazione di brevi testi personali.</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate.</p>	<p>Libro di testo: Arcangela De Carlo – Le français de la pâtisserie – ed. HOEPLI</p> <p>Fotocopie integrative.</p> <p>Materiali multimediali.</p>	<p>Quesiti a risposta aperta.</p> <p>Quesiti a scelta multipla.</p> <p>Vero/falso.</p> <p>Esercizi di completamento.</p> <p>Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento.</p>	<p>Conoscenza degli argomenti studiati.</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta.</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révisions et rapport de stage	<p>Révision du programme de la 4^{ème} année.</p> <p>Rédiger un rapport de stage et savoir en parler.</p>	<p>Le dessert. La pâtisserie. Les pâtes et les crèmes de base. La glace et le sorbet.</p> <p>Le rapport de stage.</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Histoire de la cuisine française	<p>Présenter les caractères essentiels de la cuisine d'une période historique.</p>	<p>Histoire de la cuisine française des Romains à nos jours.</p>

	<p>Comprendre l'idée principale d'un texte.</p> <p>Faire un bref exposé sur un sujet qui touche la culture.</p> <p>Savoir parler des principaux chefs de la tradition française.</p>	<p>Les grands pâtissiers français: Escoffier, Bocuse et Ducasse.</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Les nouvelles tendances de la pâtisserie</p>	<p>Présenter la pâtisserie et la boulangerie industrielle et les techniques de production.</p> <p>Illustrer les avantages et les limites de la pâtisserie industrielle.</p> <p>Présenter le goût comme résultat de phénomènes chimiques.</p> <p>Savoir présenter la situation et l'importance du secteur de la pâtisserie.</p>	<p>La pâtisserie industrielle ;</p> <p>La surgélation en pâtisserie ;</p> <p>La gastronomie moléculaire ;</p> <p>Le cake design.</p>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>La cuisine fait le tour du monde</p>	<p>Savoir présenter la recette d'un Pays étranger.</p> <p>Reconnaître les produits exotiques et leur influence dans notre culture.</p> <p>Illustrer la pâtisserie traditionnelle des régions et des Pays.</p>	<p>Les desserts typiques d'Amérique, d'Asie, d'Afrique et d'Europe.</p>
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
<p>Santé et sécurité</p>	<p>Appliquer les règles HACCP et d'hygiène en pâtisserie.</p> <p>Expliquer l'origine des risques sanitaires et les solutions possibles.</p> <p>Expliquer le rôle déterminant des méthodes de conservation en pâtisserie.</p>	<p>La pyramide alimentaire ;</p> <p>Le régime méditerranéen ;</p> <p>La méthode Haccp ;</p> <p>La conservation des aliments ;</p> <p>Les infections et intoxications.</p>

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Vers le monde du travail	<p>Se proposer pour un stage suivant le contrat pour stagiaire ;</p> <p>Demander un emploi dans le secteur de la pâtisserie ;</p> <p>Souligner les différences entre un contrat de travail et de stage ;</p> <p>Proposer son profil professionnel aux agences qui recrutent des pâtissiers.</p>	<p>Le Curriculum Vitae et la lettre de motivation ;</p> <p>Le stage et les offres d'emploi ;</p> <p>L'entretien d'embauche.</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5^AP Pasticceria

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA TEDESCA
Prof. ssa **Domenica BASILE**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^AP si suddivide in due gruppi per lo svolgimento delle lezioni della seconda lingua straniera: gli alunni che seguono il corso di tedesco sono 7, ovvero 3 maschi e 4 femmine; il resto della classe frequenta il corso di lingua francese. Ho avuto modo di conoscerli al loro terzo anno e mi sono stati affidati nuovamente quest'anno. La distribuzione oraria prevede 3 ore di tedesco settimanali. Già dal terzo anno ho appurato che il loro livello di preparazione, molto eterogeneo, risentiva di una certa lacunosità di base, che si trascinava dagli anni precedenti. Alcuni alunni hanno dimostrato un considerevole livello di coinvolgimento e di interesse nei confronti degli argomenti trattati durante le lezioni. In particolare sono due gli alunni che non hanno dimostrato una spiccata predisposizione alla disciplina. Le difficoltà più consistenti sono nelle strutture grammaticali, ma spesso anche nel lessico di base, della vita quotidiana. Mi sono dedicata costantemente a ripetere le informazioni (linguistiche e contenutistiche) fondamentali e in generale a svolgere svariate attività che potessero stimolare e favorire il recupero e l'approfondimento. L'interesse e la motivazione allo studio sono stati costanti per alcuni alunni e discontinui per altri. Malgrado le carenze nella grammatica di base, nella efficienza comunicativa, gli studenti hanno preso coscienza dei loro limiti e hanno cominciato a seguire con profitto, dimostrandosi più collaborativi, motivati e pronti a recepire i suggerimenti e le indicazioni della docente. Gli alunni sono sempre stati disciplinati e hanno collaborato al dialogo educativo.

Nel secondo quadrimestre, a causa del periodo di quarantena, le lezioni si sono svolte a distanza mediante i canali Telegram e Classroom. Anche questa difficile situazione della DAD è stata affrontata dai ragazzi con maturità e massimo impegno. Sono stati solerti nel consegnare i compiti loro affidati. Positiva nel suo complesso l'esperienza didattica a distanza con la classe.

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Lezione frontale e dialogata</p> <p>-Lavoro a gruppi</p> <p>-Didattica a distanza</p> <p>-Lezioni e assistenza mediante i canali Telegram e Classroom</p> <p>-Visualizzazione di video-tutorial per l'introduzione di alcuni argomenti</p>	<p>Libro di testo "Kochkunst", ed. Loescher</p> <p>Schede predisposte dall'insegnante</p> <p>Fotocopie</p> <p>Cd audio</p>	<p>Prove scritte</p> <p>Prove orali</p>	<p>Prove oggettive (strutturate o semistrutturate) relative alla comprensione di testi, alle conoscenze e competenze grammaticali e lessicali e ai contenuti culturali</p> <p>Prove di produzione (aperte) quali dialoghi a coppie o in Plenum, presentazioni in Plenum.</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Praktikumsbericht: breve relazione sull'attività di Stage</p> <p>Lokale und Gaststätten Essengehen in Italien: Das Fastfood, das Restaurant, das Selbstbedienungsrestaurant, die Enothek</p> <p>Typisch italienische Lokale: die Trattoria, die Pizzeria, die Bar</p> <p>Fokus auf die Grammatik: Il perfekt (ripasso e completamento) - Il Präteritum - La frase relativa - Il passivo</p> <p>Essengehen in Deutschland</p> <p>Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten.</p>	<p>- Relazionare sull'attività di Stage</p> <p>- Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia; saper descrivere i tipici locali italiani.</p> <p>- Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Germania; saper descrivere i tipici locali tedeschi.</p>	<p>Stage professionali ed esperienze lavorative</p> <p>Il ristorante nella storia</p> <p>La storia della pizza</p>

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



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “ Severo
Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5^AP Pasticceria

DISCIPLINA: CHIMICA
Prof. ssa Valentina BLEVE

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe fin da subito ha evidenziato uno spiccato interesse verso la materia mostrando una partecipazione attiva ed entusiasta e promuovendo un proficuo dialogo educativo. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati pienamente raggiunti per la quasi totalità della classe, mentre si registrano casi di alcuni alunni che palesano alcune incertezze e difficoltà attribuibili a un metodo di apprendimento non sempre efficace e assenza di sistematicità nello studio. Gli alunni complessivamente hanno conseguito un buon livello di competenze e abilità. Si evidenzia inoltre, la presenza di diverse individualità distintesi per eccezionale motivazione, curiosità, ed eccellente conoscenza dei contenuti disciplinari. L'attività didattica, dopo un avvio regolare, non ha subito particolari rallentamenti in seguito al periodo di quarantena dovuto al Covid-19, in quanto la classe, nonostante il cambiamento in itinere della metodologia didattica, ha mostrato una maturità non comune, adattandosi repentinamente ed efficacemente alla DAD.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Lezione frontale -Discussione guidata -Lezione dialogata -Utilizzo di Powerpoint -Didattica a distanza	-Libro di testo: "ESPLORARE GLI ALIMENTI; analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" di Antonio Cassese e Fabio Capuano. -Mappe concettuali e powerpoint	-Verifiche orali	-Conoscenza degli argomenti affrontati -Uso corretto del linguaggio scientifico -Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali -Partecipazione, impegno ed interesse mostrati in classe

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Metodi ottici	-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere i principi generali di funzionamento della strumentazione	-Introduzione: la luce e le radiazioni -Le modalità di interazione tra radiazione e materia -Lo spettro elettromagnetico -La quantizzazione dell'energia -Spettroscopia di emissione atomica -Spettroscopia di assorbimento atomico -Spettroscopia molecolare -Strumentazione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
La cromatografia:	-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico	-Principio base della cromatografia

<p>principi teorici e metodiche</p>	<p>-Conoscere i principi delle tecniche cromatografiche di maggior interesse</p>	<p>-Meccanismi di separazione cromatografica</p> <p>-Cenni di cromatografia su carta e su strato sottile</p> <p>-Cenni di cromatografia su colonna</p> <p>-Cenni di cromatografia liquida ad alta pressione</p> <p>-Cenni di gascromatografia</p>
<p>Modulo 3</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>
<p>Gli oli e i grassi</p>	<p>Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</p> <p>-Conoscere le principali caratteristiche chimiche dei grassi alimentari</p> <p>-Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai grassi alimentari</p> <p>-Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminare criticamente i risultati</p>	<p>-Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e glicolipidi, steroli</p> <p>-Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno</p> <p>-Irrancidimento</p> <p>-Oli (olio d'oliva e di semi)</p> <p>-Grassi (burro, strutto, margarina, grassi vegetali solidi)</p> <p>-Determinazione dell'acidità di un olio</p>
<p>Modulo 4</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>

<p>Le sostanze zuccherine</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere le principali caratteristiche chimiche dei dolcificanti -Conoscere i principi dei metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi e del miele -Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminare criticamente i risultati 	<ul style="list-style-type: none"> -Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi -Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele e altri dolcificanti di interesse -Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi -Principali analisi chimico-fisiche del miele
<p>Modulo 5</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>
<p>Le proteine</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere le principali caratteristiche chimiche delle proteine con particolare riferimento a quelle contenute nel latte -Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse nell'ambito del latte -Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminare criticamente i risultati 	<ul style="list-style-type: none"> -Amminoacidi -Proprietà funzionali e strutturali delle proteine, con particolare riferimento alle proteine del latte -Latte: definizione legale e caratteristiche generali; composizione chimica; tipi di latte reperibili in commercio -Principali metodi di analisi chimico-fisica del latte



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo
Savioli" – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5^AP Pasticceria

DISCIPLINA: LAB. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Prof. Teo TORNABENE

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha un profilo eterogeneo, sono presenti personalità e stili differenti, rendendo stimolante la relazione docente – alunno.

Nel complesso l'approccio alla materia è sempre stato molto vivo e propositivo, nonostante la complessità di alcuni argomenti.

Per quanto sopra, si è sempre optato per una didattica molto interattiva, con costanti e continui riferimenti ad esempi pratici e concreti.

La maggior parte degli allievi ha raggiunto un buon livello di conoscenza degli argomenti trattati, da segnalare alcuni particolarmente brillanti e con un ottimo profitto.

La scansione oraria settimanale prevede 2 ore settimanali, distribuendole in compresenza con i colleghi di Chimica e di Scienze dell'Alimentazione.

Il programma annuale si è caratterizzato per affrontare gli argomenti di entrambe le materie.

La stessa impostazione didattica e la risposta più che propositiva degli alunni ha caratterizzato anche la DAD.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITÀ' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Lezione frontale e dialogata -Lezioni incentrate su tecniche laboratoriali -Didattica a distanza -Videolezioni - Videoproiezioni	-Libro di testo “Laboratoria...mo dalla cellula ai microrganismi” di Michele Capurso Volume III - Editore Mannarino “Esplorare gli alimenti” Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari” di Antonio Cassese, Fabio Capuano - Editore Clitt -Presentazioni Power Point -Google Meet -Google Classroom	-Prove scritte - Prove orali	-Conoscenza dei contenuti -Utilizzo di un adeguato linguaggio tecnico

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Analisi Chimica Metodi ottici	-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere i principi generali di funzionamento della strumentazione	-Introduzione: la luce e le radiazioni -Le modalità di interazione tra radiazione e materia -Lo spettro elettromagnetico -La quantizzazione dell'energia -Assorbimento ed emissione -Spettroscopia di emissione atomica -Spettroscopia di assorbimento atomico -Spettroscopia molecolare

		-Strumentazione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Analisi Chimica Cromatografia	-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere i principi delle tecniche cromatografiche di maggior interesse	-Principio base della cromatografia -Meccanismi di separazione cromatografica -Cenni di cromatografia su carta e su strato sottile -Cenni di cromatografia su colonna -Cenni di cromatografia liquida ad alta pressione -Cenni di gascromatografia
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Microbiologia degli Alimenti	-Conoscenza dei fattori che influenzano lo sviluppo di microrganismi in campo alimentare -Conoscenza delle principali strategie per contrastare la crescita microbica	Fattori Intrinseci -Struttura fisica dell'alimento -Composizione Chimica -Attività dell'acqua -Ruolo del pH -Presenza di ossigeno Fattori Impliciti -Relazioni tra i microrganismi presenti Fattori Estrinseci -Temperatura -Umidità -Tenore di Gas Cenni di tecniche di pastorizzazione e sterilizzazione (uova, latte,

		succhi di frutta, conserve a bassa acidità)
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Batteri e organismi patogeni in campo alimentare	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza dei principali batteri e microrganismi patogeni presenti in campo alimentare -Studio e approfondimento di alcune specie e delle patologie correlate -Metodologie di trattamento atte ad evitare lo sviluppo dei casi in esame 	<ul style="list-style-type: none"> -Salmonellosi -Trichinellosi -Botulismo -Teniasi -Anisakidosi



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “ Severo
Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5^AP Pasticceria

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

Prof. ssa Silvia BIAVATI

RELAZIONE SULLA CLASSE

Nel corso dell'anno gli allievi hanno dimostrato di avere interesse per la disciplina e sono dotati quasi tutti di discrete capacità motorie. Il programma svolto è stato improntato maggiormente sul miglioramento delle qualità condizionali e coordinative, sulla conoscenza e pratica dei grandi giochi sportivi (calcio, pallavolo, pallacanestro). I criteri didattici usati si sono basati soprattutto sulle reali esigenze di apprendimento degli alunni, nonché sui periodi di crescita attraversati. Aggiungerei che con la pratica dei grandi giochi sportivi si è cercato non solo di rielaborare gli schemi motori precedentemente acquisiti e di influire sul carattere ma di socializzare ancor più gli alunni contribuendo alla formazione di una certa coscienza civica. Il programma è stato svolto in tutte le sue parti e gli alunni lo hanno seguito con interesse ed impegno costante raggiungendo risultati in media soddisfacenti. Durante la didattica a distanza sia per le lezioni teoriche che per l'attività pratica la classe è sempre stata puntuale alle consegne, hanno dimostrato maturità e ottima capacità organizzativa e buon spirito di squadra.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITÀ' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Durante l'anno si sono adottate diverse metodologie didattiche, adeguate ai singoli e specifici casi: lezione frontale classica; attività cooperativa, atta a favorire l'armonia del gruppo; esercitazioni individuali; problem solving; scoperta guidata; analisi di testi, manuali, depliant; attività sincrone e asincrone a distanza, sull'utilizzo della gestione dei materiali on line, quali file di Word, link, PP, PdF; supporti informatici (piattaforme G-Suite, registro elettronico, didattica condivisa e bacheca)</p>	<p>La palestra attrezzata, spazi liberi all'aperto, mezzi audiovisivi, fotocopie, libri di testo specifici. Centro sportivo comunale "Italo Nicoletti": pista di atletica, campi tennis, Centro Federale Squash. Schede teoriche e di allenamento inserite nel materiale didattico condiviso con gli studenti del registro on-line, realizzazione singola o a piccoli gruppi tra studenti o anche personalizzata di allenamenti workout in casa da svolgere in sicurezza, prendendo spunto da app.</p>	<p>Per le verifiche si sono utilizzate: griglie e tabelle di valutazione, condivise con i colleghi di dipartimento, relative a misurazioni oggettive sia quantitative che qualitative, sulle capacità motorie da verificare; osservazioni sistematiche in itinere, test a risposta chiusa. Per gli apprendimenti con la didattica a distanza (DPCM Covid-19) la valutazione è stata sommativa e formativa, ha tenuto conto dell'impegno, puntualità nella consegna degli elaborati, partecipazione alla didattica a distanza, comportamento rilevato durante video lezioni. Attenzione dovuta alle situazioni di disagio quali difficoltà di connessione, situazioni familiari e logistiche complesse legate all'emergenza in atto.</p>	<p>I criteri di valutazione motoria comprendono test motori specifici. Si tiene conto del comportamento socio-relazionale. Si è valutato il corretto comportamento e l'autonomia della gestione del materiale fornito con la didattica a distanza, l'utilizzo regolare delle piattaforme utilizzate (G-Suite), responsabilità nello svolgimento delle consegne. Per gli alunni con obiettivi minimi o con una programmazione differenziata le verifiche sono state ridotte, semplificate. Gli alunni BES, DSA, H nelle verifiche proposte hanno utilizzato strumenti compensativi e dispensativi ritenuti idonei.</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Test motori</p> <p>periodo: settembre/ottobre</p>	<p>Presentazione programmazione; informazione sulle norme di comportamento; prove d'ingresso.</p>	<p>Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative; utilizzo delle griglie di valutazione; circuiti con misurazione</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Potenziamento fisiologico</p> <p>periodo: tutto l'anno scolastico</p>	<p>Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale; conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità e mobilità articolare); - corsa continua; - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale; - esercizi a carico naturale; - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti a coppie e con attrezzi; - esercizi con carichi adeguati, rapportati alla funzione allenante; - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle,...); - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi; - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti; - lavoro in circuito a stazioni cronometrato; - esercitazioni propedeutiche per alla corsa veloce; -attività in ambiente naturale, fuori dalla scuola.

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p data-bbox="188 331 512 409">Padronanza degli schemi motori</p> <p data-bbox="213 524 486 602">Periodo: tutto l'anno scolastico</p>	<p data-bbox="560 259 959 506">Conoscere e migliorare le capacità coordinative, la capacità di trasmissione neuromuscolare degli stimoli, per ottenere sicurezza e padronanza motoria.</p>	<p data-bbox="984 259 1428 338">Miglioramento degli schemi motori.</p> <p data-bbox="984 376 1428 1256">Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentaria e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. Esercizi ai piccoli e grandi attrezzi. Esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi). Percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi. Esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo). Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.</p>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p data-bbox="229 1563 470 1641">Pratica sportiva e preparazione fisica</p> <p data-bbox="213 1756 486 1834">Periodo: tutto l'anno scolastico</p>	<p data-bbox="560 1489 959 1736">Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra; conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</p>	<p data-bbox="984 1489 1428 1653">Sport di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcetto, dodgeball, pallamano e sport aspecifici ma propedeutici.</p> <p data-bbox="984 1691 1428 1765">Sport individuali: ginnastica artistica, atletica, badminton.</p>

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
<p>Teoria delle Scienze Motorie</p> <p>Periodo: febbraio/maggio</p>	<p>Conoscere: sport e alimentazione, la storia delle Olimpiadi, il Fitness, Salute e benessere.</p>	<p>Basi dell'allenamento e distinzioni per la creazione di circuiti di allenamento.</p> <p>Nozioni di alimentazione nello sport.</p>
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
<p>BLSD</p> <p>6 ore totali</p>	<p>Conoscere: i capisaldi del primo soccorso, conoscenza e messa in pratica tecniche BLSD</p>	<p>Apparato Cardiacco Respiratorio e primo soccorso.</p> <p>Nozioni di BLS e BLSD, con un esperto esterno Silvestri R. (istruttore Croce Rossa, corso BLSD e primo soccorso di Riccione), con assegnazione di credito formativo.</p>
<p>Teoria della parte pratica, svolta nella prima parte dell'anno scolastico</p> <p>Periodo: marzo/maggio</p>	<p>Basi dell'allenamento e creazione di circuiti da svolgere in casa o in giardino.</p> <p>Specifica teoria delle attività svolte in palestra nella prima parte dell'anno.</p>	<p>Video lezioni, appunti link, schemi, schemi spiegazioni immagini su attività motorie svolte e produzione di brevi sedute di allenamento.</p> <p>Schede e link di allenamenti da poter svolgere a casa o in giardino per supportare il benessere psico-fisico e morale dei ragazzi.</p> <p>Visione di film a carattere storico sportivo.</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “ Severo
Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA
Prof. ssa **Maria Giovanna ANELLI**

RELAZIONE SULLA CLASSE

I risultati conseguiti sono da ritenere positivi, malgrado la naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame di cui la materia che ci occupa non fa parte e nonostante ci si sia incontrati in maniera non sempre 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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e orale.	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata è stata costituita dal testo biblico e naturalmente sono stati utilizzati strumenti digitali, video, filmati, materiale iconografico, quotidiani, ecc.	Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che hanno permesso l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento	Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri: - 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.

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

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

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

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

E' stato visionato il film:

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

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

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Relazioni
- Presentazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati (con Google Moduli a tempo durante il periodo di DAD)
- Attività pratiche

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

In riferimento alla Nota del 17 marzo del Ministero dell'Istruzione in cui si fa esplicito riferimento alla valutazione a distanza ¹ il Collegio Docenti del 23/03/2020 ha stabilito che i docenti monitorassero costantemente la partecipazione degli studenti durante le diverse modalità di didattica a distanza, verificandone la presenza, valorizzando interventi o domande e incentivando gli studenti a partecipare. E' stato inoltre stabilito di segnalare tutte le situazioni di difficoltà a seguire le lezioni a distanza dovute a problemi di mancanza di mezzi o di connessione al fine di supportare materialmente gli alunni dando loro la possibilità di seguire le lezioni a distanza.

Le verifiche degli apprendimenti si sono dunque basate anche su criteri quali la partecipazione alle attività di DAD, l'impegno e la qualità del lavoro scolastico.

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2020), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

¹ "Si sottolinea, infatti, il diritto alla valutazione dello studente, come elemento indispensabile di verifica dell'attività svolta, di restituzione, di chiarimento, di individuazione delle eventuali lacune, all'interno dei criteri stabiliti da ogni autonomia scolastica, ma assicurando la necessaria flessibilità. Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun insegnante e hanno a riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti."(Nota M.I. 17.03.2020, prot. n. 388)

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Totale assenza delle più elementari nozioni 2. Totale incapacità di cogliere il senso globale 3. Incapacità di affrontare una situazione comunicativa
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non possiede i contenuti minimi 2. Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto 3. Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze
MEDIOCRE (VOTO 5)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo frammentario e lacunoso 2. Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico 3. Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite
SUFFICIENTE (VOTO 6)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni 2. Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari 3. Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze
DISCRETO (VOTO 7)	<ol style="list-style-type: none"> 1. E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi 2. Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni 3. Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso
BUONO (VOTO 8)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza 2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni 3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi 2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale 3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

Data _____

I Commissari

Il Presidente

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

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

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

dal-la riflessione sulle espe- rienze personali			
Punteggio della prova			

Data _____

I Commissari

Il Presidente

ESAME DI STATO 2019-2020
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE
(studenti con obiettivi minimi)

OBIETTIVI	INDICATORI	PUNTEGGIO
Conoscenza dei contenuti	Si tenga conto di: difficoltà di memorizzazione a breve e a lungo termine	Ottimo: 18 Buono: 16-17 Sufficiente: 11-15 Insufficiente: 8- 10 Grav. Insuff.: 7
Abilità a effettuare collegamenti	Si tenga conto di: difficoltà nell'astrazione/rielaborazione critica nella logica induttiva e deduttiva	Ottimo: 6 Buono: 5 Sufficiente: 4 Insufficiente: 3 Grav. Insuff.: 1-2
Competenze espositive e argomentative	Si tenga conto di: difficoltà di argomentazione e di esposizione, soprattutto in presenza di più interlocutori, in situazioni non familiari e in tutte quelle circostanze che richiedono una buona capacità di controllo emotivo.	Ottimo: 6 Buono: 5 Sufficiente: 4 Insufficiente: 3 Grav. Insuff.: 1-2
Capacità di riflessione in chiave di cittadinanza attiva intesa come esposizione delle esperienze personali e professionalizzanti	Si tenga conto di: difficoltà di argomentazione e di esposizione, soprattutto in presenza di più interlocutori, in situazioni non familiari e in tutte quelle circostanze che richiedono una buona capacità di controllo emotivo.	Ottimo: 10 Buono: 8-9 Sufficiente: 6-7 Insufficiente: 4-5 Grav. Insuff.: 1-3

Data _____

I Commissari

Il Presidente

PARTE IV

**CRITERI
PER LO SVOLGIMENTO
DEL COLLOQUIO
D'ESAME**

Criteria per lo svolgimento del colloquio d'esame

In riferimento all'articolo 17 comma 1 lettera a) dell'O.M. nr 10 del 16 Maggio 2020 sugli Esami di Stato, i docenti di Scienze degli Alimenti e di Laboratori di servizi enogastronomici (settore Sala e Vendita, settore Cucina e settore Pasticceria) dell'Istituto si sono riuniti per concordare le modalità di somministrazione della prova "concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie".

E' stata concordata una traccia unica per tutti i candidati declinata per ciascun indirizzo di studio. La traccia sarà somministrata a tutti gli alunni tramite email istituzionale il giorno 29/05/2020 alle ore 9.00. Seguirà una breve lettura della consegna mediante video conferenza su Meet in compresenza con i docenti di Scienze degli Alimenti, di Pasticceria e di sostegno.

La restituzione da parte dello studente avverrà entro il giorno 13/06/2020, come da direttive ministeriali, mediante mail istituzionale (farà fede la data di ricezione) all'Ufficio Protocollo e ai docenti di Scienze degli Alimenti e Pasticceria, con in allegato la foto della carta di identità in corso di validità.

L'elaborato richiesto agli alunni potrà essere restituito, a scelta del candidato, in formato Word, PDF, PowerPoint o altro e dovrà contenere le seguenti informazioni e presentare le seguenti caratteristiche:

- frontespizio (fornito qui di seguito 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: minimo 2 pagine e massimo 5 pagine; in caso di consegna in formato PowerPoint: minimo 10 slide, massimo 20 slide)
- bibliografia-sitografia.

Per quanto riguarda la prova orale di Italiano i docenti di Lettere somministreranno, durante lo svolgimento del colloquio, in ottemperanza a quanto stabilito dell'O.M. nr 10 del 16 Maggio 2020, articolo 17 comma 1 lettera b) "un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe" da analizzare e commentare.

Per quel che riguarda gli alunni con DSA, con BES e l'alunna con obiettivi minimi, si prevede, per lo svolgimento della prova orale, l'utilizzo degli strumenti compensativi concordati con il CdC, coerenti con il loro PDP/PEI e protocollati nel loro fascicolo personale.



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

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

MATERIA.....

ARGOMENTO.....

ALUNNO.....

CLASSE.....



IL DOCENTE.....

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

Religione	Anelli Maria Giovanna
Tedesco	Basile Domenica
Educazione Fisica	Biavati Silvia
Chimica	Bleve Valentina
Pasticceria	Caramia Orazio Ezio
Scienze degli alimenti	Chicone Antonio
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia
Diritto e Tecniche Amm.	Dimaggio Francesco
Francese	Di Simone Romina
Sostegno	Di Stefano Isabel
Inglese	Fuligni Maria-Lisa
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Genghini Gianluca
Matematica	Morri Andrea
Italiano e Storia	Pratelli Silvia
Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim	Tornabene Teo

30/05/2020

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Maria-Lisa Fuligni