

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003204 del 30/05/2020
(Uscita)

Riccione, 26 Maggio 2020

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

Oggetto: Consegna documento della classe 5^{SA} indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

In data 26 Maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5^{SA}, Sala Bar, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
Del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Campi Barbara



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V SA



Anno scolastico
2019/2020

Coordinatrice Prof.ssa Campi Barbara

INDICE

Parte I Contesto Storico e Curricolo Composizione classe	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3	
	PECUP	Pag.4	
	Obiettivi curriculari rimodulati per l'emergenza Covid-19	Pag. 5	
	Piano orario	Pag. 6	
	Quadro orario rimodulato per l'emergenza Covid-19	Pag. 6	
	Composizione cdc e variazione cdc nel triennio	Pag. 7	
	Profilo classe	Pag. 8	
	Continuità Inclusività Attività didattica	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 11
		Percorsi per le competenze trasversali nel triennio	Pag. 12
		Attività extracurricolari (ex Asl)	Pag. 13
PARTE II Percorsi formativi disciplinari	Italiano/storia	Pag. 15	
	Matematica	Pag. 25	
	Sc. e cultura dell'alimentaz.	Pag. 29	
	Laboratorio cucina	Pag. 34	
	Lab. Enog. settore sala/ven.	Pag. 36	
	Francese	Pag. 39	
	Scienze motorie	Pag. 43	
	D.T.A	Pag. 47	
	Inglese	Pag. 51	
Religione	Pag. 55		
PARTE III Criteri e strumenti di valutazione	Verifica e valutazione	Pag. 61	
	Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria	Pag. 62	
	Criteri comuni per la formulazione dei giudizi	Pag. 63	
PARTE IV	Allegato A- Crediti scolastici	Pag. 64	
	Attività didattica in previsione dell'Esame di stato	Pag. 65	
	Elaborato materie di indirizzo - Esame di stato 2020	Pag. 65	
	Allegato B – Griglia di valutazione della prova orale	Pag. 68	
	Griglia di valutazione prova orale alunni DSA	Pag. 70	
	Esame di stato 2020 – Indicazioni per alunni DSA e certificati	Pag. 71	
Il Consiglio di classe	Pag. 72		

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

L' Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è 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.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

Obiettivi Generali

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

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

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;

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

in termini di *competenze*:

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

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente annoscolastico.

Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

Piano Orario

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

	Classe IV	Classe V	
Area di indirizzo			
Dir. Amm. Dell'Impresa Turistica	5	4	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	2	2	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	4	5	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

QUADRO ORARIO RIMODULATO PER L'EMERGENZA COVID-19

L'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato e il Collegio Docenti ha deliberato di proporre agli studenti attraverso il registro elettronico, il canale Telegram, Classroom e Meet, una didattica essenziale che consenta di affrontare i nuclei fondanti di ciascuna disciplina.

Inoltre, come indicato nella circolare interna n. 480, tutte le indicazioni delle attività di studio e di tutti gli eventuali canali di comunicazione e di svolgimento delle lezioni online a distanza utilizzati dai docenti sono stati riportati sul registro elettronico. Il registro elettronico quindi ha documentato e attestato qualunque indicazione di studio e comunicazione agli studenti e alle famiglie, pertanto i docenti hanno costantemente e tempestivamente aggiornato il registro elettronico nell'orario di servizio nelle rispettive classi. Nel registro elettronico sono state indicate tutte le piattaforme eventualmente utilizzate dai docenti con indicazioni precise sull'eventuale orario di collegamento per le lezioni online.

A seguito del Collegio dei docenti del 23 marzo 2020, in relazione all'attività di didattica a distanza e alle modalità di svolgimento delle verifiche, tutti i docenti della classe hanno concordato le verifiche scritte e orali previste per gli alunni BES con i docenti di sostegno e hanno inviato agli

stessi tutte le informazioni necessarie per la predisposizione delle verifiche almeno 10 giorni prima della prova. Questo per consentire ai docenti di sostegno di supportare efficacemente gli studenti nel rispetto del quanto previsto dai rispettivi PEI.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Campi Barbara
Inglese	Crinella Stefania
Francese	Cecchetti Barbara
Matematica/Informatica	Bazzotti Andrea
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ciranna T. Massimiliano
Lab. Enog. settore Cucina	Costigliola Dario
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Musolino Raffaele
Diritto e Tec. Amm. dell'Impresa Turistica	Lato Raffaele
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Panessa Anna
Sostegno	Sacco Glenda
Sostegno	Laudani Massimo

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

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Lab.Cucina		Sica Luigi	Costigliola Dario
Lab. Sala/Vendita	Silvori Tiziano	Silvori Tiziano/Carassiti Rita	Musolino Raffaele
Matematica	Loda Alessandro	Loda Alessandro	Bazzotti Andrea
Sc.degli Alimenti	Springhetti Sara	Onofri Laura	Ciranna T. Massimiliano
D.T.A.	Carli Maria Luisa	Pacassoni Roberta	Lato Raffaele
Inglese	Garribba Claudia	Garribba Claudia	Crinella Stefania
Sostegno (ore in deroga)	Della Spina Ciro	Felisatti Laura	Laudani Massimo

Profilo della Classe

COMPOSIZIONE

La classe V sezione SA ad indirizzo sala / vendita si compone di 20 alunni (un alunno è formalmente iscritto, ma non ha mai frequentato), 11 femmine e 9 maschi, tutti provenienti dalla classe IV SA; durante il primo quadrimestre la classe era composta da 22 allievi, ma nel corso dell'anno due di questi hanno scelto di passare al corso serale, a causa di problematiche e difficoltà pregresse. Nella classe sono presenti tre studenti con disturbo specifico dell'apprendimento e due studenti che seguono una programmazione per obiettivi minimi (per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati).

L'origine territoriale è essenzialmente analoga, in quanto l'intera classe proviene dalle zone limitrofe relative alle provincie di Rimini, Pesaro e della Repubblica di San Marino.

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO

La classe si è sempre presentata come un'ottima classe. Il CDC ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo per favorire la relazione fra gli studenti. L'andamento disciplinare, in generale, è sempre risultato positivo e adeguato al contesto scolastico, e gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti contribuendo a mantenere un clima sereno.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un confronto sereno e costruttivo.

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

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

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto nella prima parte dell'anno e in alcune discipline o in corrispondenza delle verifiche programmate. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato mediamente costante; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni, in alcuni casi discreti. Alcuni studenti hanno continuato a svolgere attività professionali durante l'anno, riuscendo comunque a conciliare l'impegno scolastico con quello lavorativo. Per quanto riguarda la seconda lingua hanno tutti studiato francese.

METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato abbastanza costante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata da una frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento altalenante nei momenti di verifica. Il CDC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di pochi studenti. In particolare un'alunna è stata sempre poco presente alle lezioni in classe, presentando alla fine del primo quadrimestre un numero molto elevato di assenze.

Nel caso specifico degli studenti con DSA, è stato attuato dal CDC 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).

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con

difficoltà la soglia della sufficienza, mentre un altro gruppo si è distinto per risultati pienamente positivi in tutte le discipline. Sono presenti infatti, nella classe, alunni che si sono distinti per impegno e costanza nel lavoro per tutto il corso dell'anno e che hanno buone probabilità di raggiungere un voto eccellente alla fine del loro percorso di studi. Altri studenti hanno svolto regolarmente e in maniera continuativa il lavoro didattico pur senza distinguersi.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato; per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi e pause didattiche.

Strumenti

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

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 PERCORSO EDUCATIVO

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, **dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19**, attività di DaD (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer, LIM. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts" o "Zoom us", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricezione ed invio per la correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita. Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico, registrazione di micro-lezioni su Youtube, video tutorial realizzati tramite Screencast Matic, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato

tramite vari software e siti specifici. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

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

La classe ha risposto positivamente a questi nuovi strumenti di lavoro on line, è sempre stata partecipe e interessata alle lezioni proposte. Anche se, durante il lavoro con la DAD, un'alunna (assente anche durante il primo quadrimestre) ha accumulato molte assenze, soprattutto nelle prime settimane di utilizzo delle piattaforme live.

Interventi di recupero

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

Interventi durante l'emergenza sanitaria

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: video-lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano alla fine del mese di novembre 2019. Inoltre, dopo l'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori, che hanno richiesto un confronto, tramite piattaforma.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con la rappresentanza degli studenti per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

Poiché dal lunedì 24 febbraio 2020 la scuola è stata chiusa, fino a data da destinarsi, si è proseguito nello svolgimento del programma utilizzando la “didattica a distanza” attraverso lezione on-line con piattaforma *GSuit for education* e *Zoom us* e comunicando con gli studenti anche attraverso Telegram e il registro elettronico. Tutto ciò è accaduto tenendo conto delle forti criticità dovute alle circostanze inedite e particolari e alle difficoltà registrate da parte degli studenti (alcuni dei quali impossibilitati a fruire delle piattaforme digitali) e dei docenti stessi. Nonostante tali evidenti criticità, il programma è stato essenzialmente svolto, gli studenti sono stati valutati (con delibera del 23 marzo approvata dal Collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte (studiate ed elaborate per renderle più veritiere possibile). Sono stati inoltre sospesi tutti i progetti extra-curricolari programmati all’inizio dell’anno scolastico.

<p>ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI NELL’AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</p>

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 da parte di tutta la classe o di alcuni studenti:

TITOLO	OBIETTIVO
	ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SOSTENIBILITA’	<ul style="list-style-type: none"> ● PROGETTO AMBIENTE
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> ● HACCP ● FORMAZIONE D.LGS 81/2008 ● FORMAZIONE ANTINCENDIO ● DIRITTO DEL LAVORO ● BLSD - PRIMO SOCCORSO
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● ASSEMBLE DI CLASSE ● CONSULTA DEGLI STUDENTI ● CONSIGLIO D’ISTITUTO ● ORGANICO GARANZIA ● QUOTIDIANO IN CLASSE

MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> ● GIORNATA DELLA MEMORIA ● PROGETTO “QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE”
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● PON ESTERO ● ERASMUS ● VIAGGI D’ISTRUZIONE ● CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE ● STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> ● REGOLAMENTO D’ ISTITUTO ● REGOLAMENTO ASSENZE ● SPORT E FAIRPLAY
SOLIDARIETA’	<ul style="list-style-type: none"> ● COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITÀ
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● IMPRESA DIDATTICA ● PROGETTO RI-CREIAMO LA SCUOLA
LEGALITA’	<ul style="list-style-type: none"> ● PREVENZIONE DEL BULLISMO ● FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO
LO STAGE	<ul style="list-style-type: none"> ● IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO ● LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> ● PROGETTI PEER TO PEER
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> ● STORIA E STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA ● PRINCIPI FONDAMENTALI

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola- Lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo (terzo e quarto anno). Gli alunni hanno effettuato circa 400 ore di alternanza scuola – lavoro in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall’Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti di approfondire in modo trasversale le seguenti tematiche. La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, ad iniziative ed esperienze extracurricolari proposti dall'Istituto e in aggiunta dal consiglio di classe e di seguito elencate:

Attività extra-curricolari

TITOLO PROGETTO
Corso di sicurezza – Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco di Rimini
Progetto cucina senza glutine
Lezione IRECOOP sulle certificazioni di qualità
Corso sommelier (Champagne)
Corso di Public Speaking
Progetto Business plan
Progetto cashless generation e guadagniamo il futuro
Progetto “Da una buona idea a una buona impresa”
Breakfast trainer
Lezione di cucina con esperto della Grana Padano
Corso ARPO DOP – Olio extra vergine di oliva – (Associazione regionale produttori olivicoli)
Lezione Aceto balsamico
Servizio pranzo/esercito
Servizio cena Renaia
Progetto AVIS
Sigep Rimini
Servizio cena etrusca
Servizio cena di Natale
Servizio cena degli “amici del Savioli”
Corso BLSA – primo soccorso

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

TITOLO	MATERIE COINVOLTE
HACCP	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, SALA
DIETA	SCIENZE MOTORIE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, FRANCESE. INGLESE
PIRAMIDE ALIMENTARE	INGLESE, FRANCESE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI
DEGUSTAZIONE BEVANDE E CIOCCOLATO	INGLESE, FRANCESE, CUCINA, SALA

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5[^] SA

DISCIPLINA: italiano/storia

Prof.ssa Campi Barbara

RELAZIONE FINALE

La classe V sezione SA si compone di 20 alunni (un alunno è formalmente iscritto, ma non ha mai frequentato), 11 femmine e 9 maschi, tutti provenienti dalla classe IV SA. Nella classe sono presenti 3 alunni con presenza di disturbo specifico dell’apprendimento e 2 studenti che seguono una programmazione per obiettivi minimi.

La classe si presenta coesa, suddivisa in piccoli sottogruppi propensi alla collaborazione; è contraddistinta da una spiccata omogeneità per quel che riguarda la motivazione allo studio e i livelli di apprendimento. Alcuni alunni con buone o discrete conoscenze di base, che si mostrano interessati e partecipi, presentano tuttavia difficoltà nell’esposizione orale e nella produzione scritta. Pochi alunni mostrano lacune significative per quel che riguarda le conoscenze e le abilità di base. In generale gli allievi hanno manifestato un buon interesse, a tratti discontinuo, per l’attività didattica proposta ma non tutti hanno sempre partecipato attivamente alle lezioni.

I risultati raggiunti, soprattutto in letteratura, sono discreti, mentre solo in pochissimi hanno ottenuto risultati buoni grazie ad una attitudine personale allo studio, ad un vivo interesse e ad un livello di partecipazione soddisfacente.

La classe può essere dunque ripartita in gruppi di diverso livello: un primo gruppo che si mantiene sui livelli di sufficienza e nonostante abbia dimostrato un buon interesse nei confronti delle discipline. Un secondo gruppo, di pochi elementi, che ha espresso un interesse più marcato e rispettato un impegno più coerente e regolare, ottenendo dei discreti o buoni risultati; infine un gruppo che si è mantenuto, durante tutto l’anno scolastico, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati dovuti allo scarso impegno e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

Nella produzione scritta, dove si sono riscontrate le maggiori difficoltà, si precisa che una parte degli alunni ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, nonostante persistano diverse incertezze di tipo ortografico, sintattico e nell’utilizzo di un registro lessicale ampio e accurato. Inoltre la partecipazione e l’interesse durante le lezioni sono state complessivamente buone per la maggior parte degli alunni, ma è doveroso segnalare una discontinua e incompleta applicazione, soprattutto nello studio individuale domestico.

Il percorso di apprendimento è stato caratterizzato da un costante lavoro sui testi in adozione, attraverso il ricorso a schematizzazioni e sintesi realizzate in classe alla lavagna; si è inoltre utilizzato supporti digitali e multimediali, che hanno permesso un tipo di apprendimento diversificato.

Riguardo al comportamento, gli alunni sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche, denotando una crescita e una maturazione per quel che riguarda le dinamiche all’interno del gruppo classe e la gestione di brevi conflitti.

Per gli alunni con certificazione DSA e con obiettivi minimi, sono state somministrate prove in più tempi, e inoltre, come concordato nei P.D.P., gli alunni hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali, schemi, esercizi esemplificativi. Le prove di verifica sono state assegnate alla fine di ogni argomento trattato per valutare tutti gli allievi; si è trattato di verifiche scritte (tema), lettura di testi con relativi esercizi di comprensione e completamento, prove strutturate, prove semi-strutturate, colloquio orale tradizionale.

La programmazione è stata essenzialmente rispettata, anche se nell'ultima parte dell'anno, ci si è concentrati maggiormente per cercare di potenziare le abilità legate all'esposizione orale in vista dell'esame di stato, quest'anno completamente stravolto dall'emergenza sanitaria Coronavirus che vede lo svolgimento di un unico esame orale più lungo, al posto delle tradizionali prove scritte.

Anno scolastico 2019/2020
Classe 5^SA
PROGRAMMA FINALE

Prof.ssa Campi Barbara
Materia: Italiano

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie - Letture	<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 <ul style="list-style-type: none"> - Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga Letture	<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 - Cenni alle opere principali <ul style="list-style-type: none"> - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; I principi della poetica verista; le tecniche narrative; La visione della vita nella narrativa di Verga - Vita dei Campi (cenni) - I Malavoglia (cenni) - La Lupa (da Vita dei Campi) - Prefazione (da I Malavoglia)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>Tra Otto e Novecento: L'età del Decadentismo</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: - Simbolismo ed Estetismo tra arte e vita - La poesia simbolista francese - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa: - Il vero volto di Dorian Gray (da Il ritratto di Dorian Gray, O. Wilde) La poesia simbolista: - Spleen (da I fiori del male, C. Baudelaire)) - Vocali (da Poesie, A. Rimbaud)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Pascoli</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere principali • Il pensiero e la poetica - I temi principali; - La poetica del "fanciullino"; aspetti ricorrenti della poesia pascoliana; l'innovazione stilistica - Myricae (cenni) - Lavandare (da Myricae)
		<ul style="list-style-type: none"> - X agosto (da Myricae) - Il lampo (da Myricae) - Il gelsomino notturno (dai Canti di Castelvecchio) - E' dentro noi un fanciullino (da Il fanciullino)

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio Lecture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica <ul style="list-style-type: none"> - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; il poeta "vate". - Il piacere: la trama, il genere, le tecniche narrative - Notturmo (cenni) - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da Il piacere) - Il verso è tutto (da Il piacere) - Due diversi spiriti del decadentismo italiano
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi" Italo Svevo Lecture	<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 <ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia • Vita e poetica dell'autore <ul style="list-style-type: none"> • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative - Prefazione e Preambolo (da La coscienza di Zeno) - L'ultima sigaretta (da La coscienza di Zeno)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Annette Wieviorka Lettura	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore 	<p>Lettura (in classe) del libro "Auschwitz spiegato a mia figlia"</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'autrice risponde alle domande crude e dirette di sua figlia su Auschwitz e sull'assurda tragedia dei lager nazisti.
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI

Giuseppe Ungaretti Lecture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • Il pensiero e la poetica - L'allegria (cenni) - Sentimento del tempo (cenni) - Veglia (da L'allegria) - Fratelli (da L'allegria) - San Martino del Carso (da L'allegria) - Mattina (da L'allegria) - Soldati (da L'allegria)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello Lecture	<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 le opere - I romanzi - Il pensiero e la poetica (la crisi dei valori e l' "oltre") - Il fu Mattia Pascal (trama, struttura, i temi, la poetica) - Novelle per un anno (La patente)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Primo Levi (in sintesi) Lecture	<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 	-Se questo è un uomo (la trama e la struttura dell'opera, i temi)
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	Saper creare una produzione scritta su testi di vario genere e saperli analizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - analisi del testo - testo argomentativo - tema di attualità
MODULO 12	OBIETTIVI	CONTENUTI

Cittadinanza attiva e Costituzione	- Conoscere i principi fondamentali della Costituzione italiana.	● Introduzione ai principi fondamentali della Costituzione italiana.
-------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

Inoltre visione del film *Storia di una capinera* di F. Zeffirelli (1993 e *Poeti dall'inferno* di A. Holland (1996).

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. <p>Lezioni di didattica a distanza (DAD).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Sambugar - Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. <p>Dal 24 febbraio 2020 si sono utilizzate applicazioni e piattaforme (Zoom.us, Meet di G-suite for education) per le lezioni live e gmail, Telegram, il registro Argo per assegnare i compiti o inviare il materiale didattico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p><i>Criteri di valutazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •Quantità e qualità delle informazioni possedute; •Coerenza e coesione delle informazioni riportate; •Uso del registro linguistico adeguato; •Capacità di argomentare; •Capacità di affrontare con metodo critico un tema; •Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione e dei livelli di partenza.</p>

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

**ANNO SCOLASTICO 2019/20
Classe V^{SA}
PROGRAMMA FINALE**

Prof.ssa Campi Barbara
Materia: STORIA

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L’Italia e l’Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell’anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico; - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati; - Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dall’Italia post-unitaria all’Italia giolittiana • Caratteristiche generali della belle époque
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamiche del conflitto • L’Italia in guerra - Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
-----------------	------------------	------------------

Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin (in sintesi)		<ul style="list-style-type: none"> ● La Russia prima della grande guerra ● Dalla guerra alla Rivoluzione del 1917 ● I bolscevichi al potere e la guerra civile ● L'URSS e la dittatura di Stalin
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi della civiltà europea		-La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"
Il regime fascista		-Il fascismo al potere -Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura -Un regime totalitario
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi del '29 e il New Deal (in sintesi)		-Gli Stati Uniti negli anni venti -1929: il crollo della borsa -Roosevelt e il New Deal
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il regime nazista		-Il nazismo al potere -Il totalitarismo nazista
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La Seconda guerra mondiale		-Le premesse della guerra -La guerra si estende in tutto il mondo -L'Europa dominata da Hitler e la Shoah -La Resistenza e la liberazione
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso Le eredità della guerra Le origini della guerra fredda		-Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il dopoguerra		-2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana -Il miracolo economico italiano

Inoltre in corso d'anno visione di documentari sulla prima guerra mondiale, *La grande guerra (1914-1918)* ideato da C. Lucarelli e P. Mieli (<https://www.youtube.com/watch?v=rIR25mnekIE>); visione del film *Una giornata particolare* di E. Scola (1977) e *Schindler's list* di S. Spielberg (1993) per il giorno della memoria.



ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe 5 SA

Prof: Andrea Bazzotti
Materia: Matematica

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho assunto la docenza della classe solo quest'anno e ho riscontrato da subito un atteggiamento corretto e rispettoso da parte di tutti gli alunni verso l'insegnante. Il clima durante le lezioni è sereno e si riesce ad instaurare un dialogo costruttivo con ogni componente del gruppo classe. Diverso l'approccio e l'interesse allo studio che ha prodotto notevoli differenze nelle abilità raggiunte e quindi nelle valutazioni, sia finali che intermedie.

Dal punto di vista relazionale, la classe si dimostra ben amalgamata, collaborativa e anche nei lavori di gruppo che sono stati proposti, non sono mai emersi problemi. Un importante momento di aggregazione, costituito dal viaggio di istruzione a Vienna previsto dal 16 al 22 marzo 2020, in cui avrei accompagnato con piacere i ragazzi, è stato purtroppo annullato a causa dell'emergenza sanitaria del Covid 19. Sempre a causa della situazione di emergenza, in sede di dipartimento si è deciso di snellire gli argomenti della programmazione, in considerazione della nuova metodologia di didattica a distanza.

PROGRAMMA SVOLTO

DISEQUAZIONI (Ripasso e approfondimento)

- U.D.1: Disequazioni numeriche intere di I grado
- U.D.2: Disequazioni numeriche intere di II grado
- U.D.3: Disequazioni frazionarie numeriche che portano a disequazioni di I e di II grado

FUNZIONI

- U.D.1: Introduzione al concetto di funzione
- U.D.2: Classificazione e domini di funzioni reali a variabile reale
- U.D.3: Intersezione di una funzione algebrica razionale con gli assi cartesiani
- U.D.4: Segno di una funzione algebrica razionale

LIMITI E ASINTOTI

- U.D.1: Concetto intuitivo di limite e algebra dei limiti
- U.D.2: Risoluzione delle forme indeterminate nei limiti di funzioni algebriche razionali
- U.D.3: Asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali

DERIVATE

- U.D.1: Rapporto incrementale di una funzione in un punto e relativo significato grafico
- U.D.2: Derivata di una funzione in un punto e relativo significato grafico
- U.D.3: Derivata di alcune funzioni elementari e algebra delle derivate

STUDIO DI FUNZIONE

- U.D.1: Funzioni crescenti e decrescenti e criterio di monotonia delle funzioni derivabili
- U.D.2: Punti stazionari (massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale)
- U.D.3: Studio di funzioni algebriche razionali e disegno del loro grafico

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE MATEMATICA

MODULO 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)

Conoscenze	Abilità
Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali. Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Punti di discontinuità. Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate $+\infty-\infty$; ∞/∞ ; $0/0$. Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.	Riconoscere il grafico di una funzione. Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale. Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. Eliminare le forme di indecisione $+\infty-\infty$, ∞/∞ , $0/0$. Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.

MODULO 2: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE

Conoscenze	Abilità
Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. Regole per il calcolo delle derivate. Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.	Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. Determinare l'equazione della tangente ad una

<p>Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.</p> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p>	<p>curva in un suo punto.</p> <p>Determinare le coordinate dei punti stazionari.</p> <p>Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente-</p> <p>Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale).</p> <p>Rappresentare graficamente la funzione studiata.</p> <p>Analizzare il grafico di una funzione (compresa concavità, convessità e flessi).</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale per proporre nuovi argomenti di studio, seguiti da esercizi di comprensione e consolidamento eseguiti sia in gruppi che individualmente.</p> <p>Esercizi di completamento, scelta multipla, vero/falso presentati nel libro di testo.</p> <p>Dall'inizio della didattica online: video lezioni su meet, invio di video e file esplicativi su telegram. Costante</p>	<p>Utilizzo del testo "Nuova matematica a colori" di Leonardo Sasso, edizioni Petrini.</p> <p>Internet per lavori di ricerca e potenziamento.</p>	<p>Durante il primo quadrimestre, sono state effettuate tre verifiche scritte e interrogazioni orali quando necessario. Nel corso del secondo quadrimestre, a causa dell'emergenza sanitaria, è stata svolta una sola verifica scritta quando ancora la scuola era aperta; poi solo interrogazioni online.</p>	<p>Sono stati valutati la conoscenza degli argomenti trattati, la capacità di sapersi orientare nell'analisi di una funzione matematica e il metodo di lavoro. Valutato il progresso nel corso dell'anno scolastico e la partecipazione continua e attiva alle attività proposte, soprattutto in occasione della didattica a distanza.</p>

<p>monitoraggio dell'apprendimento tramite domande orali e correzione esercizi per casa.</p>			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell’alimentazione

Prof. CIRANNA Toni Massimiliano

RELAZIONE FINALE

La classe 5[^]SA, ad indirizzo Servizi di sala e bar, è composta da 20 alunni (un alunno è formalmente iscritto, ma non ha mai frequentato), 11 femmine e 9 maschi, tutti provenienti dalla classe IV SA. Sono presenti 5 alunni con bisogni educativi speciali, nello specifico 3 DSA e 2 alunni con Disabilità Certificata ai sensi delle Legge 104/92.

Il primo incontro didattico con la classe risale a Settembre dell’Anno Scolastico in corso 2019/20, pertanto nel primo frangente dell’anno si è cercato di creare un’interazione positiva tra l’insegnante e gli alunni, aspetto fondamentale, a mio avviso, per dare vita ad un clima sociale distensivo e collaborativo.

Sul piano educativo la relazione allievi/insegnante è stata sempre incentrata sull’ascolto e sul confronto e si è mantenuta ad un buon livello di lealtà, chiarezza e collaborazione. Tuttavia alcuni alunni hanno mostrato una condotta non sempre responsabile per le diverse entrate in ritardo e le assenze strategiche in concomitanza delle verifiche scritte e/o orali nel primo quadrimestre, che hanno compromesso l’ordinaria esecuzione delle lezioni con ritardo nello svolgimento della programmazione annuale.

Il curriculum è stato svolto in modo abbastanza regolare, anche se lentamente, affrontando quasi tutte le unità didattiche previste nella pianificazione iniziale pur con alcuni adattamenti e riduzioni apportati soprattutto nel corso dell’ultimo scorcio del secondo quadrimestre (per riduzione ore di lezione e per via della didattica a distanza) e cercando di recuperare in itinere la carenza delle nozioni pregresse deficitarie, necessarie all’acquisizione dei nuovi argomenti proposti.

L’attenzione alle lezioni, l’impegno all’ascolto e alla comprensione del problema durante le spiegazioni non sempre è stato costante e l’atteggiamento generale a volte è risultato supponente e superficiale.

Gli allievi hanno mostrato un maggiore coinvolgimento alle attività didattiche in prossimità delle verifiche scritte e/o orali, di conseguenza, una buona parte della classe presenta una carenza nell’utilizzo della terminologia specifica, nella comprensione del testo, ma soprattutto nella capacità di autonoma rielaborazione orale.

Ridotto risulta l’utilizzo dei concetti sovraordinati e degli esempi, come anche appaiono scarse le strategie legate allo studio e all’organizzazione individuale del lavoro.

Il profitto medio, si attesta sulla sufficienza con alcuni elementi che raggiungono, invece, una valutazione discreta o più che buona.

Per quanto riguarda il livello di apprendimento degli alunni, si evincono due diverse fasce: il primo livello, il più esiguo, lavora abbastanza bene mostrando attenzione durante lo svolgimento delle lezioni, con un impegno nello studio più che accettabile e un comportamento corretto durante tutto l’anno scolastico, con poche intemperanze episodiche ed eccezionali che rientrano nella normale casistica in relazione all’ambiente scolastico. Il secondo livello, più numeroso, lavora solo in presenza degli impegni importanti e con profitto non sempre all’altezza delle aspettative.

L'avvicinarsi della fine dell'anno scolastico sembra aver promosso atteggiamenti più attenti e portatori di leggera tensione positiva.

Il programma tutt'oggi risulta incompleto ma sarà svolto nella sua interezza (secondo la rimodulazione della programmazione prevista dalla riunione del dipartimento di Scienze e Cultura degli alimenti avvenuta il 2 Aprile) entro la fine dell'anno scolastico; per alcune argomentazioni, in particolare quelle elencate nel secondo modulo della programmazione, è stato dedicato minor tempo nella spiegazione per la riduzione delle ore di lezione frontale (tramite DAD) e per il recupero di argomenti che risultavano di più ostica comprensione. Per completare il programma dopo il 15 Maggio saranno trattati i contenuti didattici finali solo per concetti chiave e mappe concettuali.

Per gli alunni in possesso di certificazione si sono seguiti i percorsi individualizzati di comune accordo tra il Consiglio di Classe, docente di sostegno e le famiglie, come stipulato nei relativi piani personalizzati e individuali depositati agli atti.

ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe 5^AS

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - PROGRAMMA SVOLTO
Prof. CIRANNA Toni Massimiliano

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
-----------	-----------	---------------------	-----------	---------------------	-------

<p>Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.</p>	<p>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</p> <p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. 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.</p> <p>Tracciabilità, frodi alimentari.</p> <p>Etichettatura e additivi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni in power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p> <p>La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel primo quadrimestre.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
-----------	-----------	---------------------	-----------	---------------------	-------

<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti; gastrite e ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni in power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p> <p>La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel secondo quadrimestre.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Metodologia

Durante il corso dell'anno scolastico si è cercato di condurre una didattica in rapporto alle capacità e alle effettive disponibilità degli alunni. Si è cercato per quanto possibile, di proporre i contenuti in forma problematica e di guidare, così, gli alunni all'uso consapevole del metodo tecnico-scientifico, fondamentale per l'acquisizione di una mentalità razionale. A tal fine gli alunni sono stati opportunamente stimolati ad identificare problemi partendo dall'osservazione di fatti e fenomeni, a raccogliere dati e informazioni varie, a formulare delle ipotesi di risoluzione, a scegliere tra le varie ipotesi quelle più attendibili, a proporre possibili strategie di verifica di esse e a valutare criticamente i risultati.

Nella trattazione dei moduli si è seguito il metodo attivo ed induttivo al fine di favorire il potenziamento delle capacità di astrazione e di sintesi, limitando il più possibile lunghi trattamenti teorici sterili e decontestualizzati.

L'abitudine a schematizzare, oltre che rendere scorrevole il ripasso prima degli esami di maturità, ha consentito una sistemazione logica dei contenuti favorendone l'interiorizzazione.

Inoltre, al fine di stimolare l'interesse e la vivacità nell'apprendimento, la lezione frontale è stata supportata dalla lezione interattiva mediante LIM, l'impiego di brevi video inerenti gli argomenti trattati e test interattivi di simulazione prove di verifica.

Strumenti di verifica

All'interno di ogni modulo didattico sono state effettuate verifiche formative attraverso domande aperte di ripasso/domande flash, non valutabili, nonché osservazioni sul grado di interesse e partecipazione degli allievi, allo scopo di controllare il processo di apprendimento-insegnamento. Al termine di ogni modulo sono state effettuate le verifiche sommative scritte e/o orali che sono state oggetto di valutazione parziale in riferimento agli obiettivi prefissati.

Le verifiche scritte sono state svolte in classe, nella prima frangente dell'anno, sotto forma di quesiti semi- strutturati e saggi brevi, nel secondo quadrimestre utilizzando una prova simulante l'esame (Seconda prova ordinaria dell'Esame di Stato del 2016) e poi successivamente tramite moduli quiz di google, verifiche orali inerenti gli argomenti proposti durante le video-lezioni tramite Meet di G Suite.

Criteri di valutazione

Nelle valutazioni parziali si è tenuto conto della conoscenza dell'argomento, della sua esposizione chiara e corretta, della capacità dell'alunno di applicare le conoscenze apprese.

Nelle valutazioni quadrimestrali e finale, invece, sono state prese in considerazione, oltre le valutazioni parziali, il livello di partenza, l'impegno, l'interesse, la partecipazione alla vita della scuola, la maturazione complessiva culturale e personale.

Per avere una somma attendibile di più elementi di valutazione, sono state svolte due prove scritte e due/tre orali nell'ambito di ciascun quadrimestre.

Voti da 1 a 10, secondo le indicazioni inserite nel POF.

Nella valutazione si è tenuto conto: della situazione di partenza (anche dell'eventuali diagnosi DSA), dei progressi in itinere, dell'impegno, del conseguimento degli obiettivi didattici quali: conoscenze/competenze raggiunte, capacità espressive e di ragionamento, della partecipazione all'attività didattica proposta, del rispetto delle regole del vivere civile nell'ambito scolastico e di comportamento nella didattica a distanza.

Numero verifiche sommative previste per ogni periodo

Come deliberato al collegio docenti, è in atto il voto unico della disciplina. Perciò si sono rese necessarie almeno due verifiche (orali o scritte) per quadrimestre.

Strumenti di lavoro

- Libro di testo.
- Brainstorming.
- Lezioni frontali e interattive supportate da presentazioni o brevi video.
- Discussione individuale e collettiva.
- Lavoro domestico e di gruppo (primo quadrimestre).
- Sussidi didattici del docente: schemi riassuntivi e articoli scientifici.

Libro di testo

Testo: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di Luca **La Fauci** – **MARKES**

Obiettivi trasversali e ruolo specifico della disciplina nel loro raggiungimento.

- Accrescere ed approfondire la comprensione della realtà e dei messaggi
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.
- Migliorare ed affinare la propria capacità di giudizio sia in campo professionale che sociale,

- riconoscendo alle tematiche alimentari una valenza interdisciplinare. A tale scopo si individuano alcuni
- argomenti da poter trattare in modo interdisciplinare.
- Incentivare e stimolare lo studio dell'alimentazione, favorendo l'interiorizzazione dei contenuti.

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“ S.Savioli” - Riccione
 ANNO SCOLASTICO 2019/2020
Classe 5°SA

Prof. **Costigliola Dario**
 Materia: **CUCINA**

RELAZIONE FINALE

La classe, durante il primo periodo dell'anno scolastico, ha mostrato sempre interesse ed impegno anche se hanno sempre avuto bisogno del continuo stimolo dell'insegnante.

Il loro comportamento è stato corretto e rispettoso, il loro impegno più che soddisfacente.

Nella classe si è sempre respirato un clima sereno e inclusivo.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto nel primo quadrimestre, 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.

Ovviamente il periodo successivo, dovuto a difficoltà del tutto eccezionali, il programma è stato ridotto, ma non per questo l'atteggiamento degli alunni è cambiato.

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.

Riccione 05/05/2020

Dario Costigliola

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Severo Savioli”- Riccione

PROGRAMMA CUCINA X SALA
CLASSE QUINTA

ELENCO DEI CONTENUTI OGGETTO DI TRATTAZIONE DIVISI IN MODULI E UNITA' DIDATTICHE:

Modulo 1 : Approfondimento e consolidamento delle nozioni relative alla compilazione dei menù.

Modulo 2: Prodotti biologici, a "Km.0", Filiera alimentare.

Modulo 3 : Programmazione e organizzazione della produzione.
Ristorazione Commerciale, Catering industriale, Banqueting e Catering, - Legame differito.

Modulo 4: Le nuove formule ristorative e l'offerta dei prodotti.

Modulo 5: Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

Modulo 6: Cottura alimenti e nuove tecnologie (cenni).

Dario Costigliola

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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5° SA Indirizzo Enogastronomia settore
Sala e Vendita

Docente: Prof. Raffaele Musolino

Disciplina: Servizi di enogastronomia settore Sala e Vendita

RELAZIONE FINALE

La classe 5° SA è composta da 20 alunni (un alunno è formalmente iscritto, ma non ha mai frequentato), 11 femmine e 9 maschi. Classe ben compatta fra loro. L’attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, fino al 17 Febbraio con lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto, lezioni di verifica (prove prevalentemente orali e pratiche).

Il programma è stato svolto parzialmente causa chiusura anticipata, rispettando le disposizioni Ministeriali D.P.C.M. 1 Marzo 2020 (*Covid-19*). La maggior parte degli alunni ha partecipato in modo attivo alle lezioni DAD, senza riscontrare particolari difficoltà.

Lo studio domestico si è rivelato, per molti, limitato e discontinuo. Qualche allievo, invece, ha seguito con più costanza le attività proposte, mostrando impegno e precisione nelle consegne pertanto la preparazione disciplinare può considerarsi ottima. Alcuni studenti, infine, si sono impegnati in modo superficiale e discontinuo, manifestando un atteggiamento poco collaborativo, pertanto, il loro rendimento risulta non pienamente sufficiente in tutti gli argomenti svolti.

Il libro di testo di Sala-Bar e Vendita, Sarò Maitre, sarò Barman Giunti editore, (Laboratorio di servizi enogastronomici) è stato regolarmente utilizzato e per taluni argomenti sono state fatte integrazioni mediante l’uso di strumenti multimediali e audiovisivi con proiezioni in aula.

Il programma didattico, rispetto al piano annuale presentato all’inizio dell’anno scolastico ha subito lievi modifiche a causa di approfondimenti di alcuni argomenti ritenuti chiave della programmazione.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
Unità 1 I vini nel mondo Unità 1.1 l'Italia del vino	-Lo studente è in grado di presentare un vino, spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati. - Sa collocare un vino nella piramide qualitativa in base all'etichetta.	-lo studente sa collocare il vino nel Paese d'origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo. - sa leggere un'etichetta
Unità 2 Gastronomia italiana	-Lo studente è in grado di presentare la preparazione al cliente con approfondita conoscenza dei prodotti D.O.P ,I.G.P. -Sa individuare le caratteristiche gastronomiche del proprio territorio	- lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltando la regionalità.
Unità 4 Degustazione di cibi e bevande	-Lo studente è in grado di effettuare la degustazione di un vino usando in modo corretto i suoi sensi	- lo studente sa valutare le caratteristiche organolettiche utilizzando la scheda AIS
Unità 5 Il professionista e il mondo del lavoro	- Lo studente è in grado di riconoscere le varie figure nel settore della ristorazione	- lo studente conosce il buon funzionamento di un gruppo di lavoro
Unità 6 I rapporti con la clientela	- Lo studente è in grado di usare la comunicazione verbale e non verbale	- lo studente sa utilizzare un linguaggio appropriato durante la comunicazione
Unità 7 Particolari servizi di sala il luxury food, tranciare sfilettare porzionare	- Lo studente è in grado di svolgere il servizio di cibi di lusso - E' in grado di porzionare le vivande davanti al cliente - Sa tranciare la carne, porzioni di formaggio, servire il caviale, ostriche	-lo studente sa descrivere al cliente le caratteristiche dei cibi di lusso -lo studente è in grado di preparare le corrette mise en place
Unità 8 Banchetti e Buffet	- Lo studente sa individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze del servizio - Sa predisporre organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto	-lo studente è in grado di allestire un buffet -è in grado di organizzare un menu con abbinamento delle bevande
Unità 9 La caffetteria Moderna	- Lo studente è in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni a base di caffè - E' in grado di eseguire correttamente la tecnica alternativa di estrazione del caffè	-lo studente sa preparare un cappuccino e un espresso -lo studente sa preparare un V60
Unità 10 Distillati e liquori	- Lo studente è in grado di utilizzare le sue conoscenze sulle origini principali di metodi di distillazione e produzione dei liquori	-lo studente sa spiegare i diversi sistemi di distillazione -sa evidenziare le differenze tra i principali distillati e liquori
Unità 11 Il bere miscelato	- Lo studente conosce le differenze tra i vari cocktail - E' in grado di consigliare la bevanda giusta in base al momento	-lo studente sa creare un cocktail, proponendo cocktail codificati dell' IBA -conosce le grammature

	- Lo studente conosce le varie tecniche di miscelazione	codificate IBA
--	---------------------------------------------------------	----------------

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto, momenti di sintesi	Lezioni frontali con il libro di testo Video Lezioni utilizzando piattaforma Zoom.us	Verifiche scritte Verifiche orali	Attività di simulazione Autovalutazione Verifiche orali
Lezioni frontali con il libro di testo	Utilizzo piattaforma Argo per invio materiale didattico con l'ausilio di Web WhatsApp	Verifiche online con autovalutazione in tempo reale	Verifiche scritte
Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi	Utilizzo di questbase per verifiche on-line		Verifiche strutturate
Meeting online con professionisti del Settore di Sala-Vendita (Fadda Giorgio Vice presidente Mondiale IBA, Alberto Polojac di Coffee Emperor)	Utilizzo di strumenti multimediali e audiovisivi		
Lavori di gruppo			
Utilizzo di materiale informativo, dispense, ricerche.			
Lezioni in DAD			



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe 5 Sala-bar e vendita

Prof: : Barbara Cecchetti
Materia: Lingua e Civiltà Francese

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^{SA} era composta ad inizio anno scolastico da 20 alunni; uno di questi non ha mai frequentato le lezioni e due si sono trasferiti al corso serale. Del gruppo classe fanno parte due alunni che seguono un programma per obiettivi minimi e tre con DSA.

Ho accompagnato gli alunni che compongono la classe 5^{SA} nello studio della lingua francese dalla classe terza e ho quindi potuto verificare i cambiamenti sia sul piano umano che didattico. La crescita personale, più evidente in qualche alunno, denota presa di coscienza del loro ruolo di persone attive nella società e una maturazione; i rapporti tra gli alunni sono stati all’insegna del rispetto e dell’aiuto reciproco e le piccole discussioni sono state risolte in modo civile. Nel corso del quarto anno si sono aggiunti 3 alunni provenienti da classi diverse che hanno, in un primo momento, destabilizzato i rapporti interpersonali in essere. Dopo qualche mese la situazione è notevolmente migliorata e oggi il clima classe è sereno.

La didattica a distanza, a seguito della pandemia del Covid-19, ha messo in evidenza un senso di responsabilità, un’accettazione positiva delle restrizioni alla libertà personale che hanno ulteriormente mostrato il grado di maturità raggiunto dagli alunni.

Il rapporto che si è instaurato nel corso degli anni mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali buone con gli alunni; il clima-classe, di norma, è stato disteso e tranquillo e ha permesso un corretto svolgimento delle attività didattiche, in classe fin che è stato possibile, e a distanza a tutt’oggi.

Gli alunni, con sporadiche eccezioni, hanno partecipato alle attività proposte ed hanno seguito con attenzione le lezioni mostrando voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l’attività didattica.

La quasi totalità degli alunni è stata puntuale alle verifiche, sia orali che scritte e nel rispetto dei tempi per la consegna di lavori individuali.

Un’alunna ha partecipato al progetto PON sulla Cittadinanza Europea.

Il profitto raggiunto si può considerare più che discreto, nel complesso, con punte di eccellenza.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Dialogues au restaurant (révision)	Réviser le programme de la 4 ^{ème} année	Les dialogues en salle : de la réservation à l'addition.
Le vin	Savoir parler du vin ; Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes ; Savoir donner des conseils (choix, caractère des vins, service) ; Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; Apprendre le lexique.	L'histoire du vin ; Le vin dans le monde ; Les principales zones viticoles ; Les phases de la vinification ; La classification des vins ; L'étiquette ; Les appellations ; La dégustation ; le mariage vin/met ; Le service du vin ; Le champagne.
On se retrouve au bar	Présenter les différentes typologies de bar ; La figure du barman ; Parler des boissons ; Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) ; Répondre aux questions à caractère professionnel ; Prendre la commande des boissons.	Les différents types de bar ; Le barman : tâches et compétences ; Les boissons non alcoolisées : jus et compagnie ; les boissons chaudes : café, chocolat, thé, infusions ; les cocktails ; Les liqueurs ; Les eaux-de-vie ; La bière entre tradition et mode ; Dialogues au bar.
Bien-être à table	Savoir parler de moyen pour rester en santé ; Savoir présenter les différents type de régimes .	La santé ; Power point de présentation des régimes diététiques ; La pyramide alimentaire ; Religion et alimentation.

<p>À la recherche d'un emploi</p>	<p>Savoir présenter ses compétences professionnelles ; Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</p>	<p>Les petites annonces ; Le CV ; La lettre de motivation ; L'entretien d'embauche ; Le stage.</p>
-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

METODI DI	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E
-----------	-------------------	-----------	-------------

LAVORO		EFFETTUATE	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati;</p> <p>Discussione guidata e conversazioni;</p> <p>Lezione frontale;</p> <p>Lavori a coppie;</p> <p>Uso di power point.</p> <p>Attività scritte : risposta a questionari, esercizi di varia tipologia, elaborazione di brevi testi;</p> <p>Esposizione orale;</p> <p>Didattica a distanza: video-lezioni.</p>	<p>Libro di testo: Zanotti/Paour – Passion Salle et bar – ed. San Marco</p> <p>Power point</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Supporti multimediali</p>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte e una orale nel 1° quadrimestre; nel secondo quadrimestre la valutazione, causa DAD, è stata cumulativa tenendo conto delle attività scritte (compiti svolti a casa) e verifiche orali.</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> <p>Partecipazione attiva alle video-lezioni;</p> <p>Puntualità nelle consegne.</p>

“ S.Savioli” - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe **5SA**

Prof/Prof: MOLINO EUGENIO
Materia: Scienze motorie e sportive

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI NELL’AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

SICUREZZA	Corso BLS-D di rianimazione cardiopolmonare e abilitazione all’uso del defibrillatore-disostruzione delle vie respiratorie.
------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5SA è composta da 20 alunni (un alunno è formalmente iscritto, ma non ha mai frequentato), 11 femmine e 9 maschi. Nella classe sono presenti tre studenti DSA e due studenti che seguono una programmazione per obiettivi minimi.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto tenuto conto della sua necessaria riduzione nella parte finale dell’anno scolastico, come da accordi intercorsi nel dipartimento di scienze motorie. La didattica a distanza, a seguito della pandemia del Covid-19, ha messo in evidenza un senso di responsabilità, un’accettazione positiva delle restrizioni alla libertà personale che hanno ulteriormente mostrato il grado di maturità raggiunto dagli alunni.

Il gruppo ha un buon rendimento ed è abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali, funzionali e partecipazione, sufficientemente adeguato all’età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto. Regolare è la frequenza alla pratica motoria ed efficace la cooperazione la condivisione e il rispetto reciproco tra gli studenti della classe.

RISULTATI FINALI

A livello didattico, una piccola parte di studenti ha raggiunto livello medio-alto mentre la maggior parte della classe si distribuisce su un medio.

Si è raggiunta un'apprezzabile maturità socio-affettiva; la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale sono risultati idonei per raggiungere buoni livelli di apprendimento. È adeguata l'organizzazione degli spazi, l'utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell'attività motoria. Si è raggiunto un miglioramento nel rapporto con il proprio corpo, confrontando gli obiettivi con i propri limiti e le proprie potenzialità.

A livello disciplinare, buona la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti e soprattutto negli sport di squadra affrontati. Buona la presa di coscienza di sane abitudini motorie e di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

PROGRAMMA SVOLTO

Moduli E tempi	Obiettivi	Contenuti disciplinari
Modulo N:1 Test motori Periodo: Settembre/Ottobre	Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento Prove d'ingresso	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, test eurofit test di legèr Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione
Modulo N.2 Potenziamento fisiologico Periodo: Novembre/Dicembre e per tutto l'anno scolastico (a.s.)	Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.	Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - 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 circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce

		(esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate)
<p>Modulo N.3</p> <p><i>Padronanza degli schemi motori</i></p> <p>Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Rielaborazione degli schemi motori di base.</p> <p>Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria</p>	<p>Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l'ausilio della pedana. Progressioni ginniche.</p>
<p>Modulo N.4</p> <p><i>Pratica sportiva e preparazione fisica- atletica</i></p> <p>Periodo: Novembre/ Febbraio e per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra</p> <p>Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</p>	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Pallacanestro, Calcetto e giochi sport aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attrezzistica. Con la <i>racchetta</i>: Squash presso centro FIGS di Riccione, Badminton.</p>
<p>Modulo N.5</p> <p><i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo: Ottobre/Maggio per tutto l'anno scolastico (A.s.)</p>	<p>Conoscere: alcuni apparati.</p> <p>Principi dell'Allenamento; Sport e alimentazione.</p>	<p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato Muscolare e scheletrico del corpo umano</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>I benefici indotti dalla attività fisica.</p> <p>Nozioni di Alimentazione fabbisogno energetico e sport.</p> <p>Allenamento metodo Tabata</p> <p>Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p>

		La storia di Jesse Owens
Modulo N.6 <i>BLS D e Traumatologia sportiva</i> Periodo: Gennaio/Febbraio	Conoscere: le basi del primo soccorso Conoscenza e messa in pratica tecniche BLS e BLS D	Traumatologia di base e primo soccorso: epistassi, soffocamento, svenimento; ferita, frattura, stiramento, strappo, distorsione, lussazione. Nozioni di BLS E BLS D, con un esperto esterno Silvestri Roberto (istruttore Croce Rossa, corso BLS D e primo soccorso di Riccione); Gli studenti che superano le prove del corso riceveranno l'attestato abilitante BLS D.
Modulo N. 7 Didattica a Distanza Periodo: Febbraio/Maggio	Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline. Le principali tecniche di allenamento	Schede e link di allenamenti da poter svolgere a casa o in giardino per supportare il benessere psico-fisico e morale dei ragazzi Visione di film o cortometraggi a carattere storico sportivo Verifiche scritte su argomenti teorici trattati

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia globale • Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici • Risoluzione di problemi (Problem Solving). • Cooperative Learning, scoperta guidata • Lezioni pratiche, spiegazioni frontali • Interventi personalizzati di Recupero • Didattica a 	Oggettivi: <ul style="list-style-type: none"> • La palestra, • le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. • Le dotazioni e gli attrezzi presenti. • Spazi extrascolastici strutture della FIGS di Riccione. Formativi: <ul style="list-style-type: none"> • Tabelle • Libro di testo dispense e schede d'approfondimento. • Videoproiettore • File, Pdf, lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti • Misurazioni oggettive, valutazioni osservative • Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole. • Valutazioni scritte • Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate. 	<ul style="list-style-type: none"> • E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. • Valutazioni e misurazioni pratiche • Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica, e dal mese di marzo per tutto il periodo della didattica a distanza.

Distanza	video youtube, Classroom, Meet, Telegram, bacheca di argo.	• Verifiche a risposte aperte, multiple e semistrutturate	
----------	------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	--



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe 5 Sala-bar e vendita

Prof: Raffaele Lato
Materia: D.T.A.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 AS è composta da 20 alunni (un alunno non ha mai frequentato) ed è stata da me seguita solo nel corso dell’ultimo anno scolastico. La classe nel complesso si presenta eterogenea. Dal punto di vista della disciplina alcuni alunni hanno presentato atteggiamenti vivaci, altri sono risultati partecipi al dialogo educativo.

Parte della classe ha lamentato, fin dai primi giorni, il costante cambio di insegnanti di D.T.A. Per tale motivo si è reso necessario un richiamo di alcuni concetti base della disciplina, necessari per la prosecuzione del programma e per ‘rinfrescare’ il linguaggio tecnico fondamentale per questa disciplina. L’impegno e l’attenzione in classe da parte degli allievi non sono mai mancati, mentre la rielaborazione a casa di quanto sviluppato durante le ore curriculari è stata disomogenea. La prima parte dell’anno scolastico è stata, quindi, dedicata alla conoscenza della classe. Da gennaio i ragazzi hanno potuto contare anche su docenti di potenziamento di D.T.A.

In relazione al profitto raggiunto, la totalità degli allievi ha conseguito un livello di completa sufficienza; alcuni, con l’impegno, sono riusciti a colmare le lacune pregresse e a superare evidenti difficoltà di rielaborazione, raggiungendo un sufficiente livello di apprendimento. Un’altra parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti: Da discreto a buoni.

Si è scelto di prediligere lezioni dialogate durante le quali gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere attraverso le esercitazioni di gruppo e il costante recupero in itinere dei concetti necessari per affrontare gli argomenti via via proposti. Oltre a ciò, a

conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane. A seguito della pandemia del Covid-19 in sede di Dipartimento D.T.A. si è deciso di snellire lo svolgimento della programmazione, anche in considerazione dell'adozione della nuova metodologia di didattica a distanza (ha messo in evidenza un senso di responsabilità ed una partecipazione sicuramente positiva).

Si è preferito concentrare il lavoro della classe su alcuni argomenti, dedicando tempo alle relazioni e/o esercitazioni utili per collegamenti con le altre materie, al fine di permettere agli allievi di compiere un sereno e solido percorso di costruzione del proprio sapere per affrontare l'esame di Stato.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
La contabilità dei costi	Sapere eseguire i calcoli per determinare: Il costo complessivo di produzione. Il punto di pareggio.	La classificazione dei costi La graduale formazione del costo di produzione. Il break even point. I metodi matematici di determinazione del prezzo: food cost, e metodo del B.E.P.
Pianificazione, programmazione e controllo	Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan	La pianificazione e la programmazione .. Il budget :strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto.

Il Marketing	.Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing. Il marketing strategico. Il marketing operativo. Il marketing plan
La normativa del settore turistico-ristorativo	Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo Contratti delle imprese ristorative: ristorazione ,banqueting e catering.	La legislazione turistica: norme obbligatorie nazionali e comunitarie; statuto dell'imprenditore commerciale (norme sulla costituzione dell'impresa) Contratti di settore: catering e banqueting; la tutela del cliente-consumatore; responsabilità del ristoratore.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	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, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli alunni.</p> <p>Lezione dialogata Discussione guidata finalizzata alla costruzione ed alla risoluzione di problemi. Lezione frontale Lavori in classe (individuali e di gruppo).</p> <p>Didattica a distanza:</p>	<p>Libro di testo: adottati: Diritto e tecnica Amm. 2° biennio-De Luca-Fantozzi</p> <p>Gestire le Imprese Ricettive-Rascioni-Ferriello</p> <p>Appunti elaborati in classe con la guida del docente</p> <p>Fotocopie integrative</p>	<p>Colloquio classico</p> <p>Esercizi scritti</p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate</p>	<p>Conoscenza degli argomenti affrontati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso termini specifici e correttezza grammaticale</p>

Relazioni su argomenti monotematici			
----------------------------------------	--	--	--

Prof. Lato Raffaele



Prof: Stefania Crinella
Materia: Lingua e Civiltà Inglese

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe era composta a inizio anno scolastico da 22 alunni, ma nel corso del primo quadrimestre due alunni si sono iscritti al corso serale. Sono presenti due alunni con certificazione H e tre alunni con certificazione DSA.

Ho iniziato con il presente anno scolastico il mio rapporto con questa classe, quindi non posso effettuare confronti con gli anni passati. In generale però, posso dire che fin da subito il clima di rapporti umani e di lavoro è stato molto positivo, improntato al dialogo e alla fiducia reciproca. Si tratta di una classe con alcune punte di eccellenza, ma in generale con alunni discretamente preparati, desiderosi di imparare e con discrete capacità. Il loro comportamento è sempre stato corretto e non ci sono mai state difficoltà di gestione. L'interesse nei confronti della materia è buono e il profitto in generale è buono.

A partire dal mese di marzo si è reso necessario effettuare la didattica a distanza, a seguito della pandemia del Covid-19 e gli alunni, con sporadiche eccezioni, hanno evidenziato un senso di responsabilità e un'accettazione positiva della difficile situazione, hanno ulteriormente mostrato il grado di maturità da loro raggiunto.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Grammar revision	Revisione grammaticale.	Costruzione della frase. Ripasso dei tempi verbali.
MODULO 1 (On the Job)	Saper parlare di igiene e sicurezza. Saper parlare di industria del catering e delle varie figure che vi operano.	Hygiene & Safety A helping Hand in Catering. The big employer Staffing.
HACCP Welcome to Enogastronomy Job Search	Saper presentare le proprie competenze lavorative. Saper redigere una domanda di lavoro e un Curriculum Vitae.	Job opportunities. The application letter. CV.
MODULO 2 (On the Plate)	Conoscere le teorie della nutrizione, i principi nutritivi e l'alimentazione sana.	Nutrition. Nutrients. Healthy eating. Lifelong Nutrition. The Food Pyramid.
Modulo 3 (On the table)	Conoscere le caratteristiche del vino.	Wine & tasting, Wine appellation How to read to read an Italian Wine Label Food & wine matching
MODULO 4	Conoscere le certificazioni, i cibi biologici, Km 0 e slow food.	

	Meet per videolezioni, Classroom, presentazioni in Power Point per il ripasso degli argomenti.	(compiti svolti a casa, verifica scritta a quiz su Classroom con Google Moduli) e verifiche orali con presentazioni in simulazione della prova d'esame.	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020
Classe 5 AS Indirizzo: Sala/Bar

Prof. Bastianelli Luca
Materia: Religione

RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. ● Discussione guidata e conversazioni. ● Lezione frontale ● Esercitazioni scritte: risposta a 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fotocopie. ● Articoli di giornale. ● Strumenti audio-visivi e digitali. ● Utilizzo dell'applicazione G-Siute for Education (Classroom-Gmail-Meet), e il social network Telegram. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Questionari a risposta aperta. ● Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione. ● Colloquio tradizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni. ● Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. ● Espressione e proprietà di linguaggio,

<p>questionari, elaborazioni di brevi testi personali.</p> <ul style="list-style-type: none">● Esposizione orale di tematiche affrontate.			<p>uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

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

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

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 A Crediti Scolastici

Conversione dei crediti scolastici:

Alunni	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza	Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
N.1	9	14	10	15
N.2	11	17	11	17
N.3	9	14	9	14
N.4	10	15	12	18
N.5	10	15	10	15
N.6 *	9	14	9	14
N.7	9	14	10	15
N.8	9	14	10	15
N.9	8	12	9	14
N.10	10	15	10	15
N.11	10	15	10	15
N.12	10	15	11	17
N.13	10	15	10	15
N.14	9	14	9	14
N.15	9	14	9	14
N.16	10	15	11	17
N.17	9	14	9	14
N.18	9	14	9	14
N.19	11	17	11	17
N.20	9	14	10	15

* Alunno iscritto ma non frequentante (non ha frequentato per tutto l'intero anno scolastico).

PARTE IV

ATTIVITÀ DIDATTICA IN PREVISIONE DELL' ESAME DI STATO

Le simulazioni scritte non si sono svolte, come da modello fornito dal Ministero, a causa dell'emergenza del Covid-19 e della chiusura degli istituti scolastici in tutto il paese.

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato la scheda presente nel documento.

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal DM 37/2019 art. 2 Comma 5 e svolgerà delle simulazioni orali specifiche la prima settimana di giugno 2020.

ESAME DI STATO 2020 ELABORATO di Scienza degli alimenti e sala/bar

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

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

Una descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature; il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale (in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici);

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

- Eventuale contestualizzazione della proposta (tipologia del menu, target della clientela, tipologia di evento etc)

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

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

Caratteristiche di formattazione dell'elaborato:

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

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

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

*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.....

Allegato B
Griglia di valutazione della prova orale (nazionale)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	

	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	

Punteggio totale della prova

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

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

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

Punteggio della prova			

Esame di stato 2020

Indicazioni per alunni DSA e certificati

L'esame di stato per gli alunni DSA si svolgerà rispettando le indicazioni contenute nei PDP, per tali alunni è prevista la griglia di valutazione, sopra citata, come previsto dall'art. n. 20 dell'Ordinanza ministeriale.

L'articolazione e lo svolgimento del colloquio d'esame è regolata dall'art. 17 dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 e in particolare, per gli alunni certificati (obiettivi minimi o differenziati) è regolata dall'art. n. 19 della medesima ordinanza. Per tali alunni il Consiglio di classe fa richiesta della presenza e assistenza delle insegnanti di sostegno referenti (con apposita domanda) e per la valutazione si farà riferimento alla griglia allegata al fascicolo dell'alunno predisposto dai docenti di sostegno.

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

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia	Campi Barbara
Inglese	Crinella Stefania
Francese	Cecchetti Barbara
Matematica/Inform.	Bazzotti Andrea
Sc. Cult. Alim.	Ciranna Massimiliano Toni
Lab. Enog. S. Cucina	Costigliola Dario
Lab. Enog. Sala/Vend	Musolino Raffaele
Dir. Amm. Strut. Ric.	Lato Raffaele
Scienze Mot. E Spor.	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Panessa Anna
Sostegno	Sacco Glenda
Sostegno	Laudani Massimo

Riccione, 26 maggio 2020

La coordinatrice
Prof.ssa Campi Barbara

