



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 dell'OM 53/2021)

CLASSE 5[^]AK



Anno scolastico
2020-2021

Coordinatore
prof. Frisoni Andrea

INDICE

Parte 1. Descrizione del contesto generale e informazioni sul curriculum	p. 3
Storia dell'Istituto	p. 4
Valori e finalità	p. 4
PECUP	p.5
Obiettivi Generali	p. 10
Composizione del CdC	p. 11
Variazioni del CdC nel biennio post-qualifica	p. 11
Piano orario nel biennio post-qualifica	p. 12
Educazione Civica	p. 12
Profilo della Classe	p. 13
Composizione	p. 13
Dinamiche relazionali	p. 13
Osservazioni sul percorso formativo	p. 14
Metodo di studio e livelli generali raggiunti	p. 14
Metodi e strumenti didattici utilizzati dal CdC	p. 14
Crediti Scolastici non convertiti e medie	p. 16
Tabelle di conversione nuovi crediti	p. 17
Crediti scolastici convertiti	p. 18
Attribuzione del credito per la quinta in sedi di ammissione all'Esame	p. 18
Parte 2. Percorsi formativi disciplinari	p. 19
Relazione e programma di Italiano e Storia	p. 20
Relazione e programma di Inglese	p. 32
Relazione e programma di Matematica	p. 35
Relazione e programma di Scienze motorie e sportive	p. 39
Relazione e programma di Religione	p. 43
Relazione e programma di Scienza e cultura dell'alimentazione	p. 50
Relazione e programma di Francese	p. 56
Relazione e programma di Sala e vendita	p. 60
Relazione e programma di Cucina	p. 64
Relazione e programma di D.T.A.	p. 72
Parte 3. Criteri e strumenti di valutazione	p. 76
Griglia di valutazione della prova orale	p. 77
Griglia di valutazione della prova orale riadattata per alunni con DSA	p. 78
Elenco dei testi da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio	p. 79
Argomenti assegnati ai candidati per la realizzazione dell'elaborato	p. 82

PARTE 1

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

STORIA DELL'ISTITUTO

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

1. Premessa

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005.

2. Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. **I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 e agli allegati B) e C) costituiscono il riferimento per le linee guida nazionali di cui all'articolo 8, comma 6, del presente regolamento, definite a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche.** Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF).

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

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

2.1 Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- **stabilire collegamenti** tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- **riconoscere** il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

2.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

2.3 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore industria e artigianato

Il profilo del settore industria e artigianato si caratterizza per una cultura tecnicoprofessionale, che consente di operare efficacemente in ambiti connotati da processi di innovazione tecnologica e organizzativa in costante evoluzione.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento;
- applicare le normative che disciplinano i processi produttivi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi, per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze all'interno di un dato processo produttivo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi assicurando i livelli di qualità richiesti;
- riconoscere e valorizzare le componenti creative in relazione all'ideazione di processi e prodotti innovativi nell'ambito industriale e artigianale;
- comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

2.4 Strumenti organizzativi e metodologici

I percorsi degli istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno.

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.

L'ampia flessibilità degli orari garantisce, inoltre, la personalizzazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale al termine del terzo anno in regime di sussidiarietà d'intesa con Regioni e Province autonome.

Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

La flessibilità didattica e organizzativa, che caratterizza i percorsi dell'istruzione professionale, è strumento prioritario per corrispondere alle diverse esigenze di formazione espresse dagli studenti e dalle loro famiglie, alla necessità di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo.

I percorsi dell'istruzione professionale sono organizzati in modo da favorire organici raccordi in particolare con l'istruzione tecnica e con i percorsi regionali di istruzione e formazione professionale, per garantire i passaggi tra i sistemi. A tal fine vanno valorizzati gli strumenti di certificazione delle competenze acquisite dagli studenti.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale.

La metodologia dell'alternanza scuola lavoro è funzionale a questo raccordo sistematico. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo biennio al quinto anno, funzionali agli indirizzi, per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Gli istituti professionali, nell'ambito della loro autonomia, possono dotarsi di strutture innovative, quali i dipartimenti e il comitato tecnico-scientifico, per rendere l'organizzazione funzionale al raggiungimento degli obiettivi che connotano la loro identità culturale.

Gli istituti professionali del settore industria e artigianato sono dotati di ufficio tecnico.

Gli istituti professionali attivano modalità per la costante autovalutazione dei risultati conseguiti, con riferimento agli indicatori stabiliti a livello nazionale secondo quanto previsto all'articolo 8, comma 4, lettera b) del presente regolamento.

Ai fini di cui sopra possono avvalersi anche della collaborazione di esperti del mondo del lavoro e delle professioni.

OBIETTIVI GENERALI

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

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

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

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

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

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

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana e Storia	Frisoni Andrea (Coordinatore)
Lingua inglese	Pallara Stefania
Matematica	Parma Patrizia
Scienze motorie e sportive	Pippo Nicola
Religione	Bastianelli Luca
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ciranna Toni Massimiliano
Seconda lingua straniera: francese	Monteleone Egle Nunzia
Lab. di servizi enog. sett. Sala e vendita	Buffone Giorgio
Lab. di servizi enog. sett. Cucina	Fraternali Claudia
Diritto e Tecniche Amm. Della struttura ricettiva	Carli Maria Luisa
Sostegno	Salvetti Cristina

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

DISCIPLINA	4° ANNO	5° ANNO
Lingua inglese	Monteleone Egle Nunzia	Pallara Stefania
Seconda lingua str.: francese	Di Simone Romina	Monteleone Egle Nunzia
Lab. di serv. enog. sett. Cucina	Gallina Umberto	Fraternali Claudia

PIANO ORARIO NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

DISCIPLINE	4° ANNO	5° ANNO
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Matematica	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o Attività alternative	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	15	15
AREA DI INDIRIZZO		
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3
Seconda lingua straniera: francese	3	3
Lab. di servizi enog. sett. Sala e vendita	1	1
Lab. di servizi enog. sett. Cucina	5	5
Diritto e Tecniche Amministrative Della struttura ricettiva	5	5
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17
TOTALE COMPLESSIVO ORE SETTIMANALI	32	32

EDUCAZIONE CIVICA

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, durante il corso dell'intero anno scolastico almeno 33 ore sono state dedicate all'insegnamento di Educazione civica nelle diverse materie di D.T.A., Storia, Cucina ed Inglese. I docenti di tali discipline hanno trattato argomenti diversi nel loro orario curricolare (si veda la parte dedicata ai singoli programmi) ed in sede di scrutinio finale esprimeranno in pagella un unico voto concordato (espresso in decimi) in base all'esito delle verifiche assegnate nelle diverse discipline.

Le Linee guida comuni si sono sviluppate intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale.

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe è composta da 15 alunni (13 maschi e 2 femmine). Sono presenti 3 alunni con Bisogni Educativi Speciali: 2 con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e 1 con Disabilità Certificata L. 104/92 che ha seguito una programmazione differenziata.

Due studenti sono entrati nella classe quest'anno perché provenienti da altri istituti; uno di loro ha frequentato solo i primi due mesi di lezione e non si è più ripresentato a scuola.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino.

Per lo studente con Disabilità Certificata L. 104/92 con programmazione differenziata il CdC ha stabilito per l'Esame una prova orale non equipollente (come previsto dalla O.M. n. 62 del 2017, art. n. 20 e successiva O.M. n.53 del 03/03/2021, art. n.20), che verterà sui contenuti preventivamente concordati con il candidato, e la presenza dell'insegnante di sostegno Prof.ssa Cristina Salvetti per mettere a proprio agio l'alunno e come ausilio alla performance (come previsto dalla legge 104 del 1992 e dalle successive ordinanze ministeriali applicative). Si rimanda comunque al fascicolo personale del ragazzo predisposto dai docenti di sostegno.

Dinamiche relazionali

La classe si presenta come un gruppo coeso che ha saputo accogliere anche gli studenti che sono arrivati solo quest'ultimo anno (sebbene uno dei due abbia smesso di frequentare dopo soli due mesi). Lo studente con Disabilità Certificata L. 104/92, pur essendo in buoni rapporti anche con gli altri ragazzi della classe, ha svolto gran parte delle ore scolastiche nei laboratori, stringendo relazioni di amicizia e quotidiana frequentazione soprattutto con i relativi gruppi di lavoro in cui si è perfettamente integrato.

I ragazzi hanno sempre mostrato rispetto e intrattenuto rapporti cordiali con i docenti. Raramente si sono manifestati episodi di contestazione o disordine e anche quando questo è avvenuto gli studenti hanno saputo comprendere i richiami dei docenti e correggere immediatamente i comportamenti sbagliati.

Dall'inizio dell'anno la classe ha generalmente mostrato interesse per molte delle discipline e delle attività didattiche proposte, partecipando in maniera abbastanza attiva alle lezioni. Gli studenti hanno spesso risposto positivamente alle lezioni frontali, dialogiche, laboratoriali e alle provocazioni propositive dei docenti.

Pochi di loro e in situazioni saltuarie hanno mostrato difficoltà nel lavoro in classe o a distanza e nell'apprendimento; in generale le lezioni si sono quasi sempre svolte in un clima abbastanza partecipativo e proficuo, anche con le difficili condizioni dettate dalla situazione pandemica in cui si è svolto l'anno scolastico.

Osservazioni sul percorso formativo

Diversi docenti hanno potuto proseguire il percorso formativo intrapreso coi ragazzi l'anno precedente e i richiami e i collegamenti alle conoscenze e alle competenze acquisite in classe quarta ha permesso un lavoro più chiaro e coerente sui programmi di classe quinta.

Diversi studenti hanno confermato la loro media voti degli anni precedenti nonostante le difficoltà dell'ultimo anno e mezzo. Un esiguo numero di ragazzi ha subito le difficoltà dovute alla situazione emergenziale, manifestando qualche calo di rendimento o una più alta frequenza di assenze.

La frequenza scolastica infatti non è stata alta per tutti: sono diversi gli studenti che hanno accumulato un elevato numero di assenze.

Un buon numero di studenti ha segnalato di voler proseguire gli studi, mentre gli altri si dicono indirizzati alla carriera professionale nel settore enogastronomico in cui si sono formati.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti

L'impegno mostrato dalla classe è risultato abbastanza costante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Sono pochi gli alunni che hanno dimostrato in qualche periodo una certa discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Un poi' di più quelli che hanno avuto una frequenza saltuaria alle lezioni.

Per gli studenti con DSA e BES 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, schemi riassuntivi, mappe concettuali, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc...).

Il livello di rendimento raggiunto dalla classe nell'ultimo anno è mediamente discreto e si avvicina al 7,5. Solo un ragazzo non ha valutazioni nel secondo quadrimestre (poiché ha frequentato appena due mesi di scuola nel primo) e solo un ragazzo ha una media voti che raggiunge appena la sufficienza; cinque studenti hanno, ad oggi, una media voti tra il 7 e l'8; tre ragazzi hanno conseguito risultati pienamente positivi in tutte le discipline ed hanno, ad oggi, una media intorno all'8; due ragazzi si distinguono come eccellenze con medie superiori all'8.

Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Ogni docente della classe ha provveduto ad una continua rimodulazione della programmazione iniziale, data la situazione emergenziale dovuta al COVID19 ed i continui cambiamenti di orari e di modalità didattiche in presenza e a distanza (si vedano 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. Sono state adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

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, pause didattiche.

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.

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

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

Il recupero e 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 di 15 giorni, per permettere agli alunni con carenze, di recuperare le difficoltà riscontrate in lacune materie.

La DAD si è svolta, secondo il regolamento d'Istituto, attraverso lezione on-line con "GSuit for education" e comunicazioni via Telegram e registro elettronico. Ovviamente la difficile situazione ha presentato criticità dovute alle circostanze inedite e particolari (anche del contesto extra-scolastico) e alle difficoltà personali registrate da parte di alcuni studenti.

Nonostante tali evidenti criticità, i programmi, adeguatamente rimodulati, sono stati essenzialmente svolti e in generale gli studenti sono stati valutati con più prove orali che scritte, data la difficoltà a svolgere le prime con correttezza e trasparenza.

CREDITI SCOLASTICI NON CONVERTITI

STUDENTE	CREDITI 3° ANNO	MEDIA 3° ANNO	CREDITI 4° ANNO	MEDIA 4° ANNO
N. 1	10	7,6	11	7,64
N. 2	9	6,7	10	6,82
N. 3	10	7,7	12	8,09
N. 4	8	6,4	10	6,64
N. 5	9	6,6	11	7,18
N. 6	8	6,7	10	6,64
N. 7	11	8,8	11	7,27
N. 8	9	7,4	10	7
N. 9	10	7,89	10	7,89
N. 10	11	8,7	12	8,09
N. 11	9	6,9	10	7,27
N. 12	11	9	13	9,09
N. 13	10	7,1	12	8,09
N. 14	11	8,8	13	9,18
N. 15	10	8,3	13	9,09

TABELLE DI CONVERSIONE DEI NUOVI CREDITI

Credito assegnato al termine del 3° anno

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D.Lgs 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione viene effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Credito assegnato al termine del 4° anno

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D.Lgs 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione viene effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020.

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

CREDITI SCOLASTICI CONVERTITI

STUDENTE	CREDITI 3° ANNO CONVERT.	CREDITI 4° ANNO CONVERT.
N. 1	16	17
N. 2	15	15
N. 3	16	18
N. 4	12	15
N. 5	15	16
N. 6	12	15
N. 7	17	16
N. 8	15	15
N. 9	15	15
N. 10	17	18
N. 11	15	16
N. 12	17	19
N. 13	16	18
N. 14	17	19
N. 15	16	19

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO PER LA CLASSE QUINTA IN SEDE DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Media dei voti	Fasce di credito per la classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

PARTE 2

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINE: Italiano e Storia
Prof. Andrea Frisoni

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 15 alunni (13 maschi e 2 femmine). Sono presenti 3 alunni con Bisogni Educativi Speciali: 2 con Disturbi Specifici dell’Apprendimento e 1 con Disabilità Certificata L. 104/92 che ha seguito una programmazione differenziata.

Due studenti sono entrati nella classe quest’anno perché provenienti da altri istituti; uno di loro ha frequentato solo i primi due mesi di lezione e non si è più ripresentato a scuola.

Dall’inizio dell’anno la classe ha generalmente mostrato un vivo interesse per le discipline e per le attività didattiche proposte, partecipando attivamente alle lezioni. Gli studenti hanno spesso risposto positivamente alle lezioni frontali e dialogiche e alle provocazioni propositive del docente.

Solo pochi di loro e in situazioni saltuarie hanno mostrato difficoltà nel lavoro in classe, a distanza e nell’apprendimento; in generale le lezioni si sono sempre svolte in un clima partecipativo e proficuo, anche con le difficili condizioni dettate dalla situazione pandemica in cui si è svolto l’anno scolastico.

In entrambe le discipline di Italiano e di Storia il docente ha potuto proseguire il percorso formativo intrapreso coi ragazzi l’anno precedente e i richiami e i collegamenti alle conoscenze e alle competenze acquisite in classe quarta ha permesso un lavoro più chiaro e coerente sul programma di classe quinta.

La DAD si è svolta, secondo il regolamento d’Istituto, attraverso lezione on-line con “GSuit for education” e comunicazioni via Telegram e registro elettronico. Ovviamente la difficile situazione ha presentato criticità dovute alle circostanze inedite e particolari (anche del contesto extra-scolastico) e alle difficoltà personali registrate da parte di alcuni studenti.

Nonostante tali evidenti criticità, il programma è stato essenzialmente svolto nella sua interezza. Gli studenti sono stati valutati con più prove orali che scritte, data la difficoltà a svolgere le prime con correttezza e trasparenza.

Date le circostanze all’esposizione scritta è stato dedicato poco tempo, concentrato soprattutto nel primo quadrimestre, e purtroppo è ancora diffusa tra i ragazzi la tendenza a commettere qualche grave

errore di ortografia (soprattutto dove dovuto a grosse carenze pregresse) e qualche difficoltà ideativa e compositiva. Il lessico dei ragazzi resta in generale un po' limitato, ma nel complesso la classe ha sviluppato rispetto all'anno precedente la propria capacità di formulare ed ordinare pensieri chiari, sia nella frase che all'interno di strutture più complesse. La quasi totalità degli studenti ha imparato ad ordinare discorsi coerenti e a superare una certa timidezza da interrogazione o da dialogo con un adulto.

Il profitto scolastico di italiano e storia risulta su un buon livello. Solo un esiguo gruppo di ragazzi ha mostrato qualche fatica a raggiungere gli obiettivi prefissati.

In molte occasioni, anche su richiesta degli stessi studenti, i contenuti sono stati rielaborati e mediati dal docente attraverso strategie didattiche personalizzate per guidare gli alunni a un apprendimento significativo e non mnemonico, così da permettere un più facile avvicinamento al possesso dei nuclei fondanti delle discipline.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINE: **Italiano e Storia**
Prof. Andrea Frisoni

PROGRAMMA SVOLTO – ITALIANO

Testo in adozione: Baldi, Giusso, Ranzetti, Zaccaria, *Le Occasioni della Letteratura 3*, Pearson

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La poesia simbolista francese e la sua influenza in Europa	<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">- Contestualizzazione storica e socio-economica del secondo Ottocento in Europa- Biografia, opere e poetica di Baudelaire e del Poeti Maledetti- <i>Spleen, Corrispondenze, L’Albatro</i> da <i>I Fiori del male</i> di Charles Baudelaire- <i>Arte Poetica e Languore</i> di Paul Verlaine (dalla raccolta <i>Cose lontane, cose recenti</i>)- <i>Vocali</i> di Arthur Rimbaud (dalla raccolta <i>Poesie</i>)- <i>Brezza Marina</i> di Stephane Mallarmé (dalla raccolta <i>Poesie</i>)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga: i principi del Verismo italiano e le nuove tecniche narrative	<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;	<ul style="list-style-type: none">- Biografia, opere e poetica dell’autore- Accenni alla grande narrativa realista e naturalista europea del XIX sec.- <i>La Roba e Libertà</i> (dalla raccolta <i>Novelle Rusticane</i>)- <i>Rosso Malpelo</i> (dalla raccolta <i>Vita dei campi</i>)

	- Saper commentare i testi analizzati in classe.	- <i>I Malavoglia</i> (trama del romanzo e lettura antologizzata di brani)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli: il “crepuscolo” della poesia Ottocentesca e il Decadentismo	<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 ricerca di una nuova poetica di fine Ottocento e l'approdo alla rivoluzione simbolista e decadente - Biografia, opere e poetica dell'autore - <i>X Agosto, Temporale, Il Lampo, Il Tuono, l'Assiuolo</i> (dalla raccolta <i>Myricae</i>) - <i>Il gelsomino notturno, La mia sera, Nebbia</i> (dalla raccolta <i>Canti di Castelvecchio</i>) - <i>Il Fanciullino</i> (lettura di stralci significativi del saggio)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'avanguardia futurista in Italia	<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"> - Contestualizzazione storica e socio-economica del primo Novecento in Italia - Poetica di Marinetti e dei Poeti Futuristi - Accenni alle grandi avanguardie europee del primo Novecento - <i>Manifesto del Futurismo</i> di Filippo Tommaso Marinetti - <i>Bombardamento di Adrianopoli</i> di Filippo Tommaso Marinetti - <i>E lasciatemi divertire</i> di Aldo Palazzeschi
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio: l'Estetismo decadente	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - Biografia, opere e poetica dell'autore - Friedrich Nietzsche e i concetti di superomismo e spirito dionisiaco - <i>La Pioggia nel pineto</i> (dalla raccolta <i>Laudi</i>) - <i>Meriggio</i> (dalla raccolta <i>Laudi</i>)

	<p>di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<p>- <i>Il Piacere</i> (trama del romanzo e lettura antologizzata di brani)</p>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti: autobiografia di un poeta	<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"> - Biografia, opere e poetica dell'autore - <i>Porto Sepolto, In memoria, Veglia, Fratelli, I Fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Soldati</i> (dalla raccolta <i>L'Allegria</i>) - <i>L'isola</i> (dalla raccolta <i>Sentimento del Tempo</i>)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale: poesia metafisica e poetica degli oggetti	<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"> - Biografia, opere e poetica dell'autore - <i>I Limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Cigola la carrucola nel pozzo</i> (dalla raccolta <i>Ossi di Seppia</i>) - <i>Non recidere, forbice, quel volto, La casa dei doganieri</i> (dalla raccolta <i>Le occasioni</i>) - <i>Il sogno del prigioniero</i> (dalla raccolta <i>La bufera e altro</i>) - <i>Xenia I, Ho sceso dandoti il braccio</i> (dalla raccolta <i>Satura</i>)

MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Italo Svevo: la narrazione psicoanalitica novecentesca	<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"> - Biografia, opere e poetica dell'autore - Sigmund Freud: la scoperta dell'inconscio e la nascita della psicoanalisi - Friedrich Nietzsche, Arthur Schopenhauer e la filosofia "pessimista" - <i>La Coscienza di Zeno</i> (brani antologici tratti da tutti i capitoli del romanzo)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello: la "crisi" del Novecento e dell'io	<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"> - Biografia, opere e poetica dell'autore - <i>L'Umorismo</i> (lettura di stralci significativi del saggio) - <i>La patente</i> (dalla raccolta <i>Novelle per un anno</i>) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (trama del romanzo e lettura antologizzata di brani)
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diverse tipologie testuali (in particolare le nuove tipologie d'esame A, B, C) e saperle realizzare praticamente in un elaborato; - Saper produrre testi formalmente corretti. 	<p>Esercitazione sulla stesura di testi di vario genere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tema di analisi testuale - tema argomentativo (anche di argomento storico) - tema espositivo

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di	• Manuale in adozione: Baldi, Giusso, Ranzetti,	• Verifica scritta nel primo quadrimestre:	• Date le straordinarie circostanze dell'anno, gli studenti sono stati

<p>conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto talvolta ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali proiettate tramite LIM. • Lo studio assegnato per casa durante l'anno scolastico ha avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<p>Zaccaria, <i>Le Occasioni della Letteratura 3</i>, Pearson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante • Lezioni o schematizzazioni in formato presentazione multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C, D • Verifica scritta sommativa via Google Moduli nel secondo quadrimestre • Verifiche orali - Dialogo in classe e in videolezione 	<p>valutati con più prove orali che scritte, data la difficoltà a svolgere le prime con correttezza e trasparenza.</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato; • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
--	---	---	---

PROGRAMMA SVOLTO – STORIA

- Testo in adozione: De Vecchi, Giovanetti, *La nostra avventura 3: Il Novecento e la globalizzazione*, ed. Pearson

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"> - Sviluppo industriale e società di massa - Le potenze europee fra Otto e Novecento - L'Età giolittiana in Italia - La <i>Belle époque</i>
MODULO 2		CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> - Le cause del conflitto - La guerra di trincea - L'Italia dalla neutralità all'intervento - La svolta del 1917 e la fine della guerra - La situazione politica del primo dopoguerra
MODULO 3		CONTENUTI
Dalla Rivoluzione russa al totalitarismo comunista di Stalin		<ul style="list-style-type: none"> - Dalla guerra alla Rivoluzione - I bolscevichi al potere e la guerra civile - La nascita dell'URSS - La dittatura di Stalin
MODULO 4	CONTENUTI	
L'Europa e il mondo all'indomani del primo conflitto	<ul style="list-style-type: none"> - I problemi irrisolti dopo la Conferenza di Parigi - La Terza Internazionale e il "biennio rosso" - Gli USA negli anni Venti - La crisi del '29 e il New Deal 	

MODULO 5		CONTENUTI
Il totalitarismo fascista di Mussolini		<ul style="list-style-type: none"> - L'Italia nel primo dopoguerra - L'ascesa al potere del fascismo - Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura - Caratteri dell'ideologia e del regime fascista - La politica economica ed estera
MODULO 6		CONTENUTI
Il totalitarismo nazionalsocialista di Hitler		<ul style="list-style-type: none"> - La Germania nel primo dopoguerra - L'ascesa al potere del nazismo - Il razzismo e la persecuzione degli ebrei e dei "diversi" - Caratteri dell'ideologia e del regime fascista - La politica economica ed estera
MODULO 7		CONTENUTI
La Seconda Guerra Mondiale		<ul style="list-style-type: none"> - Totalitarismi e imperialismi - La Guerra civile spagnola come campo di prova - Le cause del conflitto - L'Alleanza delle Nazioni Unite e l'Asse Roma-Berlino-Tokyo - L'Europa dominata da Hitler e la <i>Shoah</i> - La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra - L'Italia divisa: la Repubblica Sociale Italiana e la Resistenza partigiana
MODULO 8		CONTENUTI
Il mondo bipolare e la Guerra fredda		<ul style="list-style-type: none"> - L'eredità della seconda guerra mondiale - Le origini della guerra "fredda" - USA e URSS dall'equilibrio del terrore al disgelo

MODULO 9		CONTENUTI
Il processo di decolonizzazione dei paesi africani ed asiatici e il conflitto israelo-palestinese		- La decolonizzazione dell’Africa - L’indipendenza dell’India - Il conflitto israelo-palestinese
MODULO 10 (ED. CIVICA)		CONTENUTI
L’Unione Europea		- Il discorso di Schuman e ai primi trattati europei - Definizione giuridica di UE - Simboli dell’UE - Istituzioni sovranazionali dell’UE
MODULO 11 (ED. CIVICA)		CONTENUTI
La Costituzione Italiana		- Nascita della Repubblica - Differenze tra Statuto Albertino e Costituzione Repubblicana - Genesi e struttura della Costituzione - I Principi Fondamentali - L’ordinamento della Repubblica

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODAL. 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione</i>, Pearson • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall’insegnante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali: - 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. • Criteri di valutazione: Qualità e quantità delle conoscenze acquisite;

<p>contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto talvolta ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 			<p>Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</p> <p>Uso registro linguistico adeguato;</p> <p>Capacità di argomentare;</p> <p>Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</p> <p>Uso corretto del codice lingua;</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
--	--	--	--

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p>

		Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti). Radici storiche della Costituzione italiana.
--	--	--

Riccione, 26/04/2021

Prof. Frisoni Andrea



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VKA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: **INGLESE**
Prof. PALLARA STEFANIA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La 5KA si compone di n. 12 studenti e n. 2 studentesse, tutti molto maturi e affiatati tra di loro. Gli alunni si sono dimostrati fin dall’inizio dell’anno scolastico attenti, partecipativi, curiosi, entusiasti, motivati, nonché collaborativi ed organizzati.

Hanno sempre rispettato le scadenze prefissate e il regolamento d’Istituto.

I risultati raggiunti dal punto di vista del profitto risultano mediamente buoni, con punte d’eccellenza.

Nonostante l’insofferenza nei confronti della didattica a distanza, si sono comunque impegnati e hanno dato il loro meglio.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
REVISION	Revision of topics presented in the 4th class to consolidate the professional language.	The kitchen brigade & specific duties; The chef’s uniform; Food ingredients; Cooking techniques; Recipes and dialogues; enogastronomy and food quality certification
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
HYGIENE AND SAFETY	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles; safety procedures; food contamination; risks and preventive measures; food preservation; workplace safety.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
NUTRITION AND HEALTHY EATING. FOOD AND RELIGION.	How to get acquainted to healthy eating (by learning about nutrients and examining	Nutrition and Food Science; nutrients; healthy eating (the Eatwell Guide; The Food Pyramid; Lifelong nutrition); The Mediterranean diet;

	different diets) and the religious dietary habits and choices.	alternative diets (Vegetarian d.; Vegan d.; Macrobiotic d.; Raw food d.; Fruitarian d.; Dissociated d.; Paleo d. Food allergies and intolerances. Organic farming; Slow Food; KM0 (Short supply chain). Food and religion: the duty of fasting; Ramadan; Hindus, Buddhists, Christians and Muslims. Jews: Kosher food.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
ENOGASTRONOMY TOUR OF ITALY	Getting to know information about food and wine in the Italian regions, acquiring the appropriate skills to relate about these topics.	Italian culinary history (the World wars; the Economic Boom; Globalisation vs Localization). Treasures of Italy; Italian wines; most famous Italian food products. Food and wine in: north-west Italy; Emilia-Romagna and north-east Italy; Central Italy; Southern Italy and the islands.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
HOW TO PREPARE FOR A CAREER	Getting to know the skills needed while searching for jobs; How to make applications.	Job search: staffing; job opportunities (reading an ad); the application letter. Writing a CV (EUROPASS) and a personal profile; Writing a covering letter.
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
FOOD STORES AND SUPPLIES	Getting to know how to search and order food from suppliers; How to store food. Acquiring the effective professional language.	Food stores and supplies; sourcing suppliers and identify the various ones, storing food, searching for suppliers, making, checking orders, making complaints.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> •Metodo deduttivo ed induttivo; task-based learning •Lezione frontale, dialogata •Costante interazione con la classe •Monitoraggio assiduo degli apprendimenti •Reading and Comprehension •Listening and Comprehension •Speaking •Writing • Ricerche online, visione di video e filmati. 	<ul style="list-style-type: none"> •Libro di testo adottato: COOK BOOK Club di O. Cibelli, D. d'Avino. Clitt ed. Altri testi utilizzati: COOKING MASTERING & SERVING. di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishing; Catering show. Hoepli •Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2; libro digitale; Internet e YouTube. Per l'attività didattica a distanza si sono utilizzati i seguenti canali: Meet, Classroom e Telegram 	<ul style="list-style-type: none"> •Verifiche costanti in itinere •Verifiche sommative alla fine di ogni unità o modulo proposti (test strutturati, semi strutturati, traduzioni, reading and comprehension, task-based tests) •Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche. 	<p>Come da POF e decisioni del Dipartimento, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uso corretto del lessico -Correttezza grammaticale - Quantità e qualità delle informazioni possedute <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche dell'impegno nello studio e della partecipazione attiva al dialogo educativo, nonché dell'autonomia e della maturità dimostrate.</p>

Civics (EDUCAZIONE CIVICA): International organizations.
Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa
Stefania Pallara

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

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Classe 5AK

Prof. Patrizia Parma

Materia: Matematica

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5AK é composta da 15 alunni di cui 13 maschi e 2 femmine. Un ragazzo è arrivato quest'anno, ha frequentato però solo fino ad ottobre.

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

Alcuni, pur avendo capacità, non hanno mantenuto costante l'impegno ottenendo risultati altalenanti.

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

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

Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione, nonché della puntualità di consegna delle esercitazioni tramite classroom.

PROGRAMMA SVOLTO

Argomenti	Contenuti	Obiettivi
Modulo 0 RIPASSO	<ul style="list-style-type: none"> ● Disequazioni di primo e secondo grado. ● Disequazioni fratte. ● Semplici casi di equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte e, in casi semplici (scomposizione mediante raccoglimento totale), di grado superiore al secondo.
Modulo 1 LE FUNZIONI ripasso e collegamento con l'anno precedente	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. ● Dominio di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte. ● Funzioni pari e funzioni dispari. ● Intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale. ● Saper leggere dal grafico il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno.
Modulo 2 I LIMITI	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione intuitiva di limite ● Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte. ● Le forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ ● Asintoti orizzontali, verticali e obliqui. ● Traccia approssimativa di un grafico di funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali. ● Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ ● Saper determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui. ● Saper riportare con approssimazione su un grafico le caratteristiche determinate analiticamente di una funzione. ● Saper determinare i limiti dal grafico.
Modulo 3 LA CONTINUITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di funzione continua. ● Punti di discontinuità e loro classificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper individuare e classificare i punti di discontinuità. ● Riconoscere graficamente i punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie di una funzione.
Modulo 4 LA DERIVATA	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione ed interpretazione grafica 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata.

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione dialogata ● Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi ● Lezione frontale ● Videolezioni su google meet 	<p>Libro di testo: L. Sasso, I Fragni “Colori della Matematica” edizione bianca per gli istituti alberghieri, Ed. Petrini, DeA Scuola</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Problemi ed esercizi ● Quesiti a risposta aperta ● Verifiche scritte ● Colloqui in presenza e su meet 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza degli argomenti affrontati ● Correttezza nella scelta e nell'applicazione dei procedimenti risolutivi ● Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici ● Partecipazione alle video lezioni e puntualità nella consegna dei lavori assegnati

Riccione, 27/04/2021

Proff. ssa Patrizia Parma

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

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Relazione Finale A.S. 2020/ 2021
Classe: “5KA” Indirizzo: Cucina
Materia: Scienze Motorie e Sportive
Insegnante: Nicola Pippo

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da 15 alunni: 13 maschi e 2 femmine; tra i quali un alunno (L. 104/92) che segue una programmazione per obiettivi differenziati, non seguito direttamente dall' insegnante di sostegno, poiché non presenta particolare difficoltà nella parte pratica della disciplina e quindi nel raggiungimento degli obiettivi didattici, supportato invece in periodo di DAD. Lo studente mostra soprattutto nella cooperazione e relazione interpersonale con i compagni approcci diversi ma ben integrato nel gruppo classe. Ci sono inoltre tre alunni con DSA che nella disciplina di scienze motorie non presentano alcuna fragilità a raggiungere un livello di preparazione adeguato e più che soddisfacente, facendo naturalmente ricorso agli strumenti dispensativi e compensativi.

In generale, il gruppo classe è vivace è ben integrato, abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali. Una parte piuttosto cospicua della classe pratica o ha praticato attività motoria extra scolastica ciò determina un gruppo con buone capacità che anche nel lavoro in palestra ha conseguito con interesse e motivazione competenze adeguate. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare. Adeguato all'età è lo sviluppo psicologico, cognitivo e fisiologico raggiunto.

In DAD, la classe ha affrontato in modo responsabile e puntuale le consegne, dimostrando consapevolezza ed autonomia nelle gestione sia didattica che emotiva di questo particolare momento, è stata adeguata la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

SCIENZE MOTORIE - PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento. Prove d'ingresso.	<ul style="list-style-type: none">• Valutazione livello motorio iniziale.	U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento). U.D. 2. Prove d'ingresso, TEST EUROFIT: max numero di

		addominali in 30", salto in lungo da fermo, Beep Test, Lancio della palla medica.
<p>Titolo: Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca). • Conoscenza dei principi generali che sottendono lo sviluppo delle CAPACITÀ MOTORIE • Saper costruire mini circuiti di potenziamento in casa 	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skipp, calciata dietro, corsa balzata, corsa incrociata).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l'ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l'utilizzo dei grandi attrezzi</p>
<p>Titolo: Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali. 	<p>U.D.1. Giochi di movimento, percorsi, circuiti, esercizi con variazione dell'esecuzione del movimento, con variazioni delle condizioni esterne, combinazioni di abilità già automatizzate, variazioni delle informazioni escludendo alcuni analizzatori sensoriali, esecuzioni di esercizi con entrambi gli arti o da entrambi i lati.</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista dell'equilibrio, statico dinamico e in volo</p>
<p>Titolo: Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle 	<p>U.D. 1. L'atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).</p>

	<p>proprie potenzialità e dei propri limiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • E regolamenti e basi delle discipline teoriche affrontate. 	<p>U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.</p>
<p>Titolo: Sport e giochi di squadra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. • Conoscenza e enunciazione dei regolamenti. Miglioramento della cooperazione e fair-play. 	<p>U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p>U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.</p> <p>U.D. 3 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.</p>
<p>Titolo: Parte teorica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza Principi di allenamento, di traumatologia sportiva e tecniche di Primo Soccorso • BLS - BLSD • Storia e Cultura sportiva 	<p>U.D.1 Benefici sport, Alimentazione e sport, dieta equilibrata.</p> <p>U.D. 2 Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso e BLS - BLSD.</p> <p>U.D. 3 storia delle Olimpiadi Antiche e Moderne</p>
METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> – Metodologia globale – Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche – Risoluzione di problemi (Problem Solving). – Cooperative Learning, scoperta guidati – E-Learning classi e ambienti virtuali – Lezioni pratiche, spiegazioni frontali – Interventi personalizzati effettuati – Potenziamento – Consolidamento 	<ul style="list-style-type: none"> – Oggettivi: – La palestra – Le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. – Le dotazioni e gli attrezzi presenti. – Spazi extrascolastici es. pista atletica e strutture della FIGS di Riccione. – Formativi – Tabelle – Libro di testo e schede d'approfondimento. – Link, PC, Schemi e appunti in formati multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> – E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. – Valutazioni e misurazioni pratiche – Valutazioni scritte e teoriche sia per l'intera classe e nello specifico per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica. – Griglie di valutazione fanno riferimento alla programmazione iniziale e alla rimodulazione dopo introduzione della DAD

<p>– Recupero: le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo le modalità programmate.</p>	<p>– Video lezioni (piattaforma G-Suite)</p>	
---	--	--

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

- 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
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in DAD
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie
- Impegno e costanza nella DAD
- Serietà con cui l'alunno si approccia alla DAD

Riccione, 30 Aprile 2021

IL DOCENTE
Prof. Pippo Nicola

ANNO SCOLASTICO
2020-2021

Classe 5^{KA} Indirizzo Cucina

Prof. Bastianelli Luca
Materia: Religione

RELAZIONE FINALE

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto senza subire modifiche o rallentamenti.

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 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.

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luca Bastianelli



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

ANNO SCOLASTICO 2020-2021
Classe 5KA

Prof. Bastianelli Luca

Materia: Religione

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</p>

		etici: aborto, etunasia, il valore della vita.
--	--	--

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

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

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luca Bastianelli

ANNO SCOLASTICO 2020-2021
Classe 5^AKA
DISCIPLINA: **Scienza e cultura dell'alimentazione**
Prof. CIRANNA Toni Massimiliano

RELAZIONE FINALE

La classe 5^A ad indirizzo Cucina è composta da 15 alunni, dei quali 13 Maschi e 2 femmine. Sono presenti 3 alunni con bisogni educativi speciali (BES), nello specifico 2 con DSA e 1 alunno con Disabilità Certificata ai sensi delle Legge 104/92 (L.L. che segue una programmazione differenziata). Gli allievi hanno sempre mostrato una buona disponibilità al dialogo educativo accettando favorevolmente proposte, consigli e richiami dal docente. La frequenza è stata assidua per la maggior parte degli studenti, ad eccezione di qualche caso di discontinuità (intervento ospedaliero).

Gli alunni hanno partecipato con interesse ed attenzione all'attività didattica in aula e alla didattica digitale integrata (DID), mostrando nello studio un impegno sempre adeguato.

La classe comunque non si presenta omogenea nelle capacità, nello studio e nell'impegno profuso nel tempo. Per quanto riguarda il livello di apprendimento degli alunni si evincono, infatti, due diverse fasce: il primo livello, il più numeroso, 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 esiguo, lavora solo in presenza degli impegni più importanti (in prossimità delle verifiche scritte e orali) e con profitto non sempre all'altezza delle aspettative.

La parte della classe più partecipativa e motivata è stata comunque in grado di stimolare gli altri compagni e stabilire così un buon rapporto finalizzato al dialogo educativo e alla collaborazione reciproca, consentendo ai ragazzi che presentavano maggiore difficoltà di raggiungere risultati soddisfacenti.

Il profitto medio della classe, si attesta sulla sufficienza con alcuni elementi che raggiungono, invece, una valutazione discreta, più che buona o addirittura eccellente (per un alunno).

Il numero non elevato di allievi e la partecipazione attiva ha consentito di sviluppare in maniera esaustiva tutte le tematiche previste dal piano di studi proposto all'inizio dell'anno scolastico.

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 i genitori, come stipulato nei relativi piani personalizzati e individuali depositati agli atti.

In generale il rapporto alunno-docente è stato fondato sulla stima e sul rispetto reciproco, buoni anche i rapporti con le famiglie.

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Classe 5[^]KA

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. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da 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>

	Etichettatura e additivi alimentari.				
--	--------------------------------------	--	--	--	--

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
Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.	<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; anoressia e bulimia e disturbo dell'alimentazione incontrollata; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti; gastrite e ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	Libro di testo, presentazioni in power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici	<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>	Il modulo è stato trattato nel secondo quadrimestre.

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

MODULO N. 3: CIBO E RELIGIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Saper proporre una dieta adeguata tenendo conto i precetti etnico-religiosi della clientela.	<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo</p> <p>La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia.</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni (cenni)</p> <p>Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. Ad esempio partendo dalla globalizzazione e intercultura della nostra società. Per questo modulo si auspica la collaborazione e la possibilità di compresenza con l'insegnante di religione cattolica.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni 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. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo sarà trattato nel secondo quadrimestre.</p>

Metodologia

Come metodologia si è utilizzata prevalentemente la lezione frontale partecipata in aula, tramite Meet nella didattica a distanza, coadiuvata dall'utilizzo di ppt e di materiale audiovisivo.

Si è cercato, per quanto possibile, di proporre i contenuti in forma problematica e di guidare, così, gli alunni all'uso consapevole del metodo scientifico (partendo proprio dall'osservazione di fatti e fenomeni reali) fondamentale per avere una connessione evidente e diretta con il mondo reale e l'acquisizione di una mentalità razionale. Al metodo scientifico è stata affiancata la metodologia della comunicazione nella molteplicità delle sue forme (iconica, grafica, verbale, visiva) e il metodo

individualizzato che, attraverso la strutturazione di percorsi didattici differenziati, ha consentito agli allievi con maggiori difficoltà di colmare, per quanto possibile, le carenze.

Si sono evitate le lunghe trattazioni teoriche facendo ricorso a schemi riassuntivi, video documentari, all'uso di mappe concettuali, materiale disciplinare fornito dal docente mediante la piattaforma didattica Classroom e di test interattivi (proposti mediante moduli quiz di google). Un certo spazio è stato dato all'operatività in modo da coinvolgere maggiormente gli studenti e renderli protagonisti dell'azione didattica.

Queste operazioni, grazie alla veste di concretezza data ai contenuti hanno permesso agli alunni di focalizzare meglio gli argomenti trattati, evidenziarne le parti realmente importanti ed imprimerle nelle loro menti.

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, nel corso dell'anno scolastico, sotto forma di quesiti semi- strutturati e saggi brevi utilizzando moduli quiz di google, verifiche orali inerenti gli argomenti proposti durante le video-lezioni (utilizzando 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: una prova scritta 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 e una scritta per quadrimestre.

Strumenti di lavoro

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

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.

Libro di testo: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di Luca La Fauci – MARKES



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe 5[^]AK Enogastronomia Settore Cucina

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Francese

Prof.ssa Egle Monteleone

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 15 alunni: 13 maschi, 2 femmine. Il gruppo ha frequentato le lezioni unitamente agli studenti della classe 5 CK. Ho conosciuto la classe in quarta e il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

Gli alunni hanno seguito le lezioni con attenzione e partecipazione, dimostrando un buon impegno e buone capacità dal punto di vista didattico e comportamentale. La classe è sempre stata disponibile nei confronti delle attività proposte mantenendo un dialogo sempre vivo e partecipe, pur non mancando i momenti di distrazione e chiacchiera.

Il clima di lavoro è sempre stato buono, i risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti. Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, la gran parte degli alunni ha seguito con regolarità gli incontri durante l'intero anno scolastico.

Il programma, soprattutto nella fase di DAD, è stato rimodulato e gli argomenti sono stati sintetizzati per rendere più agevole il lavoro di consolidamento delle conoscenze acquisite. Si è lavorato per migliorare le abilità scritte e orali, sono stati svolti elaborati (powerpoint, slides, documenti word) per consolidare le strutture morfo-sintattiche e il lessico specifico, sia attività di tipo orale, per sviluppare la capacità espositiva. Gli alunni con DSA hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali e schemi sia durante le verifiche scritte sia durante le verifiche orali. Nella valutazione si è tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti.

PIANO ANNUALE DI LAVORO

Anno scolastico 2020-2021

Docente: Egle Monteleone Materia: Francese

Classe V Sezione AK

Libro di testo: “*Gourmet, œnogastronomie*” di C. Duvallier, Eli Editore

	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 Les fromages et les desserts	<ul style="list-style-type: none">- Savoir présenter les desserts et les fromages;- Rédiger des recettes à base de fromage et desserts;- Connaître les incontournables de la pâtisserie française et italienne.	<ul style="list-style-type: none">- Les différents types de fromages: les catégories et leurs caractéristiques- Typologies de desserts et caractéristiques- Chaque élève a présenté un PowerPoint sur un fromage (français et italien) et un dessert (français et italien)
Le vin	<ul style="list-style-type: none">- Savoir parler du vin- Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes- Savoir donner des conseils sur le choix- Apprendre le lexique	<ul style="list-style-type: none">- L'histoire du vin- Les principales zones viticoles françaises et italiennes- La classification des vins, les appellations- La dégustation et le mariage vin/mets- Le Champagne- Chaque élève a choisi un vin français et un vin italien- Les boissons chaudes: café, thé et chocolat

Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les principes d'une alimentation équilibrée; - Opérer des choix sur le régime à suivre; - Connaître les labels de qualité et d'origine, les produits bio et les OGM. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les régimes alimentaires - La pyramide alimentaire et les apports nutritionnels des aliments - Le régime méditerranéen, végétarien et végétalien, macrobiotique, crudivorisme, frutarien, religieux - Bio et OGM - Les certifications françaises
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation - Savoir conserver les aliments - Connaître la méthode HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - Les méthodes de conservation - HACCP - Allergies et intolérances alimentaires
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir présenter ses compétences professionnelles - Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche - Le stage

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: "Gourmet, œnogastronomie" di C. Duvallier, Eli Editore 	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e una nel corso del secondo; due verifiche orali a quadrimestre,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti studiati - Comprensione dei quesiti e delle attività

<p>-Lezione frontale</p> <p>- Ricerca d'informazioni attraverso internet</p> <p>- Esercitazioni scritte</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p>	<p>- Fotocopie integrative</p> <p>Materiali multimediali</p>	<p>Tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesiti a risposta aperta; • Quesiti a scelta multipla; • Vero/falso; • Esercizi di completamento; • Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento; <p>Prove strutturate;</p> <p>Prove semi-strutturate;</p> <p>Colloquio tradizionale.</p>	<p>proposte in forma orale e scritta</p> <p>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p> <p>Impegno, partecipazione</p>
---	--	---	---

Riccione, li 29 aprile 2021

Prof.ssa Egle Monteleone



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E
VENDITA

Prof. Giorgio Adriano Buffone

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 15 allievi (13 maschi e 2 femmine).

Sono emerse notevoli differenze all’interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l’impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato impegno costante e volontà di apprendere, che unito ad una forte predisposizione per la materia, li ha portati a raggiungere risultati spesso buoni e a volte eccellenti, raggiungendo quindi gli obiettivi disciplinari previsti.

Un altro gruppo di alunni invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all’apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

Per quanto riguarda la frequenza, gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l’intero anno scolastico. Va osservato che, parte delle lezioni, sono effettuate in DAD e tenuto conto che le ore della disciplina sono ore laboratoriale, è evidente che l’acquisizione delle competenze pratiche risulta scarsa.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche in lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E
VENDITA

Prof. Giorgio Adriano Buffone

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO Ø (ore 17)	OBIETTIVI	CONTENUTI
RIPASSO ARGOMENTI DEL PRIMO E SECONDO BIENNIO	<p>conoscere le strutture ristorative e ricettive, in modo da distinguere e potersi inserire in un contesto lavorativo;</p> <p>saper maneggiare, aprire e servire una qualsiasi bottiglia di vino e conoscerne le tecniche e le temperature di conservazione;</p> <p>conoscere i tempi, gli stili, le tecniche e le procedure di conduzione di un servizio tipo contestualmente al ruolo e all'incarico rivestito nello staff;</p> <p>conoscere la merceologia delle bevande fin qui trattate negli anni precedenti, approfondimenti;</p> <p>conoscere e saper applicare le norme d'igiene di propria competenza, saper segnalare ed intervenire in determinate situazioni critiche, conoscere le norme;</p> <p>saper agire e lavorare in sicurezza, prestando attenzione ai rischi specifici del mondo del lavoro, conoscere la norma.</p>	<p>tipologie di bar e ristoranti, zone di lavoro.</p> <p>enologia di base: servizio e conservazione.</p> <p>il lavoro in sala: brigata e svolgimento servizi.</p> <p>merceologia di bar.</p> <p>Igiene e H.A.C.C.P.</p> <p>Sicurezza e prevenzione.</p>
MODULO 1 (ore 15)	OBIETTIVI	CONTENUTI
ENOLOGIA	<p>conoscere quali sono le informazioni obbligatorie in una etichetta e saperle individuare;</p> <p>saper spiegare le fasi evolutive di un vino;</p> <p>conoscere i vini speciali e loro caratteristiche, nonché le normative concernenti le denominazioni qualitative;</p>	<p>classificazioni e lettura dell’etichetta.</p> <p>fasi della produzione del vino (vinificazione) e invecchiamento.</p> <p>variazioni sulla vinificazione, vini speciali. Denominazioni.</p> <p>la birra e altre bevande fermentate.</p> <p>enografia nazionale</p>

	<p>conoscere le fasi produttive della birra e principali prodotti in commercio e altre bevande simili;</p> <p>conoscere i principali vini delle regioni trattate;</p> <p>conoscere il processo di distillazione e le due principali tecniche utilizzate per produrre acqueviti;</p> <p>saper riconoscere i prodotti della distillazione e loro connotazione qualitativo-commerciale;</p> <p>conoscere le tecniche di produzione dei liquori, amari e creme; principali prodotti e loro origine.</p>	<p>tipologie di distillati e di prodotti derivati.</p> <p>liquori, creme e amari.</p>
MODULO 2 (ore 12)	OBIETTIVI	CONTENUTI
ALIMENTI PRIMARI E DENOMINAZIONI DI QUALITÀ	<p>conoscere le sigle di qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>conoscere le fasi di produzione, le tipologie in commercio e loro destinazioni ottimali nelle preparazioni culinarie e di servizio di oli e aceti.</p> <p>conoscere le tipologie di acque minerali in commercio e loro caratteristiche, essere in grado di proporre una carta delle acque minerali.</p> <p>conoscere gli aspetti produttivi e qualitativi del caffè e delle altre bevande nervine, nonché delle bibite analcoliche</p> <p>conoscere l'impiego alimentare e l'importanza del latte e delle uova in tutti i livelli della ristorazione.</p>	<p>i prodotti alimentari di qualità.</p> <p>oli e aceti, tipologie e produzione.</p> <p>le acque minerali.</p> <p>caffè e bevande nervine.</p> <p>uova e latte.</p>
MODULO 3 (ore 25)	OBIETTIVI	CONTENUTI
TECNICHE DI VENDITA E COMUNICAZIONE	<p>saper individuare e valutare le strutture ricettive e ristorative in base all'ambiente circostante.</p> <p>saper operare in merito alla valorizzazione ambientale e qualitativa per produrre interesse.</p> <p>saper realizzare menu attrattivi e agili secondo il tipo di struttura cui si riferiscono.</p> <p>saper calcolare prezzi di vendita dei beni offerti secondo il livello di gestione, conoscendo le quantità di somministrazione e di vendita.</p>	<p>fase di valutazione.</p> <p>valorizzazione dei punti di forza (packaging).</p> <p>menu, aspetti estetici.</p> <p>calcolo prezzi e quantità di vendita.</p> <p>accoglienza e comunicazione.</p> <p>gestione del servizio.</p> <p>gestione dei reclami</p>

	<p>conoscere le tecniche di accoglienza e comunicazione</p> <p>saper gestire i tempi di un servizio ristorante, secondo i livelli qualitativi della struttura.</p> <p>essere in grado di gestire reclami e criticità, senza perdere la stima del cliente.</p>	
--	---	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici</p> <p>Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo</p> <p>E periodi solo videolezioni</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Simulazioni di colloqui con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti</p>	<p>Verifica orale</p> <p>Test pratico</p> <p>Strutturate</p> <p>Relazioni</p>	<p>Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.</p>

Oltre alle competenze professionali l'attività svolta ha contribuito a potenziare le **competenze chiave di cittadinanza, valorizzazione del made in Italy.**

L'insegnante
Giorgio Adriano Buffone



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

ANNO SCOLASTICO 2020-2021
Classe 5AK Indirizzo Cucina

Prof.ssa: CLAUDIA FRATERNALI

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe assegnatami nel corrente anno scolastico è per me totalmente nuova.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi ed interesse adeguati. Il livello di preparazione in generale risulta essere discreto. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato nettamente migliore. Il livello di preparazione raggiunto risulta essere per gran parte degli allievi discreto, Si segnala la presenza di alcuni allievi estremamente positivi sia come impegno che come partecipazione, rendimento scolastico, comportamento e senso di responsabilità. Solo pochi i casi in cui impegno, partecipazione, interesse e applicazione agli studi sono risultati superficiali e poco costanti. La DAD e la DID si sono svolte regolarmente. I continui cambiamenti nell'organizzazione didattica, a causa dell'emergenza sanitaria legata alla Sars-COV2, hanno alla lunga destabilizzato gran parte degli allievi, concentrazione e applicazione, all'attività didattica in generale, ne hanno risentito in modo negativo. La programmazione didattica, come deciso dal compartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).

PROGRAMMA SVOLTO

Ed. Civica	Obiettivi	Contenuti
<p>Il diritto alla salute.</p> <p>La tutela della salute</p>	<p>-Essere consapevoli dell'importanza della sicurezza in cucina e dell'igiene alimentare. Conoscere i fondamenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, sicurezza sul posto di lavoro, giusta alimentazione, capacità di applicarli in ambito professionale.</p>	<p>-Igiene e sicurezza in cucina: Il sistema HACCP attraverso GMP e GHP, il TUSL.</p> <p>-Cucina salutistica e cucina salutare</p> <p>-L'agenda 2030 (cenni).</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Il mercato Enogastronomico</p>	<p>- Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative.</p> <p>-Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda.</p> <p>-Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.</p> <p>-Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting.</p> <p>- Sapere cosa sono le aziende di "Green Economy".</p>	<p>- Le aziende ristorative.</p> <p>-Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale</p> <p>- Catering e Banqueting.</p> <p>-La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting.</p> <p>-Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting.</p> <p>-Principi di eco-sostenibilità del settore ristorativo.</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>I diversi "modelli di Cucina".</p> <p>Stili gastronomici.</p>	<p>-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.</p>	<p>-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti

<p>Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda.</p> <p>Trasformati e non trasformati</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. -Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. -Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione. -Definire la qualità totale degli alimenti. -Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Gli alimenti: definizione e classificazione. -Le gamme alimentari. -I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. -I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”. I “Novel Food”. Gli alimenti innovativi. -La “qualità totale “degli alimenti””. -I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari. -Eco-sostenibilità nel settore cucina.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>I principali pasti e servizi.</p> <p>Il Menù e la “Carta”</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari. -Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila. Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. Conoscenze circa la corretta compilazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche dei principali pasti e servizi. -I menù e le carte. -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -Compilazione di liste vivande e carte. -Tipologie differenti di lista vivande.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti

<p>Progettazione e organizzazione della produzione.</p>	<p>-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</p> <p>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.</p> <p>-Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</p> <p>-Conoscere le tecniche operative tradizionali e moderne, le loro caratteristiche e la corretta applicazione.</p>	<p>- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</p> <p>-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.</p> <p>-Il sottovuoto.</p> <p>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).</p> <p>-La CBT</p> <p>-Le nuove tecniche operative e di cottura.</p>
<p>Modulo 6</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>
<p>Igiene e sicurezza.</p>	<p>-Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione.</p> <p>-Conoscere i principali pericoli e rischi.</p> <p>- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti.</p> <p>-Conoscere e applicare il sistema HACCP.</p> <p>-Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.</p>	<p>-Igiene e sistema HACCP.</p> <p>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.</p> <p>-Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.</p> <p>-Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.</p> <p>-Il diagramma di flusso.</p> <p>-Il TUSL : nozioni generali (cenni).</p>

Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
<p>Allergie e intolleranze (Cenni).</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza. -Conoscere la corretta prassi in ambito operativo. -Conoscere il libro degli allergeni. 	<ul style="list-style-type: none"> -Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali). -Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari. -La compilazione del libro degli allergeni.
Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
<p>Cucina Salutare Cucina Salutistica (cenni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare. -Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica. 	<ul style="list-style-type: none"> -La dieta Mediterranea (cenni). -Il piatto sano (cenni). -La cucina salutare, dieta equilibrata nelle diverse forme ristorative. -Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).

Modulo 9	Obiettivi	Contenuti
Attività pratiche di laboratorio.	<p>-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande.</p> <p>-Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.</p> <p>- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza.</p> <p>-Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.</p>	<p>-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande.</p> <p>Presentazione e servizio dei piatti realizzati.</p> <p>- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.</p> <p>-La cucina del territorio.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina internazionale.</p> <p>- Lezioni a tema:</p> <p>Disosso di alcuni prodotti + ricette.</p> <p>La pasta fresca: preparazioni varie.</p> <p>Il coffee-break: realizzazione e presentazione di alcune vivande.</p> <p>Cucina macrobiotica, vegetariana, vegana.</p> <p>La cucina rivisitata e la cucina innovativa.</p> <p>Il piatto unico.</p> <p>Lo street-food italiano e internazionale.</p> <p>I diversi stili gastronomici.</p> <p>Le basi di cucina e pasticceria, le preparazioni innovative.</p> <p>Prodotti ittici.</p> <p>Le carni.</p> <p>La cucina senza glutine (cenni).</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Lezioni frontali.</p> <p>-Lezioni di ripasso.</p> <p>Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi.</p> <p>-Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula.</p> <p>-Attività multimediale durante la DAD.</p> <p>Strategie di intervento per lo più di gruppo.</p>	<p>-Libro di testo.</p> <p>-Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi.</p> <p>-Nella DAD: lezioni frontali su Meet, utilizzo di Telegram.</p>	<p>-Verifiche scritte di diversa tipologia.</p> <p>-Verifiche orali.</p> <p>-Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.</p>	<p>Scala di valutazione da 2 a 10.</p> <p>Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti.</p> <p>-Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari.</p> <p>Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.</p> <p>-Capacità critiche.</p> <p>-Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio.</p> <p>Partecipazione attiva, rispetto delle consegne.</p>

TEMPI MODI	<p>Il programma è stato svolto nell'arco dell'intero anno scolastico, si è proceduto con lezioni in presenza, lezioni in DID e DAD, lezioni frontali e pratiche di laboratorio. Per le attività laboratoriali la classe è stata divisa in due gruppi, la programmazione didattica è stata sviluppata in accordo con il docente di supporto Prof. Salvatore Panzera. Tra il primo e secondo quadrimestre si è provveduto al ripasso dei nuclei essenziali del programma svolto. Come deciso dal compartimento cucina alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato.</p>
-----------------------------	--

Riccione, 15 Maggio 2021

LA DOCENTE

Claudia Fraternali



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa **Carli Maria Luisa**

Materia: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL’IMPRESA TURISTICA**

EDUCAZIONE CIVICA

RELAZIONE FINALE

La classe 5AK ad indirizzo enogastronomia cucina è formata da 15 alunni di cui 2 con certificazione DSA e 1 con differenziato.

Ho seguito la classe con continuità sin dalla terza verificando un miglioramento nel comportamento, in particolare riguardo al rapporto con gli adulti.

Relativamente alla disciplina si sono manifestate differenze tra gli allievi, sia per quanto riguarda l’interesse e l’impegno che per le capacità di apprendimento.

La maggior parte degli allievi ha frequentato con regolarità le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo e solo alcuni hanno dimostrato una minore assiduità.

Emerge pertanto una situazione di profitto disomogenea all’interno della quale è possibile distinguere un esiguo numero alunni che ha raggiunto un livello sufficiente o pienamente sufficiente, un secondo gruppo che ha mostrato un interesse più marcato ha raggiunto risultati discreti, ed infine la maggioranza ha ottenuto risultati ottimi e buoni grazie a un impegno crescente e buone capacità

Solo un alunno che ha smesso di frequentare dopo circa 2 mesi di lezione al momento non risulta valutabile.

La condotta è stata complessivamente buona.

Lo svolgimento del programma è stato abbastanza regolare nonostante la didattica a distanza a causa del Coronavirus.

La classe ha risposto in modo serio, costante ed interessato alle lezioni anche online, frequentando assiduamente e rispettando le consegne.

Durante questo anno scolastico è stata introdotta anche la materia di Educazione Civica e tutti gli alunni hanno mostrato un vivo interesse della disciplina che è stata affrontata anche con continui riferimenti alla quotidianità attraverso la lettura del giornale in classe.

Al termine del primo quadrimestre è stata fatta una pausa di 15 giorni per il recupero delle carenze evidenziate oltre ad una costante attività di recupero in itinere.

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive, Autori: Rascioni - Ferriello Editore: Tramontana

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La contabilità dei costi (Ripasso)	<p>Saper eseguire i calcoli determinare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il costo complessivo produzione; - Il punto di pareggio; - I prezzi di vendita <p>per di</p>	La classificazione dei costi; La graduale formazione del costo di produzione; Il break even point; I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost e metodo BEP.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il marketing	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. - Tecniche di marketing turistico - Le fasi di un piano di marketing - Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing 	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Pianificazione, programmazione controllo e	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo - Budget e controllo budgetario - Business Plan 	La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI

La normativa del settore – turistico ristorativo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. - Che cosa si intende per tutela della privacy - Contratti delle imprese ristorative: ristorazione banqueting e catering. - Caratteristiche del contratto d'albergo - Caratteristiche del contratto di deposito in albergo 	Le norme sulla costituzione dell'impresa; Cosa si intende per sicurezza sul lavoro; Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro; Di che cosa si occupa la normativa antincendio; Di che cosa si occupa la normativa alimentare; Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti; Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare; Quali sono i contratti del settore ristorativo; Che cos'è il codice del consumo; Caratteristiche del contratto di catering e banqueting; Contratto d'albergo e di deposito in albergo
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Le abitudini alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari - Conoscere le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia - Conoscere le attuali tendenze in campo alimentare 	Quali sono i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari; Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia; Quali sono le tendenze in campo alimentare
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I marchi di qualità alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere cos'è un marchio - Conoscere i marchi di qualità alimentare - Conoscere i prodotti a km 0 	Cos'è un marchio; Quali sono i marchi di qualità alimentare; Cosa sono i prodotti a km 0

Materia EDUCAZIONE CIVICA PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
D.P.C.M.	- Utilizzo dei D.P.C.M. e la loro differenza con i Decreti	Conoscere le differenze D.P.C.M. e Decreti

		tra
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli organismi e le fonti normative internazionali	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli organismi internazionali - Conoscere gli organi dell'Unione Europea - Conoscere le fonti normative internazionali e comunitarie 	Gli organi internazionali; Gli organi dell'Unione Europea; Le fonti normative internazionali e comunitarie
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli organismi e le fonti normative interne	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli interni - Conoscere le normative interne <p>organismi fonti</p>	Gli organismi interni; Le fonti normative interne.

Riccione, lì

Prof.ssa Maria Luisa Carli

PARTE 3

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

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

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

ELENCO DEI TESTI DI LETTERATURA DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI NEL CORSO DEL COLLOQUIO

1. Baudelaire e i Poeti Maledetti

Dalla raccolta *I Fiori del male* di Charles Baudelaire

- *Spleen*
- *Corrispondenze*
- *L'Albatro*

Dalla raccolta *Cose lontane, cose recenti* di Paul Verlaine

- *Arte Poetica*
- *Languore*

- *Vocali* di Arthur Rimbaud (dalla raccolta *Poesie*)
- *Brezza Marina* di Stephane Mallarmé (dalla raccolta *Poesie*)

2. Giovanni Verga

Dalla raccolta *Novelle Rusticane* di Giovanni Verga

- *La Roba*
- *Libertà*

- *Rosso Malpelo* (dalla raccolta *Vita dei campi*)
- *I Malavoglia* (brani antologici dalla *Prefazione* e dai cap. I e XV del romanzo)

3. Giovanni Pascoli

Dalla raccolta *Myricae*

- *X Agosto*
- *Temporale*
- *Il Lampo*
- *Il Tuono*
- *L'Assiuolo*

Dalla raccolta *Canti di Castelvecchio*

- *Il gelsomino notturno*
- *La mia sera*
- *Nebbia*

- *Il Fanciullino* (lettura di stralci significativi del saggio)

4. I Futuristi

- *Manifesto del Futurismo* di Filippo Tommaso Marinetti
- *Bombardamento di Adrianopoli* di Filippo Tommaso Marinetti
- *E lasciatemi divertire* di Aldo Palazzeschi

5. Gabriele D'Annunzio

Dalla raccolta *Laudi*

- *La Pioggia nel pineto*
- *Meriggio*

- *Il Piacere* (brano antologico dal cap. I, libro I del romanzo)

6. Giuseppe Ungaretti

Dalla raccolta *L'Allegria*

- *Porto Sepolto*
- *In memoria*
- *Veglia*
- *Fratelli*
- *I Fiumi*
- *San Martino del Carso*
- *Mattina*
- *Soldati*

- *L'isola* (dalla raccolta *Sentimento del Tempo*)

7. Eugenio Montale

Dalla raccolta *Ossi di Seppia*

- *I Limoni*
- *Non chiederci la parola*
- *Merigiare pallido e assorto*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- *Cigola la carrucola nel pozzo*

Dalla raccolta *Le occasioni*

- *Non recidere, forbice, quel volto*
- *La casa dei doganieri*

- *Il sogno del prigioniero* (dalla raccolta *La bufera e altro*)

Dalla raccolta *Satura*

- *Xenia I*

- *Ho sceso dandoti il braccio*

8. Italo Svevo

- *La Coscienza di Zeno* (brani antologici dalla *Prefazione* e dai cap. III, IV, VI e VIII del romanzo)

9. Luigi Pirandello

- *L'Umorismo* (lettura di stralci significativi del saggio)

- *La patente* (dalla raccolta *Novelle per un anno*)

- *Il fu Mattia Pascal* (brani antologici dalla *Prima prefazione* e dai cap. VII del romanzo)

ARGOMENTI ASSEGNATI AI CANDIDATI
PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO CONCERNENTE LE
DISCIPLINE CARATTERIZZANTI

Per l'elaborato d'Esame concernente le discipline caratterizzanti il CdC ha assegnato a tutti gli studenti le medesime indicazioni per una personale proposta gastronomica, vagliata poi dai docenti di indirizzo. Si allega di seguito il testo della traccia fornita a ciascuno studente.

Per lo studente con Disabilità Certificata L. 104/92 con programmazione differenziata si rimanda al fascicolo personale predisposto dai docenti di sostegno.

ESAME DI STATO 2021
ELABORATO PERSONALE

Coerentemente con quanto previsto dall'articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n° 53 del 03 Marzo 2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti delle discipline di indirizzo Prof. Ciranna Toni Massimiliano (insegnante della disciplina "Scienza e Cultura dell'Alimentazione") e Prof.ssa Fraternali Claudia (insegnante della disciplina "Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina) propongono al CdC della Classe V AK l'assegnazione, a ciascun candidato all'esame di Stato, la realizzazione **di un elaborato personale sulla base di una propria proposta gastronomica, vagliata dai docenti**, indicando:

- A) Nome del piatto, descrizione esaustiva della ricetta, indicando ingredienti e loro indicatori di qualità, preparazione (passaggi salienti e caratterizzanti), peculiarità della proposta gastronomica, indicazioni delle corrette procedure operative (GMP, GHP) inerenti il sistema HACCP della ricetta.
- B) Variazione della proposta per una delle seguenti variabili: a) proposta senza glutine; b) proposta vegana; c) proposta fusion; d) proposta macrobiotica; e) proposta dieta mediterranea.
- C) Contestualizzazione della ricetta proposta in una lista vivande o menù, specificando il tipo di lista o menù e motivandone la scelta. Successiva costruzione del menù o lista vivande inserendo il piatto proposto.
- D) Un elenco degli ingredienti con grammature per 4 persone e successivo calcolo calorico per porzione, compresa la valutazione nutrizionale (in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici).

Il candidato, in base alla propria proposta gastronomica analizzi inoltre:

- 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..)*
- l'eventuale presenza di materie prime che sono state ottenute con un metodo di produzione

certificato (agricoltura biologica, lotta integrata, etc...) o nell'ambito di una realtà produttiva-commerciale (commercio equo-solidale, ecc.) degni di segnalazione in quanto segno distintivo qualificante;

- potenziale valutazione in termini di “impatto di filiera” (eco-sostenibilità ambientale)
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione o/e a Km. 0;
- 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;

- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia.
- L'eventuale utilizzo di una strumentazione innovativa utilizzata nella preparazione della propria proposta o moderne tecniche operative.

Per la individuazione dell'ingrediente caratterizzate il piatto è consigliata la consultazione del portale <https://www.qualigeo.eu>

Ulteriori contenuti richiesti a completamento dell'elaborato

In base a quanto previsto dall'art. 18 comma 1, lettera a) dell'O.M. n° 53 del 03/03/2021, l'elaborato deve essere integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum del candidato e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.

In base a quanto previsto dall'art. 18 comma 1, lettera d) dell'O.M. n° 53 del 03/03/2021, inoltre, nel caso in cui non sia possibile ricomprendere l'esperienza PCTO all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a), l'esposizione di tale esperienza da parte del candidato può essere effettuata mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale.

Istruzioni per la formattazione dell'elaborato

L'elaborato deve essere realizzato utilizzando il font “Times New Roman” (dimensione carattere 12 per il testo e 14 per i titoli) e formattato con testo “giustificato” interlinea 1,5 (con possibilità di inserire immagini).

A discrezione del Candidato la scelta di stampare a colori o in scala di grigi l'elaborato.

L'elaborato deve essere completato da:

- un frontespizio riportante l'intestazione dell'Istituto, cognome e nome del candidato, classe di appartenenza, a.s. in corso e titolo dell'elaborato;
- numero minimo e massimo di pagine (In caso di consegna in formato word, pdf o altro): consegna minima 4 pag e consegna max 8 pag; mentre in caso di consegna in formato power point: consegna minima 10 slide, consegna max 20 slide);
- bibliografia-sitografia.

Tempi e modalità di trasmissione dell'elaborato:

L'elaborato deve essere trasmesso dal candidato ai docenti di riferimento e all'indirizzo e-mail di Istituto (protocollo per esami di Stato) per posta elettronica entro il 31/05/2021 (farà fede la data di ricezione), con in allegato la foto della carta di identità in corso di validità.

Indirizzi e-mail: laboratoesamedistato2021@alberghieroriccione.edu.it

(protocollo di Istituto per Esame di Stato)

claudiafraternali@alberghieroriccione.edu.it

massimilianotoniciranna@alberghieroriccione.edu.it

Procedura di consegna dell'elaborato da parte dello studente:

Gli studenti dovranno riconsegnare l'elaborato svolto secondo le modalità indicate:

1. Utilizzare il dominio @alberghieroriccione.edu.it
2. Inserire tra i destinatari: i docenti delle discipline dell'elaborato e l'indirizzo dell'Istituto.
3. Scrivere nell'oggetto: consegna elaborato, il proprio nome cognome e classe (es. Consegna elaborato Rossi Mario 5^AK)
4. Inserire nel testo della mail: "Il/La sottoscritto/a invia l'elaborato svolto"
5. Allegare l'elaborato in formato PDF

Non verranno inviati solleciti ai candidati per l'invio dell'elaborato

Gestione dell'elaborato in sede d'esame:

I candidati, in occasione del colloquio, devono portare due copie stampate dell'elaborato e possono predisporre, per l'esposizione dello stesso, una presentazione in formato PowerPoint o software simile compatibile con la dotazione strumentale della scuola.