

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003331 del 14/05/2021
(Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2021

Alla cortese attenzione
del Dirigente Scolastico
Prof. Luciano Antonelli
I.P.S.S.E.O.A "S. Savioli"
Riccione

Oggetto: Consegna documento della classe 5^{KB} indirizzo Enogastronomia settore cucina.

In data 15 Maggio 2021, ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del D.lgs 62/2017 e come previsto dall'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03 Marzo 2021 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, il Consiglio della classe 5^{KB}, Serv. Enogastronomia e Ospitalità alberghiera Art. "Enogastronomia", consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Valeria Caravello



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V KB



Anno scolastico
2020/2021

Coordinatrice Prof.ssa Valeria Caravello

INDICE

| | |
|--|--------|
| INTRODUZIONE: DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E INFORMAZIONI SUL CURRICOLO | Pag.3 |
| Profilo storico dell'Istituto | pag.3 |
| Valori e finalità | pag.3 |
| Profilo educativo, culturale e professionale dello studente | pag.4 |
| Piano orario | pag.6 |
| PARTE I: PRESENTAZIONE DELLA CLASSE, CONTINUITA', INCLUSIVITA', ATTIVITA' DIDATTICA | Pag.7 |
| Composizione del consiglio di classe e continuità | pag.7 |
| Profilo della classe | pag.8 |
| Metodologie e strumenti didattici | pag.9 |
| Area di professionalizzazione: Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento | pag.12 |
| Attività, percorsi e progetti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione | pag.14 |
| PARTE II: PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI | Pag.15 |
| Relazione e programma svolto Italiano | pag.16 |
| Relazione e programma svolto Storia | pag.19 |
| Relazione e programma svolto Lingua e civiltà inglese | pag.23 |
| Relazione e programma svolto Francese | pag.25 |
| Relazione e programma svolto Matematica e Informatica | pag.28 |
| Relazione e programma svolto DTA | pag.31 |
| Relazione e programma svolto Scienza e cultura degli alimenti | pag.34 |
| Relazione e programma svolto Laboratorio cucina | pag.38 |
| Relazione e programma svolto Sala e Vendita | pag.44 |
| Relazione e programma svolto Religione cattolica | pag.48 |
| Relazione e programma svolto Educazione motoria | pag.51 |
| Programma svolto nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica | pag.55 |
| PARTE III: CREDITO SCOLASTICO E PROVA D'ESAME | Pag.56 |
| Conversione e attribuzione del credito scolastico | pag.56 |
| Prova d'esame | pag.58 |
| Elaborato assegnato ai candidati | pag.59 |
| Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento Lingua e letteratura italiana | pag.62 |
| Moduli trattati durante le attività di educazione civica | pag.63 |
| Esame di Stato dei candidati con disabilità | pag.63 |
| Esame di Stato degli alunni con DSA e con altri Bisogni Speciali | pag.63 |
| Griglia di valutazione per la prova orale | pag.64 |
| Proposta griglia di valutazione per gli alunni con DSA | pag.65 |
| Proposta griglia di valutazione per alunni con disabilità | pag.66 |

INTRODUZIONE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO STORICO 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

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.

Obiettivi generali

Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici si inserisce in un contesto economico - produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando l'obsolescenza delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento. L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico. Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni. In tale prospettiva la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:

in termini di conoscenze:

- una cultura di base storica, giuridico - economica, politica, ecc.;
- la conoscenza di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico - ristorativo;
- la conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico - ristorative;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- la padronanza delle tecniche operative di base.

in termini di competenze:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turistico-ristorativa;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;
- buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;
- la flessibilità e la disponibilità al cambiamento;

- la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;
- comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere 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.

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;
- preparare menu 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.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

| Area di indirizzo | Classe IV | Classe V | |
|--------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------------|
| Dir. Amm. Strut. Ric. | 5 | 5 | Scritto/orale |
| 2° Lingua straniera | 3 | 3 | Scritto/orale |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | 3 | 3 | Scritto/orale |
| Laboratorio Enog. Sala/ vend. | 2 | 2 | Scritto/orale |
| Laboratorio Enog. Cucina | 5* | 5* | Scritto/orale/pratico |
| <i>Totale</i> | <u>17</u> | <u>17</u> | |

*1 ora di Lab Cucina in presenza con Alimentazione

PARTE I
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE, CONTINUITA', INCLUSIVITA',
ATTIVITA' DIDATTICA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA'

Composizione del Consiglio di Classe nell'a.s.2020-2021:

| MATERIE | DOCENTI |
|--------------------------------------|---|
| Italiano - Storia | Fattori Giorgia |
| Inglese | Biagini Federica |
| Francese | Barazzoni Stefania |
| Matematica/Informatica | Battirossi Francesco |
| Scienza e cultura dell'Alimentazione | Caravello Valeria |
| Lab. Enog. settore Cucina | Tripodi Antonino Tarulli Sara (docente organico COVID) |
| Lab. Enog. settore Sala/Vendita | Clivio Monica |
| Dir. Amm. Strut. Ric | Conti Cinzia |
| Scienze Motorie e Sportive | Molino Eugenio |
| Religione | Bastianelli Luca |
| Sostegno | Fabiano Pierina |
| Sostegno | Napolitano Maria Anna |

Continuità didattica:

| Disciplina | Docente 3° anno | Docente 4° anno | Docente 5° anno |
|-------------------------|-------------------------|------------------------|---|
| Italiano/Storia | Gargamelli Gabriella | Gargamelli Gabriella | Fattori Giorgia |
| Inglese | Furfaro Giovannini Rosa | Pallara Stefania | Biagini Federica |
| Francese | Barazzoni Stefania | Barazzoni Stefania | Barazzoni Stefania |
| Matem./Inform. | Calafiore Paola | Calafiore Paola | Battirossi Francesco |
| Sc. Cult. Alimentazione | Caravello Valeria | Caravello Valeria | Caravello Valeria |
| Lab. Enog. Cucina | Corvino Massimo | Corvino Massimo | Tripodi Antonino |
| Lab. Enog. Sala/Vend | - | Clivio Monica | Clivio Monica |
| Dir. Amm. Strut. Ric | Giorgi Anna Maria | Conti Cinzia | Conti Cinzia |
| Religione | Bastianelli Luca | Bastianelli Luca | Bastianelli Luca |
| Scienze Mot. e Sport. | Molino Eugenio | Molino Eugenio | Molino Eugenio |
| Sostegno | Nestola Gabriele | Masci Alessandro | Fabiano Pierina Napolitano Maria Anna Rita |

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione B di Enogastronomia ad indirizzo cucina si compone di 16 alunni, tutti di sesso maschile, di cui 15 provenienti dalla classe 4BK e un alunno ripetente proveniente dalla 5KS del precedente anno scolastico. Un alunno ha interrotto la frequenza prima dell'inizio dell'anno scolastico, un alunno ha formalizzato l'interruzione nel mese di marzo.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. In classe è presente un allievo straniero nato in Ucraina, ma trasferitosi da piccolo in Italia. Per quanto riguarda la seconda lingua tutti gli studenti hanno studiato francese.

Dinamiche relazionali e comportamento

Le relazioni all'interno della classe sono sostanzialmente positive, sia tra pari che con le figure docenti. Gli alunni, più diligenti nei precedenti anni scolastici, hanno evidenziato difficoltà quest'anno nel rispetto delle regole quali puntualità nel seguire le lezioni, costanza, rispetto nei tempi delle consegne delle attività assegnate. Tale aspetto risulta più accentuato durante le attività di DDI. Anche in presenza, si sono verificati sporadici episodi di violazione del Regolamento di Istituto. Durante le attività pratiche, tuttavia, gli alunni si muovono con più disinvoltura e organizzazione, dimostrando una maggiore maturità e coinvolgimento.

Osservazioni sul percorso formativo

L'elemento che ha contraddistinto quasi tutti gli studenti, fin dai primi giorni di scuola è stata la mancanza di motivazione, dettata anche dal fatto che molti di essi hanno trascorso l'estate senza lavorare e poter mettere in campo le competenze acquisite e l'inconsapevolezza dell'aver raggiunto la fine del percorso. Tale situazione ha messo in luce un clima di disinteresse generalizzato verso gli insegnamenti e verso le attività proposte. Gli alunni spesso mostrano un atteggiamento passivo durante le ore di lezione, evidenziando difficoltà nell'organizzazione del materiale, nel consolidamento di un metodo di studio sicuro ed efficace, nella gestione dei tempi necessari all'interiorizzazione dei concetti e allo svolgimento delle consegne. Spesso il modo di fare superficiale e distratto porta a difficoltà comunicative; gli alunni faticano a comprendere le consegne e le spiegazioni e di conseguenza richiedono spesso interventi personalizzati o ulteriori spiegazioni sulle modalità di svolgimento delle consegne. L'impegno domestico per alcuni studenti è sporadico.

La frequenza, è risultata assidua per pochi alunni, qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate; alcuni studenti sono stati segnalati per aver accumulato un elevato numero di assenze. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è altalenante; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono generalmente scarsi. Gli alunni, nonostante la situazione pandemica, hanno potuto comunque svolgere alcune attività di formazione sia in presenza che a distanza e uno di essi ha potuto partecipare a un concorso.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti

Durante tutto il triennio, a livello didattico si è lavorato trasversalmente per poter far acquisire e consolidare un metodo di studio puntuale ed efficace. Tuttavia, non tutti gli studenti hanno raggiunto un buon livello di autonomia, efficacia ed organizzazione nello studio. Molti richiedono interventi personalizzati e aiuto nell'organizzazione del materiale.

I livelli generali di profitto raggiunti dalla classe nel corso del triennio possono essere riassunti con la seguente tabella:

| Media dei voti | Risultati scrutinio 3° anno | Risultati scrutinio 4°anno |
|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| N. studenti ripetenti | - | 2 |
| N. alunni con debito formativo/ PAI | 2 | 1 |
| N. alunni con Media ≥ 6 | 10 | 8 |
| N. alunni con Media ≥ 7 | 7 | 7 |
| N. alunni con Media ≥ 8 | 2 | 2 |
| N. alunni con Media ≥ 9 | - | - |

Inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali

Nella classe sono presenti due studenti con Disturbi specifici di apprendimento, due alunni con Bisogni Educativi Speciali certificati e un alunno con certificazione L.104/92, che segue una programmazione per obiettivi minimi. L'inclusione degli alunni è stata realizzata, creando all'interno della classe un contesto inclusivo, favorevole all'apprendimento e volto a valorizzare le differenze, attraverso una didattica individualizzata e personalizzata, nel rispetto degli obiettivi stabiliti nel Piano Educativo Individualizzato e adottando per gli alunni con DSA e BES le misure e gli strumenti previsti nei rispettivi Piani Didattici Personalizzati. Per i suddetti alunni si rimanda ai fascicoli personali riservati.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

Metodi

L'azione didattico-educativa è stata articolata e progettata per obiettivi specifici per ogni disciplina e trasversali alle varie discipline. La metodologia didattica usata con preferenza dai docenti è stata la lezione frontale per le discipline teoriche e la didattica laboratoriale per le attività pratiche svolte in cucina. Si sono inoltre attivate esperienze di didattica collaborativa (lavori di gruppo, anche a distanza), peer-tutoring e lezione partecipata. Il consiglio di classe ha programmato un carico di lavoro equilibrato e adeguato delle attività svolte in classe, tenendo conto dei ritmi di apprendimento dei singoli alunni e della personalizzazione degli apprendimenti, sollecitando una maggiore autonomia verso gli impegni e gli obiettivi richiesti; ha guidato gli alunni verso una rielaborazione dei contenuti con riflessioni interdisciplinari. Nonostante questo, durante i consigli di classe del mese di marzo, più discipline hanno evidenziato un rallentamento nel progredire della programmazione, dovuto ai ritmi lenti di apprendimento degli studenti.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di 'fare scuola', in risposta alle mutate esigenze organizzative dettate dall'emergenza COVID-19 e di contrastare la dispersione, l'isolamento, e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso della piattaforma digitale Google Classroom, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e testi digitali, l'uso di applicazioni funzionali all'insegnamento e

coinvolgenti per l'apprendimento. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico ed a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, utilizzato a distanza anche nelle versione digitale, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni in Power-point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

Durante le attività a distanza (DDI), oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, i docenti hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto allo studio anche da remoto. Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dilatando i tempi delle consegne, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di devices inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

La scuola, nelle situazioni più difficili, ha distribuito pc in comodato d'uso agli studenti.

Si rimanda alle singole relazioni disciplinari per le metodologie e gli strumenti utilizzati dai singoli docenti.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

L'attività di tutti i docenti ha avuto come obiettivo trasversale, sia nel corso del triennio, che soprattutto nell'ultimo anno quello di favorire l'acquisizione e il consolidamento del metodo di studio da parte degli studenti. Gli stessi sono stati seguiti nell'organizzazione del materiale oggetto di studio, guidati nella scansione temporale (interrogazioni programmate, organizzazione in anticipo dei moduli) e nel rafforzamento delle conoscenze attraverso esercizi mirati, domande guida, mappe riassuntive, attività progettuali.

Interventi di recupero e potenziamento

La classe ha avuto la possibilità di accedere per tutto l'anno scolastico allo sportello di recupero e potenziamento di matematica, organizzato a distanza e in orario pomeridiano. Tuttavia, l'occasione è stata colta solo da pochi studenti e in occasioni sporadiche. Un alunno della classe ha frequentato uno sportello di recupero di DTA. Tutte le altre discipline hanno realizzato momenti di recupero e potenziamento in itinere sia in momenti formalmente dedicati (fermo didattico nel mese di febbraio), che in qualsiasi momento un singolo alunno o il gruppo classe lo richiedesse (personalizzazione degli apprendimenti).

Interventi di valorizzazione delle eccellenze

Nel gruppo classe non sono presenti alunni con profitto eccellente. Nonostante questo, l'intervento didattico è stato mirato sempre a stimolare la curiosità e l'interesse degli studenti. Alcuni approfondimenti, sono stati introdotti nelle singole programmazioni proprio per rispondere alla curiosità degli studenti e in ottica di un orientamento futuro.

Metodi e strumenti utilizzati dal consiglio di classe durante le attività didattiche svolte a distanza

Durante i momenti di attività a distanza sono state realizzate attività e verifiche sia in modalità sincrona (mediante canale Google Meet), che asincrona. I docenti hanno fornito il materiale agli

studenti mediante la Piattaforma Google Classroom. Gli strumenti di comunicazione preferenziale sono stati il registro elettronico e Telegram per le comunicazioni istantanee.

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Come descritto nelle singole relazioni dei docenti del consiglio di classe, sono state effettuate verifiche sia a carattere formativo che sommativo, sia in presenza che a distanza (DDI), mediante somministrazione e consegna su Piattaforma Google Classroom, in forma scritta (strutturate, semi-strutturate, non strutturate), orale, verifiche di carattere pratico durante le attività laboratoriali. Agli alunni sono state altresì somministrate prove progettuali per la verifica delle competenze.

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

I criteri utilizzati per la valutazione intermedia e finale degli studenti sono quelli stabiliti e approvati dal Collegio Docenti, sia nelle condizioni di Didattica in presenza che in DDI. La valutazione tiene conto del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto, rapportato ai livelli di partenza, considerata anche la frequenza scolastica, dell'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo, della partecipazione alle attività complementari ed integrative.

Percorsi interdisciplinari

| Argomento | Materie Coinvolte |
|---|---|
| HACCP, qualità e sicurezza alimentare | DTA, Scienza e cultura dell'alim , Inglese, Lab. cucina |
| Dietetica nello sport | Scienze motorie, Scienza e cultura dell'alimentazione |
| Dietetica, dietoterapia e proposte gastronomiche in risposta a determinate esigenze | Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab.cucina |
| Alimentazione sostenibile | Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab.cucina |
| Catering e banqueting | Sala, Lab.cucina, DTA |

AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE: PERCORSI PER LE COMPETENZE TRAVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il P.C.T.O, ex Alternanza scuola-lavoro, è una modalità di didattica che attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e il futuro lavorativo, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi.

Gli alunni della classe hanno quasi tutti svolto almeno 120 ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative, tutti con esito finale positivo. Un alunno non ha svolto, a causa di un infortunio le ore di PCTO previste per il terso anno. La presenza in azienda, ha riguardato solo il terzo anno. Durante il quarto e il quinto anno, gli studenti hanno partecipato ad attività, progetti, manifestazioni, che hanno contribuito all'acquisizione delle competenze oggetto di certificazione.

Modulo riepilogativo Attività PCTO a.s.2018-2019 cl. 3BK

Tutor scolastico: Prof. Massimo Corvino

| ALUNNO | STRUTTURA OSPITANTE | CITTA' | NUMERO ORE in azienda |
|--------|--|-------------------------------|-----------------------|
| 1 | a.s. 2017-2018 Hotel Paradise a.s. 2018-2019 Hotel Sole | Misano Adriatico Cattolica | 152 106 |
| 2 | La locanda Montecavallo | Rimini | 128 |
| 3 | Agriturismo Freelandia | Montescudo | 120 |
| 4 | Good Fellas | San Marino | 80 |
| 5 | La vecchia Fonte | Coriano | 105 |
| 6 | Gambero Rozzo | Cattolica | 120 |
| 7 | Il Pastrocchio | Riccione | 128 |
| 8 | Acqua e sale | Rimini | 120 |
| 9 | Il Casale | Riccione | 84 |
| 10 | Mima | Coriano | 128 |
| 11 | Hotel Corallo | Riccione | 128 |
| 12 | Grand Hotel | San Marino | Non effettuato |
| 13 | Gastronomia La cucina di Toni | Riccione | 120 |
| 14 | Ro.Ser | Coriano | 120 |
| 15 | La Greppia | Coriano | 120 |
| 16 | Bar Pasticceria Garden | Morciano | 128 |

Attività extra-curricolari nell'ambito dei PCTO

| TITOLO PROGETTO |
|--|
| Corso sicurezza Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (Rischio medio): 12 ore |
| Progetto "Scegli con gusto, gusta in salute" ,Laboratori di dietoterapia da carcinoma mammario |
| Corso IN.-FORMATI: l'educazione bancaria e finanziaria |
| Progetto Legalità e Sicurezza |
| A scuola si cucina con Grana Padano |
| Corso: "Digital Payment" con esperto Unicredit |
| Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva" (Associazione Regionale Produttori Olivicoli) |

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al programma televisivo “Cotto e mangiato”, a eventi e manifestazioni professionalizzanti fin dal 3 anno
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

| Area progettuale | Obiettivo: Elaborazione del concetto di Cittadinanza e Costituzione |
|-------------------------|--|
| SOSTENIBILITA' | -Progetto Ambiente |
| SICUREZZA | -HACCP -Formazione D.Lgs. 81/2008 -Formazione Antincendio -Diritto Del Lavoro -BLSD |
| PARTECIPAZIONE | -Assemblee Di Classe -Consulta Degli Studenti -Consiglio D'istituto -Organo Di Garanzia -Quotidiano in Classe |
| MEMORIA | -Giornata Della Memoria |
| INTEGRAZIONE | -Erasmus -Certificazioni Linguistiche -Studio Lingue Comunitarie |
| RISPETTO DELLE REGOLE | -Regolamento di Istituto -Regolamento Assenze -Sport E Fairplay |
| SOLIDARIETA' | -Collaborazioni Con Enti E Comunita' |
| INCLUSIONE | -Impresa Didattica -Progetto Il Panino Diversamente Buono |
| DIRITTO ALLA SALUTE | -Progetti peer to peer (Scegli con gusto, gusta in salute) -Alimentazione e cucina a tutela della salute -La Merenda consapevole |
| LEGALITA' | -Prevenzione Del Bullismo -Fame Chimica e visita A San Patrignano. |
| DIRITTO COSTITUZIONALE | -Storia e Struttura Della Costituzione Italiana -Principi Fondamentali |

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA:
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof. Fattori Giorgia

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5KB si presenta composta inizialmente da 17 elementi unicamente di sesso maschile, al gruppo dei quali “è venuto meno”, essendosi ritirato ufficialmente dall’ attività didattica a ridosso dell’ inizio del secondo quadrimestre, uno studente lavoratore, il quale al momento svolge regolarmente e con brillanti risultati la professione di atleta professionista presso una squadra di calcio locale. All’ interno della classe in questione è riscontrabile la presenza di un nutrito manipolo di allievi con certificazione per difficoltà di vario tipo, oltre alla presenza di uno studente con sostegno. Si tratta in generale di un gruppo classe che presenta notevoli ed evidenti fragilità sia a livello di rendimento che sul piano disciplinare. Per quel che concerne la modalità della Didattica Digitale Integrata (altrimenti detta Dad), la suddetta classe si è dimostrata sufficientemente puntuale, anche se tuttavia scarsamente partecipe : in particolare, si è verificato il caso di due allievi, i quali - dichiaratamente insofferenti alle problematiche nonché alle caratteristiche della modalità Dad - hanno avuto una così scarsa partecipazione alle elezioni fino al punto di sfiorare il monte ore e rendersi pertanto non scrutinabili.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione : “Le occasioni della letteratura”.

| MODULO 1 | OBIETTIVI | CONTENUTI | LETTURE |
|----------------------------|--|------------------|---|
| Il Romanticismo 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.- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui vissuto e con la cultura in cui è immerso. | Giacomo Leopardi | <ul style="list-style-type: none">La teoria del piacereIl vago, l’ indefinito e le rimembranze della fanciullezzaIndefinito e infinitoIl vero è bruttoRicordanza e poesiaLa rimembranzaL’ infinitoLa sera del di’ di festaA SilviaLa quiete dopo la tempestaIl sabato del villaggio |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>METODOLOGI E DIDATTICHE</p> <p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe :</p> <p>-lezione frontale -lezione dialogata -apprendimento cooperativo -esercitazioni in classe -Si è fatto largo uso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.</p> | <p>STRUMENTI</p> <p>-Manuale in adozione : “Le occasioni della letteratura”, Pearson - Paravia -Appunti, fotocopie, materiale fornito dall’insegnante -Visione di filmati riassuntivi, docufilm e tutorial su correnti letterarie e autori in programma</p> | <p>VERIFICA</p> <p>-Verifiche orali in presenza</p> <p>-Verifiche orali da remoto (video - verifiche)</p> | <p>Il lampo Italy Il gelsomino notturno La mia sera</p> <p>MODALITA’ E CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>-In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell’ Istituto, nel corso dell’ anno scolastico è stato effettuato un congruo numero di verifiche</p> <p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>-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 lessico e delle parole chiave.</p> |
|---|--|--|---|



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA:
STORIA ED EDUCAZIONE CIVICA

Prof.
Fattori Giorgia

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5KB si presenta composta inizialmente da 17 elementi unicamente di sesso maschile, al gruppo dei quali “è venuto meno”, essendosi ritirato ufficialmente dall’ attività didattica a ridosso dell’ inizio del secondo quadrimestre, uno studente lavoratore, il quale al momento svolge regolarmente e con brillanti risultati la professione di atleta professionista presso una squadra di calcio locale. All’ interno della classe in questione è riscontrabile la presenza di un nutrito manipolo di allievi con certificazione per difficoltà di vario tipo, oltre alla presenza di uno studente supportato da docente di sostegno. Si tratta in generale di un gruppo classe che presenta notevoli ed evidenti fragilità sia a livello di rendimento che sul piano disciplinare. Per quel che concerne la modalità della Didattica Digitale Integrata (altrimenti detta Dad), la suddetta classe si è dimostrata sufficientemente puntuale, anche se tuttavia scarsamente partecipe : in particolare, si è verificato il caso di due allievi, i quali - dichiaratamente insofferenti alle problematiche nonché alle caratteristiche della modalità Dad - hanno avuto una così scarsa partecipazione alle elezioni fino al punto di sfiorare il monte ore e rendersi pertanto non scrutinabili.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione : “La nostra avventura”

| MODULO 1 | OBIETTIVI | CONTENUTI |
|---|--|---|
| Costruire una nazione: l’Unità D’ Italia | <ul style="list-style-type: none">- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati.- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici.-Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso- Saper analizzare una fonte storica : documento, una immagine, un’ opera d’arte, un grafico, una tabella.- Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato.-Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell’ argomento esposto. | <ul style="list-style-type: none">-La spedizione dei Mille e la nascita del Regno d’ Italia.-Il nuovo stato unitario.-La rivolta del Sud : il brigantaggio.-Il completamento dell’ Unità territoriale.-Il governo della Sinistra storica.-I problemi sociali dell’ Italia postunitaria.-Il governo di Crispi e la crisi di fine secolo. |

| | | |
|---|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame. -Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata | |
| <p align="center">MODULO 2</p> <p>Dalla Seconda Rivoluzione Industriale alla Seconda Fase dell' Imperialismo.</p> | <p align="center">OBIETTIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati. - Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici. -Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso. - Saper analizzare una fonte storica : documento, una immagine, un' opera d'arte, un grafico, una tabella. - Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato. -Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell' argomento esposto. - Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame. -Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata. | <p align="center">CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> -Crisi economica ed emigrazione. -Una nuova fase di sviluppo industriale. -Il fordismo e la catena di montaggio. -L' imperialismo. -La ripresa dell'espansione coloniale. -Le conquiste coloniali in Africa. -L' imperialismo in Africa. -L' imperialismo in Asia. -Una potenza imperiale non europea: il Giappone. -Gli Stati Uniti : dalla guerra civile all' espansionismo |
| <p align="center">MODULO 3</p> <p>Conflitti e rivoluzioni nel Primo Novecento.</p> <p align="center">La Prima Guerra Mondiale.</p> | <p align="center">OBIETTIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati. - Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici. -Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso. - Saper analizzare una fonte storica : documento, una immagine, un' opera d'arte, un grafico, una tabella. - Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato. -Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell' argomento esposto. | <p align="center">CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gli scenari economici e politici all' inizio del Novecento. -Sviluppo industriale e società di massa. -Le potenze europee fra Ottocento e Novecento. -L' Età Giolittiana in Italia. -Lo scenario dell' area balcanica. -L' Europa verso la catastrofe. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>Dalla Rivoluzione Russa alla Dittatura di Stalin.</p> <p>La crisi della civiltà europea</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame. -Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata. | <ul style="list-style-type: none"> -Le cause di un lungo periodo della guerra. -Una lunga guerra di trincea. L'Italia dalla neutralità all'intervento. -La svolta del 1917 e la fine della guerra. -L' eredità della guerra I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra. -I mandati in Medio Oriente. -La Russia prima della guerra. -Dalla guerra alla rivoluzione. -I bolscevichi al potere e la guerra civile. -La nascita dell' Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche. -La Dittatura di Stalin e il processo di industrializzazione dell' Urss. -La nascita del regime fascista. -La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso". -Il fascismo al potere. -Le leggi fasciste e l' inizio della dittatura. -La nascita di un nuovo regime totalitario. -La politica economica ed estera del regime fascista |
|--|---|--|

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA |
|---|--|--|
| <p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - lezione dialogata; -apprendimento cooperativo; -esercitazioni in classe. <p>Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, riassunti, mappe concettuali etc...</p> | <p>-Manuale in adozione : G. De Vecchi - G. Giovannetti “La nostra avventura”, ed. rossa vol. 2-3, Pearson/ Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.</p> <p>-Appunti, fotocopie, materiale fornito dal docente.</p> <p>-Visione di filmati, video, docu - film e vido tutorial sulle correnti letterarie e sugli autori studiati nel corso dell’ anno scolastico.</p> <p>-Durante il periodo di chiusura della scuola sono stati utilizzati i seguenti canali al fine di attuare la DDI, ovvero la Didattica Digitale Integrata :</p> <ul style="list-style-type: none"> -GoogleMeet per video lezioni e verifiche video orali; -Telegram per le comunicazioni ufficiali; -Registro Elettronico Argo per assegnazione di compiti domestici e quant’ altro. | <p>-Verifiche scritte di tipo misto (domande a risposta chiusa, inserimento di parole chiave e domande a risposta aperta).</p> |

EDUCAZIONE CIVICA

- 1) L’Unione Europea e le sue istituzioni
- 2) L’Europa dei mercati, Europa dei cittadini
- 3) L’organizzazione delle Nazioni Unite
- 4) L’ Italia nella comunità internazionale

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Giorgia Fattori



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

ANNO SCOLASTICO 2019/2020
Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: **Lingua e civiltà inglese**
Prof.ssa Biagini Federica

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5KB è composta da 16 studenti, tutti maschi. Ho accompagnato la classe solo nell'ultimo anno di questo percorso scolastico e quello che sin da subito ho potuto constatare è stato un generale atteggiamento di rinuncia e rassegnazione verso questa disciplina scolastica, atteggiamento che si è poi accentuato con l'inizio della didattica digitale integrata. Durante la didattica a distanza non sempre la classe ha partecipato in modo attivo alle lezioni e talvolta è stato necessario richiamare gli studenti per atteggiamenti poco maturi o per scarsa concentrazione. Partendo da questa situazione iniziale generale solo pochi di loro hanno effettuato un cambiamento positivo, assumendo un atteggiamento responsabile nei confronti dello studio con impegno e interesse costanti.

Il primo quadrimestre si è concluso con diversi debiti formativi a causa delle gravi e diffuse lacune di base insieme al poco impegno profuso, mentre a partire dal secondo quadrimestre si è assistito a piccoli miglioramenti. Nel complesso la classe si divide in tre gruppi: una parte di studenti che a causa delle numerose assenze e della scarsa partecipazione alle attività didattiche, alla data attuale non ha ancora colmato le lacune manifestate nel corso dell’anno non raggiungendo ad oggi gli obiettivi didattici previsti; una parte della classe che, seppur con difficoltà, ha raggiunto gli obiettivi richiesti e una piccola parte che, grazie all'impegno e alla volontà, è riuscita ad ottenere risultati discreti. Si evidenziano, in generale, ancora delle difficoltà nella gestione delle strutture grammaticali, funzioni linguistiche e nell'utilizzo del lessico specifico della microlingua.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: CookBook Club (Olga Cibelli -Daniela d' Avino)

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|--------------------|--|--|
| Revision | Consolidating the professional language and technical skills. | Food ingredients Cooking techniques Recipes and dialogues |
| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
| Diet and Nutrition | How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets. | The Slow Food Movement. The Organic Choice. Italian Products and Food Quality Certifications. Nutrients and the Healthy Eating Pyramid. The Mediterranean Diet, the Vegan Diet, the Vegetarian |

| | | |
|--------------------------|--|---|
| | | Diet, the Macrobiotic Diet. Food allergies and intolerances. |
| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
| Safety procedures | 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; Food contamination, risk, prevention and preservation; Safety on the workplace |
| Modulo 4 | Obiettivi | Contenuti |
| Food stores and supplies | Getting to know how to search and order food from suppliers and 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. |
| Career paths | How to acquire the specific language and attitude when looking for a job. | Qualities required for a successful career , writing a CV and a personal profile. |

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERFICHE | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|--|--|---|
| Lezione frontale, flipped classroom, role playing, discussione guidata, ricerca d'informazioni attraverso internet , attività di reading, listening e speaking. | Libro di testo, utilizzo di internet, fotocopie integrative, Lim, dispense multimediali, mappe concettuali e schemi provenienti da altri libri di testo o realizzati alla lavagna durante le ore di lezione frontale, Classroom e tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. | Prove strutturate, semistrutturate e risposta aperta, esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale. Le verifiche sono state eseguite quasi sempre in parallelo alle varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. | Per la valutazione si è tenuto conto della conoscenza degli argomenti trattati, della espressione e proprietà di linguaggio e dell' utilizzo di termini specifici della microlingua. Oltre agli esiti oggettivi delle prove, si è tenuto conto anche dell' impegno, partecipazione, interesse, livelli di partenza e progressi raggiunti. |

Programma Educazione Civica. Sono state dedicate quattro ore a quadrimestre per la presentazione di argomenti in riferimento all'Educazione Civica. Nel primo quadrimestre è stata trattata la storia dell' Unione Europea e le sue istituzioni, nel secondo quadrimestre le organizzazioni internazionali.

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Biagini Federica



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

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

DISCIPLINA: **FRANCESE**
Prof.ssa Stefania BARAZZONI

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho seguito gli alunni di 5[^] BK nello studio della lingua francese questi ultimi tre anni. Il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

La classe è sempre stata disponibile nei confronti dell’attività didattica: è stato così possibile, per lo svolgimento degli argomenti, oltre alle informazioni di carattere generale desunte dal testo in adozione, proporre vari documenti (articoli di giornale, documentari, contenuti multimediali...) i quali, essendo finalizzati a fornire un quadro più attuale, sono stati scelti in itinere.

Data la criticità determinata dall’emergenza sanitaria in corso, l’intento è stato, di prestare attenzione alla conservazione del rapporto umano con gli studenti e, soprattutto per gli alunni più fragili, di mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica.

La programmazione di francese si è svolta nella direzione prefissata, con qualche modifica dettata dal cambiamento di strategia didattica e dalla diversa modalità di lezione.

Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell’uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Christine Duvallier “ Gourmet (Enogastronomie)” – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|---------------------------|--|---|
| Le gaspillage alimentaire | Savoir présenter le phénomène du gaspillage alimentaire et les stratégie pour l’éviter; Décrire les conséquences du phénomène sur l’environnement et le climat ; Exprimer son indignation. | - Les causes et les conséquences du gaspillage alimentaire; - Les bons reflexes pour contrer ce fléau éthique, environnemental et économique; - Expression d’une opinion; - Lexique lié à l’environnement. |
| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Fromage ou dessert ? | Savoir présenter les fromages et les desserts ; Analyser des recettes ; Présenter une recette et les phases de son élaboration ; Rédiger des recettes à base de fromage ; Connaître les incontournables de la pâtisserie française. | <ul style="list-style-type: none"> - Rédaction de recettes ; - Compréhension de documentaires sur la gastronomie française et francophone ; - Les spécialités fromagères ; - Les délices de la pâtisserie française ; |
| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
| Les fournisseurs | Savoir connaître les modes d'approvisionnement ; Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits; Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; Apprendre le lexique. | <ul style="list-style-type: none"> - Les fournisseurs ; - Les types de fournisseur et les techniques d'achat ; - Le stockage des aliments; - Les restaurants-potagers. |
| Modulo 4 | Obiettivi | Contenuti |
| Bien-être et qualité | Connaître les principes d'une alimentation équilibrée ; Évaluer son alimentation quotidienne ; Opérer des choix sur le régime à suivre ; Présenter des menus équilibrés ; Connaître le bio et les OGM. | <ul style="list-style-type: none"> - Les régimes alimentaires ; - La pyramide alimentaire ; - Les produits d'excellence. |
| Modulo 5 | Obiettivi | Contenuti |
| Santé et sécurité alimentaire | Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ; Connaître la méthode HACCP. | <ul style="list-style-type: none"> - Les aliments à risque; - Le système HACCP ; - Allergies et intolérances alimentaires. |
| Modulo 6 | Obiettivi | Contenuti |
| À la recherche d'un emploi | 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 |

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|------------------------|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| In presenza o a | Libro di testo, articoli di giornale, | Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° | e modalità di verifica |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>distanza (Meet) in modalità sincrona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati; - Discussione guidata e conversazioni; - Lezione frontale; - Ricerca di informazioni su Internet; - Esercitazioni scritte; - Esposizione orale delle tematiche affrontate. | <p>documenti multimediali, risorse in rete.</p> | <p>quadrimestre e due nel corso del secondo; una verifica orale nel primo quadrimestre e una, nel secondo.</p> <p>In presenza o a distanza in modalità sincrona: verifiche orali e scritte, compiti a tempo su piattaforma Google Classroom.</p> <p>In modalità asincrona: verifiche con consegna di svolgimento di un prodotto scritto, poi approfondito in sincrono. Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi di completamento, comprensione scritta e di documenti multimediali, esposizione scritta e orale di argomenti di carattere professionale.</p> | <p>non in presenza essendo atipiche rispetto alla didattica in classe hanno necessità di modalità di verifica e valutazione diverse; della necessità di puntare sull'acquisizione di responsabilità e sulla coscienza del significato del compito nel processo di apprendimento.</p> <p>I criteri di valutazione tengono conto in ogni caso dell'atteggiamento professionale, dell'organizzazione e coerenza del discorso e della padronanza della lingua.</p> |
|---|---|--|--|

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Stefania Barazzoni



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: **MATEMATICA ed INFORMATICA**

Prof. BATTIROSSI FRANCESCO

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho lavorato con la 5KB solo a partire dall’ultimo anno scolastico. L’atteggiamento è stato da subito positivo e i rapporti del gruppo classe con l’insegnante sono stati buoni, la partecipazione al dialogo educativo discreta, corretto il comportamento. La classe è composta da 16 studenti, tutti maschi. Alcuni alunni hanno mostrato fin da subito lacune non trascurabili, probabilmente figlie dell’anno precedente, dove gran parte del programma è stato svolto con la didattica a distanza. Va inoltre segnalata una difficoltà iniziale dovuta al cambio docente, fino al quarto anno gli alunni sono stati seguiti dalla stessa insegnante con la quale avevano instaurato un ottimo rapporto. Dal punto di vista del profitto, un gruppo ha lavorato con impegno e serietà, raggiungendo risultati complessivamente buoni. Altri si sono affidati per lo più ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Un ultimo gruppo non ha mantenuto una costante attenzione in classe e applicazione nello studio, dimostrando incertezze nella preparazione e difficoltà nello svolgimento delle prove. La programmazione si è svolta in maniera discontinua. Questo è imputabile alle difficoltà derivanti dalla DDI ma anche ad una poca serietà degli alunni evidenziata in alcuni periodi e anche discussa durante i consigli di classe. Il mese di febbraio è stato completamente utilizzato per lo svolgimento del recupero e del potenziamento degli argomenti visti durante il primo quadrimestre. Inoltre, alcuni alunni (anche se potevano approfittarne di più) hanno sfruttato come strumento integrativo lo sportello della matematica, messo a disposizione dalla Pof.ssa Calafiore. Salvo rarissime occasioni la classe si è sempre dimostrata rispettosa ed educata.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: COLORI DELLA MATEMATICA, edizione Bianca per gli istituti alberghieri volume 2, casa editrice DEA SCUOLA, Autori Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, ristampa 2020

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|--|---|---|
| COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento) | Riconoscere il grafico di una funzione. | Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)</p> | <p>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.</p> <p>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.</p> <p>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</p> <p>Studiare il segno di una funzione razionale. Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.</p> <p>Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.</p> <p>Eliminare le forme di indecisione +infinito-infinito, infinito/infinito, 0/0.</p> <p>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.</p> | <p>Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.</p> <p>Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.</p> <p>Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Funzioni continue e algebra dei limiti. Punti di discontinuità. Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0.</p> <p>Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.</p> |
| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
| <p>DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE</p> | <p>Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.</p> <p>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto.</p> <p>Determinare le coordinate dei punti stazionari.</p> <p>Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o</p> | <p>Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.</p> <p>Regole per il calcolo delle derivate.</p> <p>Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari. (cenno)</p> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.</p> |

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| | decescente-Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo Rappresentare graficamente la funzione studiata. | Lettura del grafico di una funzione. |
|--|--|--------------------------------------|

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|--|--|--|---|
| Il primo trimestre è stato dedicato al ripasso dei concetti fondamentali degli anni precedenti e numerose ore sono state dedicate agli esercizi per consolidare gli argomenti fondamentali. Per sollecitare l'interesse e il coinvolgimento degli studenti si è cercato di stimolare la classe ad intervenire e partecipare attivamente all'attività didattica. Durante la lezione frontale la spiegazione teorica è stata integrata con esercizi alla lavagna svolti sia dall'insegnante che dagli alunni. Pur non trascurando l'aspetto teorico, si è privilegiato quello applicativo e si è posta più attenzione all'aspetto intuitivo dei concetti piuttosto che ad un rigore formale. | utilizzo del libro di testo (in particolare per gli esercizi); lezioni, appunti e schemi caricati su classroom lezione frontale; recupero curricolare; sportello della matematica. | Verifiche scritte Interrogazioni scritte Interrogazioni orali Lavori di ricerca e studio. | Le valutazioni si basano sull'apprendimento delle conoscenze previste dai moduli elencati in questo documento. Dalla capacità di applicare tali conoscenze per risolvere problematiche di diverso genere. Corretta esecuzione degli esercizi assegnati. Infine viene valutato anche l'impegno dimostrato per l'apprendimento e il coinvolgimento durante le lezioni |



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

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

DISCIPLINA: **D.T.A.**
Prof. Cinzia Conti

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho seguito la classe solo negli ultimi due anni riscontrando in tutti gli studenti, sebbene in misura diversificata, un certo disinteresse nei confronti degli argomenti proposti nonostante buona parte del programma svolto sia strettamente attinente alla loro attività lavorativa futura. Certamente sia le condizioni di svolgimento delle lezioni, ed in particolare la D.a.D. così prolungata, sia la mancanza di stimoli pratici continui, come le attività laboratoriali nel corso delle ‘manifestazioni’ e l’impossibilità di svolgere lo stage al termine della classe quarta, hanno influito negativamente sulla crescita dell’impegno scolastico di buona parte degli studenti.

Un nucleo di studenti, circa un terzo, ha discrete capacità e ha dimostrato impegno e partecipazione al dialogo educativo. Mediante l’applicazione questi studenti hanno conseguito una discreta padronanza della disciplina ed un buon profitto.

Un secondo gruppo composto da una minoranza di studenti, partecipa alle lezioni con atteggiamento piuttosto passivo, non si applica in modo adeguato alle personali necessità e consegue tuttora risultati non sempre adeguati.

Altri alunni, pur partecipando alle lezioni con atteggiamento positivo, mostrano difficoltà anche a causa dello studio domestico spesso frammentario e discontinuo e raggiungono risultati sufficienti o poco più che sufficienti.

In tutti i casi gli aspetti più difficoltosi della disciplina sono relativi allo scritto ed all’uso di terminologia tecnica specifica, pertanto in questo ultimo anno e nella certezza che la disciplina non avrebbe potuto essere oggetto della seconda prova scritta, ho concentrato l’attenzione sulle verifiche orali, perlomeno nel primo quadrimestre, cercando di ottenere un’esposizione più fluida ed articolata nonché il corretto utilizzo del linguaggio tecnico anche se non sempre i risultati sperati sono stati raggiunti anche a causa della necessità effettuare le verifiche a distanza.

Pur avendo attivato diverse iniziative per il recupero in classe, permangono in alcuni studenti delle lacune che possono essere anche notevoli in relazione ad alcuni argomenti affrontati. Le maggiori difficoltà si sono riscontrate nei moduli relativi al Bilancio d’Esercizio (ripasso del programma della classe quarta) ed al Budget perché mancano agli studenti, come da programmi ministeriali, le basi necessarie per capire l’origine della formazione di tali documenti. Difficoltà, più o meno pronunciate, sono riscontrabili nell’uso del linguaggio tecnico.

Lo svolgimento del programma è avvenuto in modo regolare nel primo quadrimestre con una pausa, al termine dello stesso, volta all’attivazione del recupero delle carenze evidenziate che sono state comunque da tutti recuperate.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione:

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE (ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA)

Autori: S. Rascioni - F. Ferriello

Editore: Tramontana

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|--------------------------------------|---|--|
| LA GESTIONE ECONOMICA | Conoscere la definizione di costo e le sue configurazioni volte alla determinazione del prezzo di vendita; identificare il prezzo di vendita che copre tutti i costi gestionali. | Definizione e classificazione di Costi e Ricavi; Principio di competenza e principio di prudenza; Configurazione di costo; Analisi del punto di equilibrio. |
| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
| LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET | Conoscere le differenze tra pianificazione e programmazione; le tipologie di budget; la formazione del budget con particolare riguardo alle imprese turistiche; la necessità del controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti; i vantaggi ed i limiti contabili del budget. | La pianificazione e la programmazione; La progettazione di una nuova iniziativa produttiva (business plan); Il Budget nelle imprese turistiche (struttura e contenuto); Controllo budgetario; Vantaggi e limiti del budget. |
| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
| IL MARKETING | Conoscere il marketing strategico e quello operativo; l'analisi interna ed esterna (analisi SWOT); il piano di marketing; il ciclo di vita del prodotto; i mezzi di comunicazione con particolare riguardo a quelli utilizzati dalle imprese turistico-ricettive; la valutazione dei risultati. | Evoluzione del concetto di marketing; Il Marketing turistico territoriale; Il Piano di Marketing (le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza, il posizionamento dei prodotti e l'analisi SWOT); Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di Marketing; Il Marketing mix (prodotto, prezzo, place, promotion); Il controllo e la valutazione dei risultati. |
| Modulo 4 | Obiettivi | Contenuti |
| LA LEGISLAZIONE TURISTICA | Conoscere la normativa di settore e lo statuo dell'imprenditore; il T.U. sulla sicurezza sul lavoro e la normativa antincendio; le norme relative all'igiene ed alla sicurezza alimentare; i contratti tipici e le | Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie: lo statuto dell'imprenditore commerciale; Il sistema di gestione della sicurezza: il testo unico sulla Sicurezza sul Lavoro; La normativa antincendio; |

| | | |
|---|---|--|
| | responsabilità dell'imprenditore turistico. | L'igiene e la sicurezza alimentare. I contratti di settore: il contratto d'albergo e la responsabilità dell'albergatore; Prendere in gestione un albergo. I contratti tipici della ristorazione: la somministrazione; Il contratto di catering; Il contratto di banqueting. |
| Educazione Civica | Obiettivi | Contenuti |
| Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro. Le fonti normative secondarie. | Conoscere le norme fondamentali dello Stato in relazione ai rapporti di lavoro ed economici. I d.p.c.m. quali atti amministrativi. | Le norme fondamentali relative ai rapporti economici e di lavoro. Le applicazioni relative ai d.p.c.m. |

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|--|--|--|
| 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 delle tematiche affrontate. | Libro di testo Simulazione di colloqui con eventuali dipendenti, datore di lavoro e clienti | Quesiti a risposta aperta Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento Prove semi-strutturate Colloquio tradizionale | Conoscenza degli argomenti studiati Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale |

Riccione, 15/05/2021

Prof. Cinzia Conti



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

ANNO SCOLASTICO 2020/20201
Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell’alimentazione
Prof.ssa Valeria Caravello

RELAZIONE FINALE

Seguo e coordino la classe 5KB fin dal terzo anno. Nel corrente anno scolastico alla classe si è aggiunto un alunno ripetente proveniente dalla 5KS dell’anno scorso; un alunno ha interrotto la frequenza prima dell’inizio delle lezioni e un altro nel mese di marzo. La classe è stata sempre problematica per l’interesse, la partecipazione e l’impegno, ma nel corrente anno scolastico le difficoltà, per via dei lunghi periodi di DDI e della turnazione in presenza, che ha ridotto notevolmente il numero di lezioni della disciplina effettivamente svolte in classe, le precedenti difficoltà non hanno fatto altro che accentuarsi. Gli alunni mostrano capacità di attenzione ridotte nel tempo e raramente mettono in atto strategie valide per mantenere alta la concentrazione, evidenziano per lo più un metodo di studio superficiale, poco organizzato e sicuramente non costante. Nelle attività assegnate a casa o in classe disperdono il tempo a disposizione, dilatando i tempi necessari a svolgere le consegne e spesso, quasi sempre non consegnando il lavoro entro i termini previsti. La preparazione ai momenti di verifica, per la maggior parte degli alunni viene fatta contestualmente o il giorno prima della data programmata; per cui la preparazione risulta lacunosa, superficiale e non consolidata. Molti degli alunni, hanno mostrato per tutto l’anno la tendenza a disattendere i turni delle interrogazioni o le verifiche scritte, sia in presenza che in DDI. L’atteggiamento degli studenti in classe durante le ore di lezione della disciplina è, tranne in pochi casi, sostanzialmente rispettoso delle regole, ma poco partecipativo; in didattica a distanza, invece, la partecipazione di quasi tutti gli studenti è risultata passiva e per nulla costruttiva. L’elemento base che è mancato è stata la motivazione, una sorta di rassegnazione ha pervaso fin dai primi giorni il clima della classe, nonostante i ripetuti incoraggiamenti, l’estrema semplificazione, schematizzazione ed esemplificazione degli argomenti.

In classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali: un alunno con certificazione L.104/92, che segue una programmazione per obiettivi minimi e seguito per due ore settimanali su tre della disciplina dalla docente di sostegno, due alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento, due alunni con BES certificati. Le attività didattiche rivolte alla classe e agli alunni in oggetto sono state svolte secondo quanto stabilito nel PEI e nei rispettivi PDP. Gli argomenti sono stati semplificati e presentati attraverso mappe concettuali, fornite a tutti gli alunni della classe su Google Classroom, proprio per facilitare la concentrazione e rendere efficace la spiegazione. Per tutti gli alunni della classe sono stati realizzati momenti di fermo didattico, soprattutto nel primo periodo dell’anno, viste le notevoli difficoltà nell’acquisizione degli argomenti, a cavallo tra primo e secondo quadrimestre, ogni qualvolta risultasse necessario recuperare. A tutti è stata sempre data la possibilità di recuperare i voti insufficienti nelle verifiche, ma non tutti hanno voluto cogliere l’occasione.

La programmazione ha subito un notevole rallentamento, che ha portato ad escludere la trattazione di alcuni argomenti, proprio per consentire a tutti gli alunni di raggiungere gli obiettivi previsti. Alla fine del percorso, alcuni studenti mostrano di aver raggiunto un discreto livello di preparazione, hanno acquisito una certa autonomia nello studio e hanno raggiunto un sufficiente livello di approfondimento degli argomenti oggetto della disciplina; un altro gruppo raggiunge sufficienti livelli di acquisizione dei concetti; un ultimo gruppo, se opportunamente sollecitato e guidato, dimostra di poter raggiungere una preparazione adeguata. L'uso della terminologia specifica della disciplina e la creazione di collegamenti sia all'interno della stessa, che con altre discipline, rimane tuttavia difficoltoso per la maggioranza degli studenti.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: La Fauci L., *Scienza e cultura dell'alimentazione*, vol.5, MARKES

| MODULO 1 | OBIETTIVI | CONTENUTI |
|--|--|---|
| Contaminazioni, MTA, certificazioni di qualità e sistema HACCP, igiene e sicurezza alimentare | Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare | Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi. Le MTA (Malattie Trasmesse dagli alimenti): Infezioni, Tossinfezioni, Intossicazioni alimentari, Parassitosi e Malattie causate da Virus. Ruolo degli Operatori del Settore Alimentare nella prevenzione delle MTA. Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione. Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari. |
| MODULO 2 | OBIETTIVI | CONTENUTI |
| Dieta razionale ed equilibrata nelle varie | Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle | Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei |

| | | |
|--|--|---|
| <p>condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p> | <p>condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p> | <p>novel foods: Nuovi prodotti e tendenze di filiera Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche (diete vegetariane, diete iperproteiche, dieta in gravidanza, allattamento, alimentazione complementare, bambino, adolescente, mantenimento, terza età, sportivo) Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, sindrome metabolica, diabete, tumori, allergie e intolleranze alimentari. Ruolo della dieta nella prevenzione e nell'aggravamento delle patologie legate all'alimentazione.</p> |
|--|--|---|

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Brain storming - Discussione guidata - Lezione frontale - Attività in piccolo gruppo - Ricerche e approfondimenti individuali <p>In seguito alle mutate esigenze Covid-19:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Videolezioni su Google Meet | <ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Presentazioni in Power Point - Documenti e tabelle di approfondimento - Ricerche sul web - Schemi , mappe concettuali, mappe mentali - Video esplicativi su alcuni argomenti del programma | <ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte strutturate e semi-strutturate - Prove orali: colloquio tradizionale - Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo | <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete - Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Lavori assegnati su Google Classroom (saggi brevi, questionari, ricerche e presentazioni in Power Point - Mappe concettuali, schemi, mappe mentali | | <ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari) - Verifiche orali sommative programmate - Compiti a tempo prefissato o con scadenza su Google Classroom mediante Google Moduli - Mappe mentali o mappe concettuali | <p>modo autonomo e critico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza del linguaggio specifico - Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline - Partecipazione alle attività di didattica a distanza - Impegno - Puntualità nelle consegne - Senso di responsabilità nel rispettare i turni prefissati per le interrogazioni e le verifiche - Autonomia organizzative |
|---|--|--|---|

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Valeria Caravello



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

Prof. Antonino Tripodi

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da n°16 studenti. All’interno della classe sono presenti 3 studenti con DSA, 1(uno) studente con BES di tipo linguistico per i quali è stato sviluppato lo stesso programma della classe, ed 1(uno) studente con certificazione L. 104/92 che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi.

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

Per la correzione delle verifiche e per le relative valutazioni, si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma. Come previsto per legge sono stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso.

La classe mi è stata assegnata ai primi di ottobre del corrente anno scolastico e nessuno degli allievi che la compone è stato mio alunno in precedenza.

Inoltre si evidenzia che gli allievi nel corso quinquennale di studi hanno avuto differenti docenti tecnico-pratici, e se da un lato ciò, ha permesso loro di acquisire tecniche operative diverse, dall’altro li ha penalizzati con una mancanza di continuità didattica.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha evidenziato in linea di massima, un comportamento adeguato, disponibile al dialogo e al confronto con il docente.

Tuttavia si segnala la presenza di un ristretto gruppo di alunni che in modo sporadico hanno assunto atteggiamenti eccessivamente vivaci e in alcuni casi polemici. I pochi episodi si sono risolti con il semplice intervento del docente e con un dialogo costruttivo con gli stessi allievi, ristabilendo sempre il giusto clima di serenità.

In merito alla didattica si evidenzia: che un gruppo della classe è risultato essere attento, partecipe ed abbastanza puntuale nelle consegne, mentre per un piccolo gruppo la partecipazione e l’impegno sono risultati talvolta un poco superficiali, alcuni allievi hanno affrontato gli impegni con scarso impegno di responsabilità, non sempre rispettando i termini delle consegne o presentando elaborati palesemente superficiali; a tal proposito si è reso necessario intervenire con continue sollecitazioni volte ad ottenere un maggiore impegno ed una applicazione agli studi adeguata.

L’applicazione agli studi è risultata limitata allo stretto necessario. Solo alcuni alunni si sono distinti per atteggiamento brillante e positivo, sia in termini di impegno e partecipazione costanti, che in termini di competenze acquisite.

Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato nettamente migliore.

Complessivamente, Il livello globale di preparazione della classe risulta essere più che sufficiente, un secondo gruppo ha raggiunto una preparazione discreta sia per le competenze raggiunte che per le conoscenze.

L'attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, sia durante le ore in presenza che in D.A.D. Durante il corso dell'anno scolastico si è lavorato per colmare diffuse lacune pregresse presenti in alcuni alunni nonostante ciò, si è svolto regolarmente il programma didattico preventivato, il programma verrà terminato nelle successive lezioni previste entro la naturale scansione dell'anno scolastico.

Al termine del programma, verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti ed eventuali approfondimenti.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: **Cucina gourmet plus**; Paolo Gentili; Edizioni Calderini

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|--|--|---|
| La ristorazione e il mercato enogastronomico | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento. -Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting. | <ul style="list-style-type: none"> - Le aziende ristorative. -Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale - Catering e Banqueting. - La definizione di banqueting e del servizio e la figura del Banqueting-Manager, -Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting. |

| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
|--|---|--|
| Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda. Trasformati e non trasformati | <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 del territorio e ricette della cucina regionale e locale. -Saper utilizzare un alimento in tutte le sue parti, produrre meno scarti in cucina e ridurre l'impatto ambientale. | <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, la filiera corta i prodotti "a km.0"(cenni) - La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli. - La "qualità totale "degli alimenti". - Eco-sostenibilità nel settore cucina.(cenni) |

| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
|----------------------|---|---|
| Il Menù e la “Carta” | <ul style="list-style-type: none"> -Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande. - Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. - Saper progettare la carta in funzione di tipicità e stagionalità. -Conoscenze circa la corretta compilazione. -Saper presentare le vivande. - Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | <ul style="list-style-type: none"> -I menù e le carte. - Le funzioni del menu -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -La grafica, terminologia e ortografia. -Tipologie differenti di lista vivande. - Menu per particolari esigenze dietetiche (cenni) |

| Modulo 4 | Obiettivi | Contenuti |
|--|--|--|
| Diverse tipologie di “cucina”. Cucina alternativa: I piatti, l’utenza e il menù.(cenni) | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le diverse tipologie di cucina e gli elementi distintivi di ciascuna. | <ul style="list-style-type: none"> -I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti. (cucina vegetariana, vegana, fusion, gluten free.) |

| Modulo 5 | Obiettivi | Contenuti |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -Progettazione e organizzazione della produzione. -La cucina innovativa (Cenni) | <ul style="list-style-type: none"> -L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. -Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione. -Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi. -Conoscere i metodi di cottura, le caratteristiche e la corretta applicazione. - Conoscere Le nuove tecnologie in cucina , Il sistema “sottovuoto” e la CBT. attraverso le attrezzature tecnologiche.(cenni) | <ul style="list-style-type: none"> - Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione. -Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”. -La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni). -La cottura degli alimenti ed i metodi di cottura. - La cucina molecolare e tecnologica, Il sistema “sottovuoto” e la cottura CBT. La cottura con sonda termica, sottovuoto, roner e forno trivalente (cenni). |

| Modulo 6 | Obiettivi | Contenuti |
|---------------------|--|--|
| Igiene e sicurezza. | <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione. -Conoscere i principali pericoli e rischi. - Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti. -Conoscere e applicare il sistema HACCP. -Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni. | <ul style="list-style-type: none"> -Igiene e sistema HACCP. (nozioni generali) -Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. -Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.(cenni) -Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche. -Il TUSL : nozioni generali (cenni). |

| Modulo 7 | Obiettivi | Contenuti |
|----------------------------------|---|--|
| Allergie e intolleranze (Cenni). | <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. - Intolleranza al glutine. -La compilazione del libro degli allergeni. |

| Modulo 8 | Obiettivi | Contenuti |
|-----------------------------------|--|--|
| Attività pratiche di laboratorio. | <ul style="list-style-type: none"> -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. -Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi per organizzare il servizio. -Realizzare piatti con prodotti a chilometro zero e valutarne i correlati aspetti positivi e negativi. -Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria. - Saper produrre impasti lievitati con metodo diretto e indiretto e riconoscere gli aspetti di un impasto: Omogeneità, Consistenza, Elasticità. | <ul style="list-style-type: none"> -Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati. - Prodotti e piatti della cucina a Km zero e del territorio. -Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana. - Realizzazione di alcune ricette della cucina internazionale. - Realizzazione di alcune ricette di pasticceria classica e moderna. - Gli impasti lievitati: Realizzazione di alcune ricette. - Tecniche di lavorazione, marinatura e cottura delle carni rosse. - Primi piatti gratinati, pastelle e farce. - Realizzazione di alcune ricette di cucina innovativa attraverso l'utilizzo di nuove tecniche di |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Saper realizzare alcune preparazioni di cucina innovativa attraverso l'utilizzo di nuove tecniche di cottura/preparazione. - Saper preparare e presentare alcuni piatti a base di pesce crudo e prevenire i rischi di parassitosi e MTA. - Saper riconoscere i vari tipi di cucina alternativa e i fattori caratterizzanti, e saper preparare alcune ricette di cucina vegetariana, fusion, gluten free. - Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza. - Padronanza di un linguaggio tecnico specifico | <p>cottura/preparazione e attrezzature tecnologiche: La cottura sottovuoto(CBT) con l'utilizzo del roner, abbattimento rapido e rigenerazione. La cucina molecolare: (texture)trasformazione della consistenza di un alimento da liquido a solido.</p> <p>- Lezioni a tema: Disosso di alcuni prodotti + ricette. Il riso: preparazioni varie. La selvaggina: realizzazione e presentazione di alcune vivande. Tecniche di lavorazione, sfilettatura, abbattimento e conservazione dei prodotti ittici per realizzare il sushi e crudité di pesce. Il piatto unico. La pasta fresca. Le cucine alternative: realizzazione di alcuni piatti di cucina vegetariana, fusion, gluten free.</p> |
|--|--|--|

| Modulo Ed. Civica | Obiettivi | Contenuti |
|--|---|---|
| <p>Il diritto alla salute.</p> <p>La tutela della salute.</p> <p>Il rispetto dell'ambiente</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli nel rispetto dell'ambiente attraverso la corretta gestione dei rifiuti in cucina. | <ul style="list-style-type: none"> - Igiene e sicurezza in cucina: Il sistema HACCP attraverso GMP e GHP, il Tusl. - Cucina salutistica e cucina salutare. - L'agenda 2030 (Cenni) - Gli "scarti di cucina", la raccolta differenziata e il rispetto dell'ambiente. |

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali. - Brain Storming. - Esercitazioni su Google Classroom. - Video lezioni su Google Meet. | <ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Slides in PowerPoint - Nella DID: lezioni frontali su Meet. | <ul style="list-style-type: none"> -Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. | <ul style="list-style-type: none"> - Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. - Capacità di approfondimento e di |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -Lezioni di ripasso. - Compiti di realtà. -Attività multimediale durante la DAD. - Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi. -Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula. | <ul style="list-style-type: none"> - Materiale(file, dispense personali del docente inviate ai studenti su Google classroom. - Canale Telegram. - Appunti personali. - Laboratorio di cucina. | <ul style="list-style-type: none"> -Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto. Verifiche on line durante la DAD. | <ul style="list-style-type: none"> svolgere collegamenti interdisciplinari. - Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato. -Capacità critiche. -Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio. - Partecipazione attiva e rispetto delle consegne. |
|--|--|--|--|

Riccione, 15/05/2021

Prof. Antonino Tripodi



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita
Prof.ssa Monica Clivio

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5°KB è composta da 16 studenti.

Nella classe sono presenti 3 studenti con DSA, uno studente con BES di tipo linguistico ed uno studente con certificazione L. 104/92 che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi.

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

Ho accompagnato gli studenti che compongono la classe nello studio della mia disciplina a partire dal quarto anno.

Sono state effettuate 2 ore settimanali, nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma ministeriale.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha evidenziato, in linea di massima, un comportamento adeguato; anche se in alcuni casi, in presenza di alunni particolarmente vivaci sono stati necessari dei richiami verbali.

Un gruppo della classe è risultato essere attento, partecipe ed abbastanza puntuale nelle consegne, mentre un secondo gruppo è risultato essere meno attento alle lezioni e spesso, sono stati necessari dei solleciti per richiamarli alla puntualità delle consegne.

Il clima di lavoro è sempre stato piuttosto buono, più faticoso è stato ottenere un soddisfacente impegno domestico, se non in concomitanza ad interrogazioni e verifiche.

Complessivamente, gli alunni, hanno mostrato un sufficiente interesse per la materia, anche se a volte corredato da un atteggiamento poco propositivo.

Nelle prime settimane del primo quadrimestre è stato effettuato un ripasso degli argomenti svolti nell’anno precedente, che sono fondamentali per gli argomenti affrontati nell’anno scolastico in corso.

L’attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, sia durante le ore in presenza che in D.A.D. Dal punto di vista metodologico si è lavorato cercando di personalizzare il più possibile la didattica, ponendo come obiettivo quello di motivare gli studenti per i loro apprendimenti e infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità presenti e quelle future che deriveranno dal conseguimento del diploma di maturità.

Il programma didattico è stato svolto quasi completamente, verrà terminato nelle successive lezioni previste entro la naturale scansione dell’anno scolastico.

Si sono comunque privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore ed utili alla formazione professionale degli alunni.

Al termine del programma verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti ed eventuali approfondimenti inerenti la disciplina.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Faracca A., Gallè E., Capriotti A., Ficcadenti T., *Masterlab*, Le Monnier Scuola

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|--|--|--|
| <p>Unità 6 L'offerta enogastronomica: Pianificare l'offerta enogastronomica.</p> <p>Programmare l'offerta enogastronomica.</p> <p>Comunicare l'offerta enogastronomica</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione, per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento tra colleghi.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Principi di marketing; - Gli strumenti di vendita; - Il menu e le sue differenti tipologie; - Determinare l'offerta enogastronomica; - Determinare i prezzi di vendita; - I mezzi di comunicazione del settore sala e vendita; - La carta dei vini; - Il briefing operativo. |
| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
| <p>Unità 7 Analisi sensoriale e degustazione:</p> <p>L'analisi delle caratteristiche organolettiche</p> <p>La sommellerie</p> <p>L'abbinamento tra cibo e vino</p> | <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino e valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso l'utilizzo delle attrezzature e le tecniche di degustazione.</p> <p>Proporre un adeguato e corretto abbinamento cibo vino secondo i diversi principi e secondo la scheda grafica elaborata dall'Ais, ossia la scheda Mercandini.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - L'analisi sensoriale; - La degustazione dei cibi e la figura del degustatore; - La degustazione dell'olio d'oliva; - La figura professionale del sommelier; - Le bottiglie; - L'attrezzatura per la degustazione; - L'analisi organolettica del vino: esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo; - I principi di abbinamento; - La scheda grafica di abbinamento; - La successione dei vini a tavola. |

| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
|--|---|---|
| Unità 8 Operare davanti al cliente: la cucina di sala i cocktails | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio. Utilizzare le corrette tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. | <ul style="list-style-type: none"> - Cucinare davanti al cliente con l'attrezzatura e la tecnica adeguata; - Definizione e composizione dei cocktail; - L'organizzazione del banco bar; - Le tecniche di miscelazione e di preparazione con i differenti strumenti; - Le decorazioni; - La cultura del bere miscelato |
| Modulo 4 | Obiettivi | Contenuti |
| Unità 9 Eventi speciali: il banqueting il catering la preparazione di un evento speciale | Tecniche di catering e banqueting. Progettare un menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering, banqueting e per eventi speciali. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera. | <ul style="list-style-type: none"> - L'attività di banqueting; - Gli operatori; - Le occasioni e le tipologie di eventi; - L'attrezzatura speciale; - L'attività di catering; - Tecniche di produzione e trasporto; - La produzione e la distribuzione itinerante; - Il catering-banqueting; - La vendita di un evento speciale; - La pianificazione del lavoro; - La preparazione del lavoro e della sala; - Il buffet; - La mise en place dei tavoli; - Il servizio in sala; - Il cerimoniale. |
| Modulo 5 | Obiettivi | Contenuti |
| Tecniche di gestione La gestione delle aziende turistico-ristorative La gestione degli acquisti | Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Conoscenza dei software del settore turistico-ristorativo e la loro applicabilità. | <ul style="list-style-type: none"> - Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze; - Le risorse umane; - Le principali normative del settore; |

| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| <p>Informatica ed enogastronomia</p> | <p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei problemi e dei prodotti tipici. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Il valore strategico dell'approvvigionamento; - La gestione del magazzino; - Le tecnologie informatiche ed i vantaggi per le aziende; - I software per il settore ristorativo - Sistemi in rete. |
|--------------------------------------|---|--|

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale -Brain Storming -Esercitazioni su Google Classroom -Video lezioni su Google Meet -Mappe concettuali -Approfondimenti -Compiti di realtà | <ul style="list-style-type: none"> -Libro di testo -Slides in PowerPoint -Mappe concettuali | <ul style="list-style-type: none"> -Prove orali -Prove scritte semi strutturate | <p>Le modalità e i criteri di valutazione sono quelli stabiliti nel P.O.F.</p> <p>In particolar modo si è tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sapere effettuare collegamenti interdisciplinari -Partecipazione attiva -Puntualità nella consegna dei lavori assegnati |

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Monica Clivio



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Prof. BASTIANELLI LUCA

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.

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</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, etunasia, il valore della vita.</p> |
| <p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p> | <p>2. 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 popoli. Qual è la risposta della religione cristiana?</p> | <p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p> <p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</p> | <p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze.</p> <p>Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p> |

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

| METODI DI LAVORO | MEZZI E STRUMENTI | VERIFICHE EFFETTUATE | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. -Discussione guidata e conversazioni. -Lezione frontale -Esercitazioni scritte: risposta a 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. |



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

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

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**
Prof. Molino Eugenio

RELAZIONE FINALE

La classe 5BK é composta da n. 16 alunni tutti maschi, di cui 1 ripetente proveniente dalla 5KS del precedente anno scolastico. Un alunno ha interrotto prima dell’inizio dell’anno scolastico, mentre un altro ha formalizzato l’interruzione nel mese di marzo. Nella classe sono presenti due studenti con Disturbi specifici di apprendimento, due alunni con Bisogni Educativi Speciali certificati e un alunno con certificazione L.104/92, che segue una programmazione per obiettivi minimi.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto, specialmente nella parte teorica, tenuto conto della sua necessaria riduzione nella parte pratica, senza avere avuto la possibilità di utilizzare la palestra per quasi tutto l’anno scolastico. Anche se nella mia materia, hanno potuto seguire le lezioni in presenza, nella maggior parte dell’anno scolastico, la DDI, a seguito della pandemia del Covid-19, ha messo a dura prova gli alunni nel mantenere alta l’attenzione e la partecipazione alle lezioni, spesso il modo di fare superficiale e distratto ha portato a difficoltà comunicative;

Il gruppo classe ha sempre avuto un buon rendimento a livello pratico ed è abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali, funzionali e di partecipazione, sufficientemente adeguato all’età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto. Non regolare la frequenza alla pratica motoria e non sempre presente la cooperazione, la condivisione e il rispetto reciproco tra gli studenti della classe. Durante i momenti di attività a distanza sono state realizzate attività e verifiche in modalità sincrona (mediante il canale Google Meet e classroom). Il materiale di studio oltre ai libri di testo, è stato erogato agli studenti mediante la Piattaforma Google Classroom. Gli strumenti di comunicazione preferenziale sono stati il registro elettronico e Telegram per le comunicazioni istantanee.

RISULTATI FINALI

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

| Moduli | Obiettivi | Contenuti disciplinari |
|---|---|--|
| Modulo N:1 <i>Test motori</i> | Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento Prove d'ingresso | Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, test eurofit test di legèr Utilizzo di griglie di valutazione Circuiti con misurazione |
| Modulo N.2 <i>Potenziamento fisiologico</i> | Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare; e coordinative: equilibrio, orientamento e coordinazione generale | Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) |
| Modulo N.4 <i>Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica</i> | Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra | <i>Di squadra:</i> Pallavolo, Pallacanestro, Calciotto e giochi sport aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. <i>Individuali:</i> Atletica leggera *con distanziamento come da regolamento covid-19 e successivi DPCM |
| Modulo N.5 <i>Teoria Ed. fisica</i> | Conoscere: alcuni apparati. | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Principi dell'Allenamento;</p> <p>Sport e alimentazione.</p> | <p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato Muscolare e scheletrico del corpo umano</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>Le Capacità condizionali e le capacità coordinative</p> <p>I benefici indotti dalla attività fisica.</p> <p>Nozioni di Alimentazione, fabbisogno energetico e sport.</p> <p>Allenamento con il metodo Tabata</p> <p>Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p> <p>La storia di Jesse Owens</p> |
| <p>Modulo N.6</p> <p><i>BLS-D e Traumatologia sportiva</i></p> | <p>Conoscere: le basi del primo soccorso</p> <p>Conoscenza delle tecniche BLS e BLS-D</p> | <p>Traumatologia di base e primo soccorso: epistassi, soffocamento, svenimento; ferita, frattura, stiramento, strappo, distorsione, lussazione.</p> <p>Il protocollo di rianimazione cardiopolmonare BLS</p> |
| <p>Modulo N. 7</p> <p><i>Avviamento alla pratica sportiva</i></p> | <p>Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline sportive.</p> <p>Le principali tecniche di allenamento</p> | <p>Schede e link di allenamenti da poter svolgere a casa o in giardino per supportare il benessere psico-fisico e morale dei ragazzi</p> <p>Visione di film o cortometraggi a carattere storico sportivo</p> <p>Verifiche scritte su argomenti teorici trattati</p> |

| METODI DI LAVORO | MEZZI E STRUMENTI | VERIFICHE EFFETTUATE | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|--|--|---|---|
| <p>-Metodologia globale</p> <p>-Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici</p> | <p>Oggettivi:</p> <p>-La palestra,</p> <p>-le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</p> | <p>-Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti</p> <p>-Misurazioni oggettive, valutazioni osservative</p> | <p>-E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</p> <p>-Valutazioni e misurazioni pratiche</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>-Risoluzione di problemi (Problem Solving).</p> <p>-Cooperative Learning, scoperta guidata</p> <p>-Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</p> <p>-Interventi personalizzati di Recupero</p> <p>-Didattica a Distanza</p> | <p>-Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</p> <p>-Spazi extrascolastici strutture della FIGC di Riccione.</p> <p>Formativi:</p> <p>-Tabelle</p> <p>-Libro di testo dispense e schede d'approfondimento.</p> <p>-Videoproiettore</p> <p>-File, Pdf, Power Point, lezioni video youtube, Classroom, Meet, Telegramm, bacheca di argo.</p> | <p>-Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.</p> <p>-Valutazioni scritte</p> <p>-Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate.</p> <p>-Verifiche a risposte aperte, multiple e semistrutturate</p> | <p>-Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica, e dal mese di Novembre per tutto il periodo della didattica a distanza.</p> |
|--|---|--|---|

Riccione, 15/05/2021

Prof. Eugenio Molino



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGATRONOMIA

INSEGNAMENTO: EDUCAZIONE CIVICA

All’insegnamento Educazione civica, introdotto per l’anno scolastico 2020- 2021 dalla legge 92 del 20 agosto 2019 sono state dedicate 33 ore nel corrente anno scolastico, suddivise in 16 ore nel primo quadrimestre e 17 ore nel secondo quadrimestre.

I moduli riguardanti l’insegnamento sono stati trattati all’interno delle discipline: Storia, DTA, Inglese, Laboratorio Cucina.

| Nuclei tematici affrontati | Argomenti trattati |
|-----------------------------------|--|
| Modulo 1 | L’Unione Europea e le sue istituzioni |
| Modulo 2 | L’Europa dei mercati, Europa dei cittadini |
| Modulo 3 | Le Organizzazioni Internazionali |
| Modulo 4 | L’Organizzazione delle Nazioni Unite |
| Modulo 5 | L’Italia nella comunità internazionale |
| Modulo 6 | Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro |
| Modulo 7 | Le fonti normative secondarie |
| Modulo 8 | Il Diritto alla salute |
| Modulo 9 | La tutela della salute |
| Modulo 10 | Il rispetto dell’ambiente e l’Agenda 2030 |

PARTE III

CREDITO SCOLASTICO E PROVA D'ESAME

Conversione e attribuzione del credito scolastico

Conversione dei crediti scolastici attribuiti al terzo e quarto anno

I crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti sono trasformati secondo quanto previsto all'art.11 all'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03 Marzo 2021 (Allegato A) concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, tenuto conto delle tabelle A e B per i crediti del terzo e del quarto anno.

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017 | 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 deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

| Media dei voti | Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020 | Nuovo credito assegnato per la classe quarta |
|-----------------|--|--|
| $M < 6 *$ | 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 |

Conversione crediti alunni per la classe terza e quarta

| ALUNNO | CREDITI 3^anno | CREDITO 4^anno | CREDITO 3^ CONVERTITO | CREDITO 4^ CONVERTITO |
|--------|-------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 10 | 10 | 16 | 15 |
| 2 | 10 | 11 | 16 | 17 |
| 3 | 8 | 9 | 13 | 14 |
| 4 | 9 | 11 | 14 | 17 |
| 5 | 10 | 12 | 16 | 19 |
| 6 | 8 | 9 | 13 | 14 |
| 7 | 10 | 10 | 16 | 16 |
| 8 | 9 | 10 | 14 | 15 |
| 9 | 10 | 10 | 16 | 15 |
| 10 | 9 | 10 | 15 | 16 |
| 11 | 10 | 11 | 16 | 17 |
| 12 | 9 | 10 | 14 | 15 |
| 13 | 8 | 9 | 13 | 14 |
| 14 | 9 | 10 | 14 | 15 |
| 15 | 9 | 11 | 14 | 17 |
| 16 | 8 | 9 | 13 | 14 |

* alunno ripetente proveniente da altra classe il cui credito è stato ricalcolato nel precedente a.s.

Attribuzione del Credito Scolastico per il 5 anno

Il Consiglio di classe delibera l'ammissione/non ammissione dei candidati all'Esame di Stato e attribuisce i crediti secondo quanto deliberato in Collegio docenti e secondo i criteri stabiliti nel PTOF 2019-2022 alle pag. 86, 87, 88.

Per l'attribuzione del Credito Scolastico relativo al 5 anno si fa riferimento alla Tabella C dell'O.M. n.53 del 03/03/2021.

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

| Media dei voti | Fasce di credito 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 |

PROVA D'ESAME

Secondo quanto stabilito dall'art.17 dell'Ordinanza Ministeriale n.53 del 03/03/2021 la prova d'esame si svolgerà attraverso un colloquio orale la cui articolazione e svolgimento avviene secondo quanto stabilito dagli art.18, 20, 21.

Materie caratterizzanti oggetto dell'Esame di Stato

INDIRIZZO: : IPEN SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

| |
|--|
| MATERIE CARATTERIZZANTI |
| Laboratorio servizi enogastronomici-cucina |
| Scienza e cultura dell'alimentazione |

Elaborato assegnato ai candidati (art.18, comma 1, lettera a))

L'elaborato è una traccia uguale per tutti gli studenti. La possibilità di personalizzazione nasce dalla scelta individuale della proposta gastronomica da presentare e analizzare.

L'elaborato, è stato trasmesso dal docente di Scienza e cultura degli alimenti all'indirizzo mail istituzionale: "elaboratoesamediatato2021@alberghieroriccione.edu.it" in data 29/04/2021. Insieme all'elaborato viene trasmesso il modello del frontespizio da utilizzare.

Tutti gli studenti hanno trasmesso conferma di ricezione.

A ciascun candidato, in tale occasione, viene assegnato altresì un docente di riferimento per l'elaborato tra i membri della sottocommissione. Ciascun docente seguirà un gruppo di studenti.

| DOCENTE DELLA COMMISSIONE TUTOR | GRUPPO DI ALUNNI ASSEGNATO |
|---------------------------------|----------------------------|
| Prof.ssa Biagini Federica | 3 ALUNNI |
| Prof.ssa Caravello Valeria | 3 ALUNNI |
| Prof.ssa Clivio Monica | 3 ALUNNI |
| Prof.ssa Conti Cinzia | 3 ALUNNI |
| Prof.ssa Fattori Giorgia | 2 ALUNNI |
| Prof. Tripodi Antonino | 2 ALUNNI |

Viene di seguito allegato testo della prova.

ESAME DI STATO NEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2020-2021

Indirizzo: IPEN SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA ART.
"ENOGASTRONOMIA"

Materie caratterizzanti oggetto dell'elaborato: Laboratorio Serv.Enogastronomici – Cucina, Scienza e Cultura dell'alimentazione.

ELABORATO PERSONALE

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Nome e cognome alunno: | Docente tutor di riferimento: |
|-------------------------------|--------------------------------------|

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.ssa Valeria Caravello (insegnante della disciplina "Scienza e Cultura dell'Alimentazione") e Prof. Antonino Tripodi (insegnante della disciplina "Laboratorio di cucina") propongono al CdC della Classe VKB l'assegnazione, a ciascun candidato all'esame di Stato della classe VKB la realizzazione **di un elaborato personale sulla base di una propria proposta gastronomica, eventualmente anche tra quelle realizzate durante le attività di laboratorio vagliata dai docenti**, indicando:

- A.** Una descrizione esaustiva della ricetta attraverso la redazione della scheda tecnica del piatto in cui vengono indicati: nome del piatto, categoria di appartenenza, ingredienti/ dosi per 4 persone, utensili/ attrezzature utilizzate, indicazioni di esecuzione del piatto, abbinamento cibo/ vino, presentazione del piatto (con eventuale foto), allergeni secondo la normativa vigente, procedure e tecniche di igiene relative al sistema HACCP (individuare nelle fasi salienti i CCP e CP), eventuali note sulla realizzazione della ricetta.
- B.** Il candidato, dopo aver eseguito il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale del piatto, analizzi:
- gli ingredienti provenienti dalla propria regione, se presenti;
 - la presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc..)* o che sono stati ottenuti con un metodo di produzione degno di segnalazione (agricoltura biologica, commercio equo-solidale, etc...);
 - il potenziale impatto in termini di filiera (eco-sostenibilità, risorse impiegate, relazione con la Piramide Ambientale);
 - la stagionalità degli ingredienti utilizzati per la realizzazione del piatto;
 - gli ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti);
 - il ruolo svolto dagli ingredienti come fattori di prevenzione o di aggravamento di specifiche patologie legate all'alimentazione;
 - l'eventuale utilizzo di un'attrezzatura o di una tecnica di cottura innovativa nella preparazione della propria proposta;

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

- C. Il candidato proponga una variante della propria proposta per una delle seguenti variabili: a) proposta senza glutine; b) proposta vegetariana/vegana; c) proposta fusion.

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: elaboratoesamedistato2021@alberghieroriccione.edu.it

NOME COGNOME DEL DOCENTE DI LABORATORIO @alberghieroriccione.edu.it

NOME COGNOME DEL DOCENTE DI ALIMENTAZIONE @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.

Riccione, 28/04/2021

I docenti

Prof. Antonino Tripodi
Prof.ssa Valeria Caravello



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

ELABORATO ESAME DI STATO A.S. 2020/2021

MATERIE DI INDIRIZZO.....

TITOLO.....

ALUNNO.....

CLASSE.....



I DOCENTI

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento lingua e letteratura italiana (art.18, comma 1, lett. b)

| AUTORE | TITOLO DEL BRANO |
|---------------------|--|
| Giacomo Leopardi | <ul style="list-style-type: none"> -La teoria del piacere -Il vago, l'indefinito e le rimembranze della fanciullezza -Indefinito e infinito -Il vero è brutto -Ricordanza e poesia -La rimembranza -L'infinito -La sera del di' di festa -A Silvia -La quiete dopo la tempesta -Il sabato del villaggio |
| Giosuè Carducci | <ul style="list-style-type: none"> -Pianto antico -Idillio maremmano -Alla stazione in una mattina d'autunno |
| Giovanni Verga | <ul style="list-style-type: none"> -Rosso Malpelo -Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane -I vinti e la fiumana del progresso -Il mondo arcaico e l'irruzione della storia -I Malavoglia e la dimensione economica -La roba -La morte di Mastro- Don Gesualdo |
| Gabriele D'Annunzio | <ul style="list-style-type: none"> -Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti -Il programma politico del superuomo -La sera fiesolana -La pioggia nel pineto -Meriggio |
| Giovanni Pascoli | <ul style="list-style-type: none"> -Arano -X agosto -Temporale -Novembre -Il lampo -Italy -Il gelsomino notturno -La mia sera |

Moduli trattati durante le attività di Educazione civica (art.17, comma 2, lettera c)).

| Nuclei tematici affrontati | Argomenti trattati |
|-----------------------------------|--|
| Modulo 1 | L'Unione Europea, la sua storia e le sue istituzioni |
| Modulo 2 | L'Europa dei mercati, Europa dei cittadini |
| Modulo 3 | Le Organizzazioni Internazionali |
| Modulo 4 | L'Organizzazione delle Nazioni Unite |
| Modulo 5 | L'Italia nella comunità internazionale |
| Modulo 6 | Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro |
| Modulo 7 | Le fonti normative secondarie |
| Modulo 8 | Il Diritto alla salute |
| Modulo 9 | La tutela della salute |
| Modulo 10 | Il rispetto dell'ambiente e l'Agenda 2030 |

Esame di Stato dei candidati con disabilità

Per l'alunno con certificazione L.104/92, che ha seguito una programmazione per obiettivi minimi, il Consiglio di classe ha predisposto una prova d'esame equipollente a quella della classe. Viene altresì richiesto il supporto durante la prova d'esame del docente di sostegno che ha seguito lo studente tutto l'anno secondo quanto previsto dall'art. 20 dell'O.M. Si propone inoltre opportuna griglia di valutazione. Per tutta la documentazione inerente l'alunno, le richieste e la prova si rimanda all'allegato fascicolo personale.

Esame di Stato degli alunni con DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali

Per gli alunni con Disturbo specifico di Apprendimento si richiede la possibilità di utilizzo degli strumenti compensativi utilizzati durante tutto l'anno scolastico e previsti nei rispettivi PDP. Si propone per gli stessi una griglia personalizzata di valutazione.

Per i due alunni con altri Bisogni Educativi Speciali non contemplati dalla L.170/2010 si richiede la possibilità di utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le prove di valutazione orali in corso d'anno.

Per tutti gli alunni si rimanda agli allegati fascicoli personali.

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

PROPOSTA GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ALUNNI CON DSA (descrittori e punteggi riadattati)

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 | | | | |

PROPOSTA GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER CANDIDATI CON DISABILITA' (Programmazione per obiettivi minimi)

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 | Punteggi o |
|---|---------|---|-------|---------------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo. (Si tenga conto di: difficoltà di memorizzazione a breve e a lungo termine). | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 1-7 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi in varie discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non appropriato. | 8-10 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo sostanzialmente corretto e appropriato. | 11-14 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera adeguata e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 15-16 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 17 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro. (Si tenga conto di: difficoltà nell'astrazione/rielaborazione critica nella logica induttiva e deduttiva). | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 2 | |
| | III | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline | 3 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare | 4 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 5 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti. (Si tenga conto di: difficoltà di argomentazione e di esposizione, soprattutto in presenza di più interlocutori, in situazioni non familiari e in tutte le circostanze che richiedono una buona capacità di controllo emotivo). | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 2 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti | 3 | |
| | IV | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando con discreta efficacia i contenuti acquisiti | 4 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 5 | |
| 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 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato | 2 | |
| | III | Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore | 3 | |
| | IV | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, adeguato e vario | 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 . (Da intendersi come esposizione delle esperienze personali e professionalizzanti). | 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 proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 2-3 | |
| | III | È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali | 4 - 6 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali | 7 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali. | 8 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 13/05/2021

| DISCIPLINE | DOCENTI |
|---|----------------------------|
| Italiano – Storia | Fattori Giorgia |
| Inglese | Biagini Federica |
| Francese | Barazzoni Stefania |
| Matematica/Inform. | Battirossi Francesco |
| Sc. Cult. Alim. | Caravello Valeria |
| Lab. Enog. S. Cucina | Tripodi Antonino |
| Lab. Enog. S. Cucina (doc. org. Covid) | Tarulli Sara |
| Lab. Enog. Sala/vend | Clivio Monica |
| Dir. Amm. Strut. Ric. | Conti Cinzia |
| Scienze Mot. E Spor. | Molino Eugenio |
| Religione | Bastianelli Luca |
| Sostegno | Fabiano Pierina |
| Sostegno | Napolitano Maria Anna Rita |

Riccione, 15 maggio 2021

La coordinatrice
Prof.ssa Valeria Caravello