

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003369 del 17/05/2021  
(Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2021

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

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>C</sup> indirizzo Laboratori di servizi enogastronomici settore **Cucina**.

In data 15 Maggio 2021, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>C</sup> indirizzo enogastronomia settore **cucina**, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

Il coordinatore  
Prof. Carmine Iannone



*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 C  
ENOGASTRONOMIA - CUCINA**



Anno scolastico  
2020/2021

Coordinatore  
Prof. Carmine Iannone

## INDICE

<b>Parte I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b> <b>Composizione</b> <b>classe</b>	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3
	PECUP	Pag. 4
	Piano orario	Pag. 9
	Composizione Cdc e variazione Cdc nel triennio	Pag. 10
	Profilo della classe	Pag. 11
<b>Continuità</b> <b>Inclusività.</b> <b>Attività didattica</b>	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 15
	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio – Attività extracurricolari	Pag. 17
<b>PARTE II</b>  <b>Percorsi formativi</b>  <b>disciplinari</b>	Lingua e letteratura italiana	Pag. 19
	Storia e Cittadinanza	Pag. 27
	Lingua inglese e Ed. civica	Pag. 36
	Lingua francese	Pag. 40
	Lingua tedesca	Pag. 45
	Matematica e informatica	Pag. 49
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 55
	Lab. Ser. Eno.: Sala Bar	Pag. 62
	Lab. Ser. Eno.: Cucina e Ed. ccivica	Pag. 66
	Diritto e tecnica amministrativa ed Ed .civica	Pag. 78
	Religione	Pag. 84
	Scienze Motorie	Pag. 87
	<b>PARTE III</b>  <b>Criteria e</b> <b>Strumenti di</b> <b>valutazione</b>	Verifiche e valutazioni
Criteria		Pag. 95
Crediti		Pag. 96
Griglia di valutazione per il colloquio orale.		Pag. 99
Elaborato per colloquio orale		Pag. 103

## PARTE I

### DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

#### STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

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

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.
- 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.

**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

### **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE**

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

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale**, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

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

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

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**PCTO**), che consente pluralità di soluzioni didattiche e **favorisce** il collegamento con il territorio.

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- **stabilire collegamenti** tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- **riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;**
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- **riconoscere** i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

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

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

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare la specializzazione di **cucina** concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato

svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.



I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione nel secondo biennio e quinto anno. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre 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;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario

#### OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

I docenti in sede dipartimentale hanno provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

## PIANO ORARIO

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
<b>Area comune</b>			
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

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
Diritto e tecnica amministrativa	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	5	5	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	2	2	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

\*1 ora di Lab Enog. S. Cucina in presenza con Alimentazione. Le altre 4 in presenza con l'insegnante Covid

Da quest'anno si sono aggiunte per il triennio conclusivo circa 40 ore all'anno di Educazione civica ripartite nello svolgimento tra i docenti di Italiano/Storia – Lingua Inglese – Laboratorio Enogastronomia settore Cucina – Diritto e Tecnica Amministrativa, in un'ottica di interdisciplinarietà, individuando come referente l'insegnante di DTA

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA**

**Composizione del Consiglio di Classe:**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Gardini Emanuele
Inglese	Ricci Lucia
Francese	Monteleone Egle Nunzia
Tedesco	Picerno Anna
Matematica/Informatica	Serafini Monica
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Toni Massimiliano Ciranna
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Arpino Raffaello
Lab. Enog. settore Cucina	Ferrara Francesco
Dir. Amm. Strut. Ric	Iannone Carmine
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele
Religione	Frangipane Maria pia
Sostegno	Di Carlo Carmine
Sostegno	Russo Ines Maria Pia
Sostegno	Di Stefano Isabel

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

<b>Discipline</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Italiano/Storia	Calzi Patrizia	Calzi Patrizia	Gardini Emanuele
Inglese	Esposito Marianna	Esposito Marianna	Ricci Lucia
Francese	Baldelli Rosanna	Cecchetti Barbara	Monteleone Egle Nunzia
Tedesco	Maestri Silvia	Mazza Mirella	Picerno Anna
Matem./Inform.	Serafini Monica	Serafini Monica	Serafini Monica
Sc. Cult. Alimentazione	Ciranna Toni Massimiliano	Ciranna Toni Massimiliano	Ciranna Toni Massimiliano
Lab. Enog.Sala/Vend	////////////////////////////////////	Cerenza Francesco	Cerenza Francesco/Arpino Raffaello
Lab. Enog. Cucina	Sbarro Fabrizio	Sbarro Fabrizio	Ferrara Francesco
Dir. Amm. Strut. Ric	Masiello Pietro	Masiello Pietro	Iannone Carmine
Religione	Don Dario Tisselli	Tentoni Luca	Frangipane Maria Pia
Scienze Mot. e Sport.	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele
Sostegno	Nestola Gabriele	Di Carlo Carmine	Di Carlo Carmine
Sostegno	Patriottico Assunta Pina	Di Stefano Isabel	Di Stefano Isabel
Sostegno	Passalacqua Gianpaolo	Laudani Massimo	Russo Ines Maria Pia

## **PROFILO DELLA CLASSE**

### **Composizione**

La classe V sezione KC ad indirizzo CUCINA si compone di 19 alunni, 13 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla classe IV KC.

Nella classe sono presenti tre studenti con DSA, uno con BES e due diversamente abili, con programmazione per obiettivi minimi e con programmazione per obiettivi differenziati, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

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

Per quanto riguarda la seconda lingua sette studenti hanno studiato tedesco gli altri francese.

### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO**

Classe di non facile gestione al terzo anno, che con gli anni, crescendo, è divenuta abbastanza tranquilla, ha richiesto nel corso degli anni, e sempre per il solito gruppetto, qualche provvedimento disciplinare a causa di un comportamento infantile e poco rispettoso del regolamento. Nonostante le numerose strategie messe in atto dai docenti, alcuni alunni non hanno ancora raggiunto un livello accettabile di autocontrollo, sia a causa di particolari dinamiche familiari e caratteri piuttosto spigolosi, sia per una notevole diversità nel porsi di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione.

Il Cdc ha incoraggiato la collaborazione per favorire la relazione tra gli studenti.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti.

### **OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO**

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

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Quattro alunni, in particolare, hanno superato il limite di assenze consentito.

Il livello di attenzione riscontrato è stato spesso altalenante. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti.

I docenti nell'attuale "epoca COVID", con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di 'fare scuola' e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico ed a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro (eccetto tre casi), che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata: per alcuni studenti particolarmente fragili è stata una sorta di riscatto.

### **METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI**

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti.

Nel caso specifico degli studenti con DSA e BES è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per gli alunni diversamente abili si è fatto riferimento al PEI.

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

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un discreto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante per tutto l'anno scolastico.

### **Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe**

#### **Metodi**

La maggior parte dei docenti non ha potuto svolgere gli obiettivi della pianificazione educativo - didattica a causa dell'emergenza Covid-19, le programmazioni sono state adattate: per le eventuali

modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali dialogate, apprendimento collaborativo, peer tutoring, flipped classroom, Sutori, Padlet, SuperMappeX, Kahoot, Flipquiz, quando si è potuto operare "in presenza". In seguito, con la didattica a distanza, si sono svolte video lezioni programmate mediante l'applicazione di Google Suite "Meet", mentre le attività sono state proposte prevalentemente attraverso Gsuite for education (in particolare gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, Gdrive. Durante il periodo di DDI sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza: GMeet per lezioni e prove orali, GModuli per le prove scritte, Telegram, registro elettronico Argo. In alcune materie sono state proposte, anche con la DID, discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

### **Strumenti**

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

In seguito all'emergenza Covid-19 i docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, file video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere è stato, all'occorrenza, alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di giga o dall'uso di device inadeguati. La scuola, nei casi più difficili, ha distribuito in comodato d'uso pc e connessioni internet, grazie all'intervento del Ministero.

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

### **Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio**

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

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

### **Interventi di recupero**

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

## 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:

TITOLO	OBIETTIVOELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PROGETTO AMBIENTE.</li> </ul>
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP</li> <li>• FORMAZIONE D.LGS 81/2008</li> <li>• FORMAZIONE ANTINCENDIO</li> <li>• DIRITTO DEL LAVORO</li> <li>• BLSD</li> </ul>
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ASSEMBLE DI CLASSE</li> <li>• CONSULTA DEGLI STUDENTI</li> <li>• CONSIGLIO D'ISTITUTO</li> <li>• ORGANO DI GARANZIA</li> <li>• QUOTIDIANO IN CLASSE.</li> </ul>
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GIORNATA DELLA MEMORIA</li> <li>• QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE.</li> </ul>
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ERASMUS</li> <li>• CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</li> <li>• STUDIO LINGUE COMUNITARIE</li> </ul>
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REGOLAMENTO DI ISTITUTO</li> <li>• REGOLAMENTO ASSENZE</li> <li>• SPORT E FAIRPLAY.</li> </ul>



SOLIDARIETA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'</li> </ul>
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IMPRESA DIDATTICA</li> <li>• PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO.</li> </ul>
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PROGETTI PEER TO PEER</li> </ul>
LEGALITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PREVENZIONE DEL BULLISMO</li> <li>• FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO.</li> </ul>
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA</li> <li>• PRINCIPI FONDAMENTALI</li> </ul>

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola Lavoro – PCTO, che si è progettato di sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni).

Gli alunni in “epoca COVID” non hanno potuto svolgere le 210 ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall’Istituto. Alcuni, lavorando d'estate o nei week - end presso strutture ristorative, hanno largamente superato il limite minimo su indicato.

### **Attività extra-curricolari**

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Corso In-formati “L’educazione bancaria e finanziaria” (Digital payment): 2 ore
Corso “A scuola di cucina con Grana Padano”: 2 ore
Corso ARPO “Olio extra-vergine di oliva” (Associazione Regionale Produttori Olivicoli): 4 ore
“OSPITALITÀ DANESI PROGETTO ERASMUS+” il 28 di novembre 2019 per la preparazione del pranzo rivolto agli ospiti danesi
Partecipazione al SIA GUEST svolto c/o la Fiera di Rimini nei giorni 9- 10-11 ottobre 2019: 12 ore
Corso Start up your life-Unicredit: 30 ore
Manifestazioni ed eventi a scuola

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 concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

Naturalmente la sopraggiunta pandemia ha lasciato molti di questi incompiuti o incompleti.

## **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 VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Emanuele Gardini

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe si presenta, nel suo insieme, abbastanza coesa e disponibile rispetto ai lavori proposti dal docente. Il gruppo classe si è dimostrato diligente nello svolgimento delle prove e dei compiti domestici seppur con alcuni ritardi o defezioni nelle consegne da parte di un ristretto numero di alunni.

Globalmente positivo si è rivelato l’atteggiamento nel corso della DDI che è stato connotato da una discreta presenza degli studenti alle lezioni online e da discreto impegno nella rielaborazione personale e nello svolgimento dei lavori assegnati.

Durante le attività la classe necessita di essere stimolata e ripresa, tuttavia se adeguatamente guidati gli alunni hanno dimostrato di saper prendere decisioni, assumersi responsabilità, lavorare adeguatamente in team e realizzare compiti di realtà.

Il livello di apprendimento e di raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina risulta diversificato all’interno della classe, ma è nel complesso soddisfacente. Alcuni studenti necessitano ancora di essere guidati per esporre le conoscenze apprese che diversamente resterebbero inesprese. Il livello di attenzione riscontrato nella classe e la motivazione, specie nel corso del presente anno scolastico, è stato buono. La disponibilità al dialogo educativo, l’interesse e la partecipazione sono stati positivi nella maggioranza degli alunni.

Per la disciplina di Lingua e letteratura italiana le difficoltà maggiori sono derivate dalla produzione scritta e in particolar modo per il rispetto della consegna, il lessico e lo stile da adottare a seconda della tipologia testuale.

L’interesse per la materia è stato buono e l’impegno a casa anche nella fase della DAD abbastanza costante ad eccezione di pochi alunni.

Riguardo alla disciplina di Storia e cittadinanza vale quanto già detto precedentemente: eccezion fatta

per alcuni casi, l'interesse è stato buono come l'impegno nello svolgimento delle prove.

Le difficoltà maggiori si riscontrano nella comprensione delle relazioni di causa-effetto tra gli eventi e nell'utilizzo del lessico specifico della materia.

Infine è da segnalare un esiguo gruppo di studenti più motivati e diligenti che ha raggiunto degli ottimi risultati distinguendosi per spirito d'iniziativa e senso di responsabilità e ha fatto esperienze di studio frequentando il corso PON "Scrittura in digitale".

## LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Testo in adozione: *Le occasioni della letteratura, Dall'età postunitaria ai giorni nostri*, G. Baldi; S. Giusso; M. Razetti, G. Zaccaria, Pearson, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Modulo	Obiettivi	Contenuti	Lecture
<p><b>1. Simbolismo, naturalismo e verismo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui è vissuto e con la cultura in cui è immerso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Il contesto storico-culturale del positivismo</b></li> <li>- <b>Naturalismo, verismo, decadentismo</b></li> <li>- <b>Zola e Verga</b></li> <li>- <b>La poesia simbolista: Baudelaire, Verlaine, Rimbaud</b></li> </ul>	<p><b>Baudelaire</b>, I fiori del Male:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corrispondenze</li> <li>- L'albatro</li> <li>- Spleen</li> </ul> <p><b>Verlaine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Languore</li> </ul> <p><b>Rimbaud</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocali</li> </ul> <p><b>Emile Zola</b>, Il denaro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ebbrezza della speculazione</li> <li>- Giovanni Verga: Vita dei campi: Rosso Malpelo</li> <li>- La roba</li> <li>- I Malavoglia: Prefazione</li> <li>- Il mondo arcaico e l'irruzione della storia</li> </ul>

<p><b>2. Dal romanzo decadente al romanzo psicologico: i mutamenti della forma romanzo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La narrativa decadente e la nuova narrativa psicologica</b></li> <li>- <b>Oscar Wilde</b></li> <li>- <b>Grazia Deledda</b></li> <li>- <b>Gabriele D'Annunzio</b></li> <li>- <b>Luigi Pirandello</b></li> <li>- <b>Italo Svevo</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gabriele D'Annunzio</b></li> <li>- "Un ritratto allo specchio"</li> <li>- Il piacere</li> <li>- La sera Fiesolana</li> <li>- La pioggia nel pineto</li> <li>- <b>Grazia Deledda</b></li> <li>- La preghiera notturna</li> <li>- <b>Oscar Wilde</b></li> <li>- Un maestro di edonismo</li> <li>- <b>L. Pirandello</b></li> <li>- Il Fu Mattia Pascal, La costruzione della nuova identità e la sua crisi, cap. VIII e IX</li> <li>- Novelle per un anno</li> <li>- Ciaula scopre la luna</li> <li>- Il treno ha fischiato</li> <li>- Umoreismo</li> <li>- Il sentimento del contrario</li> <li>- <b>I. Svevo</b> Senilità</li> <li>- Il ritratto dell'inetto, cap. I</li> <li>- La coscienza di Zeno</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui è vissuto e con la cultura in cui è immerso.</li> </ul>		

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Lecture</b>
			<ul style="list-style-type: none"><li>- Il fumo</li><li>- La morte del padre</li><li>- Un affare commerciale disastroso</li><li>- La profezia di un'apocalisse cosmica</li></ul>



3 Percorso nella poesia italiana del Novecento	Obiettivi	Contenuti	Letture
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Saper mettere in relazione un autore specifico con altri autori dello stesso periodo, con il contesto storico in cui è vissuto e con la cultura in cui è immerso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ungaretti</b></li> <li>- <b>Saba</b></li> <li>- <b>Montale</b></li> </ul>	<p><b>G. Ungaretti:</b>  lettura da <i>Allegria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I fiumi</li> <li>- Veglia</li> <li>- Fratelli</li> <li>- Sono una creatura</li> <li>- San Martino del Carso</li> </ul> <p><b>E. Montale</b>  Lettura da <i>Ossi di seppia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non chiederci la parola</li> <li>- Cigola la carucola nel pozzo</li> <li>- Spesso il male di vivere ho incontrato</li> <li>- Le occasioni</li> <li>- La casa dei doganieri</li> <li>- Non recidere forbice quel volto</li> </ul> <p>La bufera e altro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sogno del prigioniero</li> </ul> <p><b>Saba:</b> letture da <i>Il Canzoniere</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A mia moglie</li> <li>- La capra</li> <li>- Città vecchia</li> <li>- Amai</li> <li>- Ulisse</li> </ul>

<b>4 Produzione scritta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche stilistiche, lessicali e strutturali delle diverse tipologie testuali presenti alla prima prova dell'Esame di stato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tipologie testuali dell'Esame di Stato</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguere le tipologie testuali e saper adeguare lo stile compositivo alla tipologia scelta.</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti coerenti e coesi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>analisi di un testo letterario, il testo argomentativo, testo di attualità</li> </ul>	

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe:</li> <li>- lezione frontale</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- apprendimento cooperativo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuale in adozione</li> <li>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> <li>- supporti multimediali e strumenti digitali per una didattica induttiva-attiva: Sutori, Padlet, SuperMappeX, Kahoot, Flipquiz, Gsuite for education in particolare gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, Gdrive</li> <li>- Durante il periodo di DDI sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza: GMeet per</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: Tipologie A, B, C, della prima prova dell'esame di stato</li> <li>-Verifiche orali</li> <li>- Simulazione colloquio orale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> <li><b><i>Criteri di valutazione:</i></b></li> <li>- Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>- Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>- Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>- Capacità di argomentare;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- debate</li> <li>- compiti di realtà</li> <li>- esercitazioni in classe</li> <li>- Presentazioni multimediali condivise</li> <li>- Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe in formato digitale con il programma SuperMappeX</li> <li>- I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>	<p>lezioni e prove orali, GModuli per le prove scritte, Telegram, registro elettronico Argo</p>	<p>-esposizioni multimediali e compiti di realtà</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>- Uso corretto del lessico e delle parole chiave;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità, dell'impegno nello studio, della partecipazione attiva in classe e attraverso gli strumenti digitali messi in campo dalla scuola durante il periodo della DDI, al dialogo educativo, della capacità di resilienza, dell'autonomia e della riflessione metacognitiva.</p>

## **STORIA E CITTADINANZA**

Testo in adozione: G. De Vecchi, G. Giovannetti *La nostra avventura ed. rossa vol. 2-3*, Pearson,  
Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<p><b>MODULO 1</b></p> <p><b>Costruire la nazione: dall'Unità d'Italia all'età giolittiana</b></p> <hr/> <p><b>L'Europa alla conquista del mondo: l'imperialismo degli stati europei in Africa e Asia.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>- Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>- Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Italia dal 1861 al 1900: la Destra e la Sinistra storica e la questione Meridionale e il fenomeno del brigantaggio</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La "questione meridionale" e la repressione del brigantaggio</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Italia giolittiana 1890-1913</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seconda rivoluzione industriale</li> <li>- Imperialismo italiano ed europeo tra Africa ed Asia: il caso della Cina</li> </ul>

<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>Dalla “Belle Époque” alla prima guerra mondiale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La “<i>Belle Époque</i>” e la Cause del primo conflitto mondiale</li> <li>- La prima guerra mondiale</li> <li>- L’Italia e l’Europa dopo il conflitto</li> <li>- La rivoluzione russa.</li> <li>- Gli Stati Uniti e la crisi del ’29.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un’opera d’arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell’argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- <b>Cittadinanza</b>: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola). In particolare i 12 principi fondamentali. Conoscere le principali istituzioni dell’UE.</li> </ul>	

<p><b>MODULO 3</b> <b>L'età</b> <b>dei</b> <b>totalitarismi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- <b>Cittadinanza</b>: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola). In particolare i 12 principi fondamentali. Conoscere le principali istituzioni dell'UE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il regime fascista.</li> <li>- Stalinismo e Unione Sovietica fra le due guerre.</li> <li>- La crisi della Germania repubblicana e l'ascesa del partito nazional-socialista</li> <li>- La guerra di Spagna e l'espansione del nazismo.</li> <li>- Modulo trasversale con alimentazione e cucina sull'alimentazione nel mondo ebraico e sulle caratteristiche fondamentali della cucina Kosher</li> </ul>

<p><b>MODULO 4</b></p> <p><b>La seconda guerra mondiale e la nuova spartizione del mondo in blocco di influenza</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cause della seconda guerra mondiale</li> <li>- La dinamica del conflitto (1939-1945)</li> <li>- La conclusione del conflitto, gli accordi di Yalta, la divisione del mondo in due blocchi</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- <b>Cittadinanza</b>: conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, scuola). In particolare i 12 principi fondamentali. Conoscere le principali istituzioni dell'UE.</li> </ul>	



<p><b>MODULO 5</b></p> <p><b>Il mondo bipolare: la cortina di ferro, la guerra fredda nel mondo, il disgelo e il crollo del blocco sovietico.</b></p> <p><b>L'Italia e l'Europa dal secondo dopoguerra agli anni '80</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai fenomeni storici analizzati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto dei fenomeni storici</li> <li>- Saper operare una sintesi di un fatto storico complesso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le due superpotenze e il sistema bipolare.</li> <li>- La guerra fredda nel mondo: rivoluzione e crisi dei missili a Cuba, guerra di Corea, il muro di Berlino</li> <li>- L'idea di un'Europa unita: dalla comunità economica all'Unione europea</li> <li>- L'Italia nel dopoguerra: lo scacchiere politico, la nascita della Costituzione, l'economia e cambiamenti socio-culturali dagli anni '50 fino agli anni '70.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper analizzare una fonte storica: documento, una immagine, un'opera d'arte, un grafico, una tabella</li> <li>-Saper mettere in relazione le fonti con il periodo storico analizzato</li> <li>- Sapersi esprimere in forma scritta e orale utilizzando un lessico appropriato e le parole chiave dell'argomento esposto</li> <li>-Saper mettere in collegamento le fasi storiche con gli autori della letteratura italiana presi in esame</li> <li>- Saper distinguere tra fenomeni di breve durata e fenomeni di lunga durata</li> <li>- <b>Cittadinanza:</b> conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; conoscere la Costituzione italiana, i suoi valori, la sua genesi, la sua struttura e alcuni dei temi esposti (uguaglianza, diritti e doveri del cittadino,</li> </ul>	

	<p>scuola). In particolare i 12 principi fondamentali. Conoscere le principali istituzioni dell'UE.</p>	

<p><b>MODULO 6: CITTADINANZA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscere gli aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</li> <li>- Comprendere la Costituzione italiana e saper distinguere i suoi valori fondanti, la genesi e la struttura fondamentale</li> <li>- Comprendere e saper distinguere quali sono e che compiti hanno le principali istituzioni dell'UE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aspetti principali della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</li> <li>- la Costituzione italiana: valori fondanti, genesi, struttura fondamentale e alcuni temi chiave ovvero: l'uguaglianza, diritti e doveri del cittadino, le libertà fondamentali, gli ordinamenti dello stato italiano</li> <li>- Conoscere le principali istituzioni dell'UE e le diverse fasi della costruzione dello spazio europeo</li> </ul>
--	---	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: <ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione frontale</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- debate</li> <li>- compiti di realtà</li> <li>- esercitazioni in classe</li> <li>- Presentazioni multimediali condivise</li> <li>- Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe in formato digitale con il programma SuperMappeX</li> <li>- I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuale in adozione</li> <li>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> <li>- supporti multimediali e strumenti digitali per una didattica induttiva-attiva: Sutori, Padlet, SuperMappeX, Kahoot, Flipquiz, Gsuite for education in particolare gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, Gdrive</li> <li>- Durante il periodo di DDI sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza: GMeet per lezioni e prove orali, GModuli per le prove scritte, Telegram, registro elettronico Argo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: Tipologie A, B, C, della prima prova dell'esame di stato</li> <li>-Verifiche orali</li> <li>- Simulazione colloquio orale</li> <li>-esposizioni multimediali e compiti di realtà</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> </ul> <p><b><i>Criteria di valutazione:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>- Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>- Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>- Capacità di argomentare;</li> <li>- Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>- Uso corretto del lessico e delle parole chiave;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità, dell'impegno nello studio, della partecipazione attiva in classe e attraverso gli strumenti digitali messi in campo dalla scuola durante il periodo della DDI, al dialogo educativo, della capacità di resilienza, dell'autonomia e della riflessione metacognitiva.</p>



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*

*“S. Savioli” - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Classe VCK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Prof. LUCIA RICCI

AN. SC.2020/2021

Materia: INGLESE

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

#### SITUAZIONE DELLA CLASSE

##### Partecipazione:

La classe ha partecipato alle attività in lingua Inglese a volte in modo saltuario e discontinuo, in particolare alcuni studenti che hanno fatto numerose assenze nel corso dell'anno scolastico. Solo alcuni alunni hanno partecipato con interesse alle varie iniziative didattiche proposte, impegnandosi con serietà e costanza.

##### Impegno

L'impegno non è stato costante da parte di tutti gli studenti, una parte si è applicata superficialmente allo studio, dando poca importanza alla lingua parlata, mentre un altro gruppo è riuscito a raggiungere una discreta abilità linguistica.

Questo atteggiamento superficiale ha penalizzato il rendimento, impedendo il raggiungimento di risultati significativi.

In conclusione posso dire che la classe si è divisa in gruppi che si sono interessati ed impegnati nella lingua parlata in modo diversificato raggiungendo gli obiettivi in modo sostanzialmente differente.

##### Metodo di studio

Il metodo di studio basato su un'attenzione costante in classe ed uno studio di sintesi e rielaborazione a casa è stato alquanto superficiale per una buona parte della classe, mentre per un altro gruppo di studenti è stato costante e proficuo. I metodi didattici da me utilizzati sono: induttivo - deduttivo, frontale e di lingua attiva, soprattutto per la spiegazione dell'utilizzo del lessico in contesto dialogico.

## INGLESE - PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULI del libro di testo</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>MODULO 4. ON THE TOUR</p> <p>Unit1 : Enogastronomy Cross cultural diversity Dine Italian style The organic choice From global to local</p> <p>Unit2/3: Italian enogastronomy tour</p>	<p>Saper riconoscere le eccellenze culinary ed il Beverage abbinabile.</p> <p>Lo stile culinario italiano e i prodotti biologici e a Km 0</p> <p>Conoscere le diverse caratteristiche delle regioni italiane e le tipologie di cibo del territorio con abbinamento dei vini</p>	<p>*I piatti e i vini tipici della nostra Nazione</p> <p>*Le caratteristiche dei prodotti biologici e dell’impatto con l’ambiente</p> <p>*Posizione geografica, clima, bellezze dei territori e individuazione enogastronomica</p> <p>Analisi delle differenti religioni e la loro concezione di “Fasting” Cos’è il Ramadam</p>
<p>MODULO 5</p> <p>Unit 1 Le principali religioni del mondo e loro riti Fasting Kosher</p> <p>Unit 2: Nutrition Nutrition 6 food science Nutrients Healthy eating The healthy Pyramid</p>	<p>Saper riconoscere le differenti religioni e il loro credo riguardo il cibo</p> <p>Saper individuare una dieta corretta e quelle oramai praticate a livello mondiale.</p> <p>L’importanza dei nutrienti e loro caratteristiche</p>	<p>Differenti tipologie di vini del</p> <p>Analisi dei nutrienti e lati positivi e negativi delle diverse diete trattate. Conoscenza della rappresentazione della piramide alimentare come istruzione al benessere collegato.</p> <p>Il menu tipico del banqueting The forms of buffets The banqueting manager</p> <p>La cucina molare ed innovazione nel mondo del lavoro attuale</p>

Unit 3: buffets & Banqueting Banqueting Menu Buffet service The Banqueting Manager  Unit 4: new trends Molecular gastronomy	Riconoscere le diverse tipologie di banquetings and buffets. Il ruolo dell'organizzatore del settore  Conoscere le nuove tipologie di cucina da affiancare a quella tradizionale.	
--	--	--

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Metodo induttivo – deduttivo. Frontale se necessario, per rilevare le difficoltà o all'interno di momenti di reading, translation e comprehension	Libri di testo Lim fotocopie	Varie tipologie : Fill in the blank Mini trattazioni Vero-falso	Da un'analisi di par- tenza, il raggiungi- mento di obiettivi di conoscenza pratica dell'attrezzatura di settore e lingua parlata tramite simulazioni ed interrogazioni mirate.

## **ED. CIVICA (ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI) An.Sc.2020/21 L. INGLESE**

Prof.ssa Lucia Ricci

NELLO SPECIFICO:

A seguito della loro analisi sulla COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e riflessione sul significato del dettato costituzionale, gli alunni si sono collegati così come alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato anche a quella delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tratte all'idea e allo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, nazionali ed internazionali hanno contribuito allo sviluppo di un dialogo sull'importanza della cooperazione europea e del significato di collaborazione internazionale. Gli alunni hanno studiato in dettaglio l'origine e lo sviluppo della cooperazione europea tramite l'analisi di importanti organizzazioni internazionali come: BANCAMONDIALE, FAO, ISO, ONU, ITC, OCSE, UNCTAD, WRI, WTO e UNICEF.

Ad ogni alunno è stato affidato il compito di analizzare un paio di organizzazioni, il significato, l'origine e la loro importanza attiva, poi hanno riportando in Inglese quanto appreso alla classe intera, scambiandosi impressioni e analizzando la loro importanza a livello internazionale. Il lavoro è stato proficuo e sviluppato anche al di là della quantità di ore disponibili, utilizzando questo momento come uno scambio di idee nella lingua straniera in essere.

Per metodologie, strumenti, verifica e valutazione si rimanda al prospetto della disciplina.





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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

**Classe 5<sup>^</sup>CK Enogastronomia Settore Cucina**

**DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Francese**

Prof.ssa Egle Monteleone

### **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 19 alunni: 13 maschi, 6 femmine. Di questi, 11 seguono il corso di lingua francese e 8 quello di lingua tedesca. Il gruppo di francese ha frequentato le lezioni unitamente agli studenti della classe 5CK. Si è trattato, per la sottoscritta, del primo anno di lavoro nella classe, ciononostante, il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone ma la conoscenza della lingua risulta appena discreta. La classe ha seguito le lezioni con attenzione e partecipazione, anche se si è dovuto talvolta richiamare gli studenti per atteggiamenti poco maturi o per scarsa concentrazione.

Il programma scolastico, soprattutto nella fase di DAD, è stato rimodulato e gli argomenti sono stati sintetizzati e schematizzati per rendere più agevole il lavoro di consolidamento delle conoscenze acquisite. Il risultato è stato un livello di conoscenza e competenza diversificato: un gruppo ristretto di studenti ha lavorato con costanza e desiderio di migliorare le proprie conoscenze, raggiungendo risultati anche molto positivi, grazie ad uno studio responsabile ed autonomo; altri hanno mostrato un impegno discontinuo, un terzo gruppo ha evidenziato difficoltà, conoscenza di base modesta, e poca voglia di seguire le attività proposte, assumendo un atteggiamento talvolta passivo.

Si è lavorato per migliorare le abilità scritte e orali, sono stati svolti elaborati (powerpoint, slides, documenti word) per consolidare le strutture morfo-sintattiche e il lessico specifico, sia attività di tipo orale, per sviluppare la capacità espositiva. Nella valutazione si è tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti.

## PIANO ANNUALE DI LAVORO

Anno scolastico 2020-2021

Docente: Egle Monteleone Materia: Francese

Classe V Sezione CK

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

	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 Les fromages et les desserts	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir présenter les desserts et les fromages;</li><li>- Rédiger des recettes à base de fromage et desserts;</li><li>- Connaître les incontournables de la pâtisserie française et italienne.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les différents types de fromages: les catégories et leurs caractéristiques</li><li>- Typologies de desserts et caractéristiques</li><li>- Chaque élève a présenté un PowerPoint sur un fromage (français et italien) et un dessert (français et italien)</li></ul>

Le vin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler du vin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L’histoire du vin</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes</li> <li>- Savoir donner des conseils sur le choix</li> <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principales zones viticoles françaises et italiennes</li> <li>- La classification des vins, les appellations</li> <li>- La dégustation et le mariage vin/mets</li> <li>- Le Champagne</li> <li>- Chaque élève a choisi un vin français et un vin italien</li> <li>- Les boissons chaudes: café, the et chocolat</li> </ul>
Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les principes d’une alimentation équilibrée;</li> <li>- Opérer des choix sur le régime à suivre;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les régimes alimentaires</li> <li>- La pyramide alimentaire et les apports nutritionnels des aliments</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les labels de qualité et d'origine, les produits bio et les OGM.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le régime méditerranéen, végétarien et végétalien, macrobiotique, crudivore, frutarien, religieux</li> <li>- Bio et OGM</li> <li>- Les certifications françaises</li> </ul>
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des problèmes liés à l’alimentation</li> <li>- Savoir conserver les aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les méthodes de conservation</li> <li>- HACCP</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires</li> </ul>

	- Connaître la méthode HACCP	
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter ses compétences professionnelles</li> <li>- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le CV</li> <li>- La lettre de motivation</li> <li>- L'entretien d'embauche</li> <li>- Le stage</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca d'informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: <i>"Gourmet, œnogastronomie"</i> di C. Duvallier, Eli Editore</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Materiali multimediali</li> </ul>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e una nel corso del secondo; due verifiche orali a quadrimestre, Tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesiti a risposta aperta;</li> <li>• Quesiti a scelta multipla;</li> <li>• Vero/falso;</li> <li>• Esercizi di completamento;</li> <li>• Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento;</li> <li>• Prove strutturate; Prove semi-strutturate; Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> <li>- Impegno, partecipazione</li> </ul>



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VKC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: Lingua e civiltà Tedesca

Prof.ssa Anna Picerno

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>KC è composta da 19 alunni, di cui 7 seguono le lezioni di tedesco come seconda lingua. Ho accompagnato gli alunni nello studio della lingua e della cultura tedesca solo durante quest’anno scolastico, instaurando, sin dal principio, un rapporto collaborativo con gli alunni, i quali hanno dimostrato, uno spiccato interesse e una profonda motivazione nello studio e approfondimento della disciplina.

La discontinuità didattica, durante il percorso scolastico, ha indubbiamente determinato l’insorgere di molte difficoltà sullo sviluppo delle competenze linguistiche; pertanto durante le prime lezioni è stato svolto un ripasso delle strutture grammaticali più significative, nell’ambito della micro lingua, nello specifico, all’interno del settore cucina.

È opportuno sottolineare che, l’accorpamento del corso di *Cucina* con il corso di *Accoglienza* ha ostacolato la possibilità di effettuare approfondimenti e ulteriori analisi dei vari argomenti trattati, poiché il tempo dedicato a ciascuna attività didattica si è, chiaramente, dimezzato provocando l’insorgere di difficoltà nella gestione simultanea di programmazioni completamente diverse e di una classe per metà in presenza e per metà a casa.

In ultima analisi la didattica a distanza, a seguito della pandemia del Covid-19, ha sicuramente intralciato il percorso ma, grazie all’impegno costante e alla partecipazione degli alunni è stato possibile svolgere regolarmente le lezioni a distanza per il raggiungimento degli obiettivi linguistici richiesti.

Gli alunni hanno partecipato alle attività proposte ed hanno seguito con attenzione le lezioni mostrando voglia di apprendere con richieste di chiarimenti durante l'attività didattica.

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

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

### PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: "Kochkunst" Edizione Loescher

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>MODUL 1</b> Die Grammatik und Lexik von „vierten Jahres“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comunicare mediante l'utilizzo di un lessico specifico professionale</li> <li>• Discutere di temi riguardanti il programma del 4° anno</li> </ul>	Vertiefung von Fachsprache und Focus auf die Grammatik
<b>MODUL 2</b> Lokale und Gaststätten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia; sapere descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani</li> </ul>	Essengehen in Italien: Das Restaurant, Das Fastfood, das Selbstbedienungsrestaurant, die Enothek; Typisch italienische Lokale: die Trattoria, die Pizzeria, die Bar

<p><b>MODUL 3</b> Essengehen in Deutschland</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Germania;</li> <li>• sapere descrivere i tipici locali tedeschi</li> </ul>	<p>Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten</p>
<p><b>MODUL 4</b> Werbung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative</li> </ul>	<p>Anzeigen in Tageszeitungen und im Internet: wie das Marketing wesentliche Rolle spielt</p>
<p><b>MODUL 5</b> Gesunde und ungesunde Ernährung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere i generi alimentari,</li> <li>• descrivere varie tipologie di diete;</li> <li>• Saper descrivere le caratteristiche principali dell'HACCP</li> </ul>	<p>Lebensmittel beschreiben; über Diät sprechen und die Hauptelemente des HACCP erklären</p>
<p><b>MODUL 6</b> Rund um die Arbeitswelt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative</li> </ul>	<p>Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Das Praktikum; Von der Autobiografie zum Lebenslauf, Die Bewerbung</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo</li> </ul>	
--	---	--

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati;</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni;</li> <li>- Lezione frontale;</li> <li>- Flipped classroom;</li> <li>- Ricerca di informazioni su internet;</li> <li>- Uso di PowerPoint.</li> <li>- Attività scritte: risposta a questionari, esercizi di variatipologia,</li> <li>- Elaborazione di brevi testi;</li> <li>- Esposizione orale;</li> <li>- Didattica a distanza: video-lezioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: "Kochkunst" Edizione Loescher</li> <li>- PowerPoint</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Schede</li> <li>- Supporti multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sono state effettuate due verifiche orali e una scritta nel primo quadrimestre; nel secondo quadrimestre la valutazione verte su verifiche orali, anche tramite presentazione di lavori in PowerPoint.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati;</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta;</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale;</li> <li>- Partecipazione attiva alle videolezioni;</li> <li>- Puntualità nelle consegne.</li> </ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

Prof.ssa MONICA SERAFINI

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe V sezione CK ad indirizzo Cucina si compone di 19 alunni, 13 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla classe IV KC.

Nella classe sono presenti tre studenti DSA, un BES e due alunni diversamente abili, uno con programmazione per obiettivi minimi ed uno con programmazione differenziata per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

Classe piuttosto movimentata, ha richiesto nel corso degli anni, e sempre per il solito gruppetto, qualche provvedimento disciplinare a causa di un comportamento infantile e poco rispettoso del regolamento.

La classe ha dimostrato un sufficiente interesse verso la materia. Nel complesso, il rapporto che si è instaurato nel corso dell’anno ha permesso di avere buone relazioni interpersonali con gli studenti, nonostante non siano mancati momenti di polemica scaturita soprattutto quando si è richiesto un impegno maggiore a casa data la complessità degli argomenti affrontati.

Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell’anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti. Un piccolo gruppo non ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

Ho conosciuto la classe VKC a settembre della quarta; già dalle prime lezioni ho notato un gruppetto di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Un limitato numero di studenti ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse, ma anche ad uno studio domestico insufficiente.

Nel corso dei due anni, purtroppo, la situazione scolastica per alcuni di loro è andata peggiorando sia per momenti di crisi personali che per situazioni familiari complesse.

In generale si riscontra una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Quando, a causa dell'emergenza Covid-19 è iniziata la didattica a distanza, dopo un breve periodo di assestamento la classe ha ripreso a lavorare con costanza: alcuni soggetti, prima restii ad interventi, hanno mostrato maggior interesse per i nuovi canali di comunicazione. La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di tre settimane (9 ore) durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato. Molto utile si è rivelato l'uso di classroom, quale contenitore di numerosi esercizi svolti, che ha permesso a tutti gli studenti di avere a disposizione una vasta gamma di tipologie di funzioni.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che buoni. Un esiguo numero rimane ad oggi insufficiente.

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

## PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione:

L. Sasso “Nuova matematica a colori – Analisi”, Ed. Petrini

<b>Modulo 0</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Titolo: LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l'anno precedente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</li> <li>• Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</li> <li>• Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</li> <li>• Definizione e determinazione del dominio di una funzione</li> <li>• Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</li> <li>• Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)</li> </ul>
<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di limite</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Saper risolvere le forme indeterminate <math>+\infty - \infty</math>,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione intuitiva di limite</li> <li>• Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Le forme indeterminate: <math>+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}</math></li> <li>• Definizione intuitiva di asintoto</li> </ul>

	$\frac{\infty}{\infty}$ , con funzioni algebriche razionali <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</li> <li>• Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</li> <li>• Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di derivata di una funzione</li> <li>• Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente</li> <li>• Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di rapporto incrementale di una funzione</li> <li>• Definizione di derivata di una funzione in una variabile</li> <li>• Interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Regole di derivazione: derivata di una somma di</li> </ul>

	<p>della funzione costante, derivata della funzione potenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</li> <li>• Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> <li>• Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</li> </ul>	<p>funzioni, di un quoziente di funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza</li> <li>• Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.</li> <li>• Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso.</li> <li>• Analizzare il grafico di una funzione</li> <li>• Traccia del grafico di una funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>
--	---	---

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• DAD attraverso classroom, meet, mail, telegram</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: L. Sasso “Nuova matematica a colori – Analisi”, Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</li> <li>• Appunti e mappe concettuali elaborate in classe ( in seguito attraverso meet) con la guida dell’insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemi ed esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Quesiti a risposta chiusa</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Classe 5<sup>^</sup>KC

**DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

Prof. CIRANNA Toni Massimiliano

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5<sup>^</sup>C ad indirizzo Cucina è composta da 19 alunni, dei quali 13 Maschi e 6 femmine. Sono presenti 6 alunni con bisogni educativi speciali, nello specifico 3 DSA, 2 BES e 2 alunni con Disabilità Certificata ai sensi della Legge 104/92 (uno segue una programmazione per obiettivi minimi e l'altro segue un PEI differenziato)

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

Il curriculum è stato svolto in modo abbastanza regolare affrontando quasi tutte le unità didattiche previste nella pianificazione iniziale pur con alcuni adattamenti e riduzioni apportati nel corso dell'anno scolastico (per via della didattica a distanza) e cercando di recuperare in itinere la carenza delle nozioni pregresse, necessarie all'acquisizione dei nuovi argomenti proposti.

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

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

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

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

Per quanto riguarda il livello di apprendimento degli alunni, si evincono tre diversi livelli: il primo, il più esiguo, lavora abbastanza bene mostrando attenzione durante lo svolgimento delle lezioni, con un impegno nello studio più che accettabile e un comportamento corretto durante tutto l'anno scolastico, con



poche intemperanze episodiche ed eccezionali che rientrano nella normale casistica in relazione all'ambiente scolastico. Il secondo livello, più numeroso, lavora solo in presenza degli impegni importanti e con un profitto non sempre all'altezza delle aspettative.

Il terzo livello presenta, infine, incertezze sul piano dei contenuti dovute per alcuni ad un metodo di studio mnemonico e per altri ad un atteggiamento superficiale, poca predisposizione per lo studio ed alla scarsa frequenza scolastica o partecipazione alla didattica digitale integrale (DID).

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

Il programma risulta svolto nella sua interezza e i pochi argomenti che rimangono verranno affrontati entro la fine dell'anno scolastico.

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

Bisogna annoverare che per i quattro alunni che presentavano un debito pregresso nel primo quadrimestre (Di M.F., Di P. B., L.M. e M.D.), durante il rallentamento dell'attività didattica al termine del semestre di metà anno scolastico, sono state proposte attività di recupero delle carenze pregresse e attività di potenziamento; ciò nonostante solamente un alunno M.D. ha recuperato l'insufficienza. Tutti i debiti formativi, rilevati in sede di scrutinio finale dell'anno scorso (IV anno), sono stati recuperati.

## PROGRAMMA SVOLTO

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.</p>	<p><b>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</b></p> <p><b>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b> Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b> Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni in power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p> <p>La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel primo quadrimestre.</p>

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

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

### MODULO N. 3: CIBO E RELIGIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Saper proporre una dieta adeguata tenendo conto i precetti etnico-religiosi della clientela.	<p><b>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo</b> La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia.</p> <p><b>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni (cenni)</b> Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.</p>	Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. Ad esempio partendo dalla globalizzazione e intercultura della nostra società. Per questo modulo si auspica la collaborazione e la possibilità di compresenza con l'insegnante di religione cattolica.	Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici	Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico	Il modulo sarà trattato nel secondo quadrimestre.

#### Metodologia

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

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

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

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

### **Strumenti di verifica**

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

Le verifiche scritte sono state svolte in classe, nel corso dell'anno scolastico, sotto forma di quesiti semi-strutturati e saggi brevi utilizzando moduli quiz di google, verifiche orali inerenti gli argomenti proposti durante le video-lezioni (utilizzando Meet di G Suite).

### **Criteri di valutazione**

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

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

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

Voti da 2 a 10, secondo le indicazioni inserite nel POF.

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

## **Numero verifiche sommative previste per ogni periodo**

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

- **Strumenti di lavoro**
- Libro di testo/LIM.
- Brainstorming.
- Lezioni frontali e interattive supportate da presentazioni o brevi video.
- Discussione individuale e collettiva.
- Lavoro domestico e di gruppo.
- Sussidi didattici del docente: schemi riassuntivi e articoli scientifici.
  
- **Obiettivi trasversali e ruolo specifico della disciplina nel loro raggiungimento.**
- Accrescere ed approfondire la comprensione della realtà e dei messaggi
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.
- Migliorare ed affinare la propria capacità di giudizio sia in campo professionale che sociale,
- riconoscendo alle tematiche alimentari una valenza interdisciplinare. A tale scopo si individuano alcuni
- argomenti da poter trattare in modo interdisciplinare.
- Incentivare e stimolare lo studio dell'alimentazione, favorendo l'interiorizzazione dei contenuti.

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA e VENDITA

Prof. Raffaello Arpino

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe VCK è composta da n°19 studenti, all’interno della quale sono presenti 3 (tre) studenti con DSA, 1(uno) studente con BES con difficoltà di apprendimento nell’area matematica e lingue straniere, per i quali è stato sviluppato lo stesso programma della classe, e 2 (due) studenti con certificazione L. 104/92 che hanno seguito in un caso una programmazione con obiettivi minimi, nell’ altro una programmazione differenziata.

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.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. Tuttavia si segnala la presenza di un ristretto gruppo di alunni che in modo sporadico hanno assunto atteggiamenti eccessivamente vivaci e 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 quanto segue: più che sufficiente partecipazione ed impegno; sufficiente applicazione agli studi ed interesse, fatta eccezione per isolati casi di eccellenza. Il livello di preparazione in generale risulta essere più che

sufficiente. La didattica digitale integrata (DDI) si è svolta regolarmente, registrando risultati mediamente positivi sia in termini di presenza che di impegno e rendimento, così come riscontrato dalle verifiche.

## PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Master Lab Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Il mondo del caffè	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza delle origini del caffè;</li> <li>- la lavorazione del caffè;</li> <li>- le diverse modalità di preparazione del caffè;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la pianta ed il frutto del caffè;</li> <li>- le varietà di caffè;</li> <li>-le fasi del processo produttivo: dal raccolto alla commercializzazione, attraversando la selezione e la tostatura;</li> <li>- le tecniche per fare il caffè e relative modalità: il caffè espresso, napoletano, americano, alla turca, con la moka;</li> </ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Il vino in Italia	- la produzione vitivinicola in Italia	<ul style="list-style-type: none"> <li>-le caratteristiche della produzione vitivinicola in Italia;</li> <li>- la produzione a livello regionale.</li> </ul>
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'offerta enogastronomica	<ul style="list-style-type: none"> <li>-programmare l'offerta gastronomica;</li> <li>comunicare l'offerta gastronomica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il menù: caratteristiche e differenti tipologie;</li> <li>- determinazione dell'offerta gastronomica e dei prezzi di vendita;</li> <li>- comunicare attraverso il menù e la carta dei vini;</li> <li>- comunicazione interna: il briefing operativo.</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Operare davanti al cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la cucina di sala;</li> <li>- i cocktails</li> </ul>	- cucinare davanti al cliente attraverso l'utilizzo della lampada;



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'attrezzatura e la tecnica di lavoro;</li> <li>definizione e composizione del cocktail;</li> <li>- classificazione;</li> <li>- tecniche di miscelazione:: build, stir, shake, throwing, blend</li> </ul>
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La qualità degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri di qualità;</li> <li>- riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera agroalimentare;</li> <li>- applicare le normative nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>- valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali;</li> <li>- slow food e marchi di qualità.</li> </ul>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'analisi sensoriale e degustazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- classificazione degli alimenti e delle bevande;</li> <li>- principi di alimentazione ed accostamenti enogastronomici;</li> <li>- caratteristiche organolettiche del vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'analisi sensoriale e la degustazione dei cibi;</li> <li>- la sommellerie: la figura professionale del sommelier; l'attrezzatura per la degustazione;</li> <li>- l'analisi organolettica del vino: esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo.</li> <li>- l'abbinamento cibo-vino: i principi di abbinamento e la successione dei vini a tavola.</li> </ul>
<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Eventi speciali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenza delle tecniche di catering e banqueting;</li> <li>- la preparazione di un evento speciale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il banqueting: l'attività, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.</li> <li>- il catering: l'attività, tecniche di produzione e</li> </ul>

		trasporto. - la produzione e la distribuzione itineranti; - il catering- banqueting
--	--	---

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
lezioni frontali; lezioni di ripasso; attività multimediale mediante l'utilizzo del LIM con successivo stimolo per relazione tra studenti; attività multimediale durante la ddi;	libro di testo; - interazione multimediale tramite video; - materiale cartaceo (del docente) fornito agli studenti tramite classroom/telegram;	- verifica scritta (diverse modalità) ed orale.	- verifica scritta valutata da 0/20; - verifica orale valutata da 2 a 10. - quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.

Riccione, 15/05/2021

Prof.  
Raffaello Arpino



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

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Classe 5CK Indirizzo Cucina

Prof.: Ferrara Francesco

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da n°19 studenti. All’interno della classe sono presenti 3 (tre) studenti con DSA, 1 (uno) studente con BES di tipo linguistico per i quali è stato sviluppato lo stesso programma della classe, e 2 (due) studenti con certificazione L. 104/92 che hanno seguito in un caso una programmazione con obiettivi minimi e nell’altro caso una programmazione differenziata.

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 assegnatami nel corrente anno scolastico è per me totalmente nuova.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. Tuttavia si segnala la presenza di un ristretto gruppo di alunni che in modo sporadico hanno assunto atteggiamenti eccessivamente vivaci e polemici. I pochi episodi si sono risolti con il semplice intervento della docente e con un dialogo costruttivo con gli stessi allievi, ristabilendo sempre il giusto clima di serenità. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella poco più che sufficiente, applicazione agli studi ed interesse poco adeguati, salve qualche isolata eccellenza. Il livello di preparazione in generale risulta essere più che sufficiente. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato nettamente migliore. Mediamente la classe è divisa in due gruppi. Il primo gruppo ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente, si è reso necessario però intervenire con continue sollecitazioni volte ad ottenere un maggiore impegno ed una applicazione agli

studi adeguata. Il secondo gruppo ha raggiunto una preparazione discreta ed in alcuni casi buona. Si segnala la presenza di alcuni allievi estremamente positivi sia come impegno che come partecipazione, rendimento scolastico, comportamento e senso di responsabilità. La DAD si è svolta regolarmente, registrando risultati mediamente positivi sia in termini di presenza che di impegno e rendimento. La programmazione didattica, come deciso dal dipartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).

### PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Il mondo Enogastronomico/Gastronomia e Società	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere l'evoluzione in ambito gastronomico e le sue motivazioni.</li> <li>-Individuare gli elementi distintivi della domanda di mercato del settore ristorativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Valore culturale e sociale del cibo. Status symbol e Style symbol.</li> <li>-I fattori che hanno influito sull'evoluzione e sulla tradizione gastronomica di un paese.</li> <li>-Globalizzazione e Microterritorialità.</li> </ul>

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Il mercato Enogastronomico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative.</li> <li>-Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda.</li> <li>-Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.</li> <li>-Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting.</li> <li>- Sapere cosa sono le aziende di "Green Economy".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le aziende ristorative.</li> <li>-Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale</li> <li>- Catering e Banqueting.</li> <li>-La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting.</li> <li>-Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting.</li> <li>La aziende Eco-sostenibili nel settore della ristorazione.</li> </ul>

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I diversi “modelli di Cucina”.  Stili gastronomici.	-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.	-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda.  Trasformati e non trasformati	-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.	-Gli alimenti: definizione e classificazione.  -Le gamme alimentari.  -I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.  -I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”.
	-Definire la qualità totale degli alimenti.  -Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.	I “Novel Food”.  -La “qualità totale ”degli alimenti”.  -Eco-sostenibilità nel settore cucina.

<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>I principali pasti e servizi.</p> <p>Il Menù e la “Carta”</p>	<p>-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari.</p> <p>-Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila.</p> <p>Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta.</p> <p>Conoscenze circa la corretta compilazione.</p> <p>-Saper presentare le vivande.</p>	<p>-Caratteristiche dei principali pasti e servizi.</p> <p>-I menù e le carte.</p> <p>-La pianificazione della lista vivande e dei piatti.</p> <p>-La grafica, terminologia e ortografia.</p> <p>-Tipologie differenti di lista vivande.</p>

<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Progettazione e organizzazione della produzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</li> <li>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</li> <li>-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le principali attrezzatura da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</li> <li>-Conoscere i metodi di cottura, le caratteristiche e la corretta applicazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il sottovuoto.</li> <li>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).</li> <li>-La cottura degli alimenti ed i metodi di cottura.</li> </ul>



<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Igiene e sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione.</li> <li>-Conoscere i principali pericoli e rischi.</li> <li>- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti.</li> <li>-Conoscere e applicare il sistema HACCP.</li> <li>-Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Igiene e sistema HACCP.</li> <li>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.</li> <li>-Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.</li> <li>-Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.</li> <li>-Il TUSL : nozioni generali (cenni).</li> </ul>

<b>Modulo 8</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Allergie e intolleranze (Cenni).	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza.</li> <li>-Conoscere la corretta prassi in ambito operativo.</li> <li>-Conoscere il libro degli allergeni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali).</li> <li>-Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari.</li> <li>-La compilazione del libro degli allergeni.</li> </ul>

<b>Modulo 9</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

<p>Attività pratiche di laboratorio.</p>	<p>-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande.</p> <p>-Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.</p> <p>- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza.</p> <p>-Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.</p>	<p>-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande.</p> <p>Presentazione e servizio dei piatti realizzati.</p> <p>- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.</p> <p>-La cucina del territorio.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana.</p> <p>- Lezioni a tema:</p> <p>Disosso di alcuni prodotti + ricette.</p> <p>Il riso: preparazioni varie.</p> <p>Il cioccolato/cacao in cucina: realizzazione e presentazione di alcune vivande.</p> <p>Il coffee-break: preparazione e servizio di alcune vivande.</p> <p>Fondi, Salse, Bisque: preparazione e ricette derivate.</p> <p>Il piatto unico.</p> <p>La pasta ripiena.</p> <p>Friandises.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezioni frontali.</li> <li>-Lezioni di ripasso.</li> <li>-Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi.</li> <li>-Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula.</li> <li>-Attività da svolgere in classe e successivo approfondimento in aula.</li> <li>-Attività di ricerca individuale ed esposizione.</li> <li>-Attività multimediale durante la DAD.</li> <li>Strategie di intervento per lo più di gruppo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo.</li> <li>-Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi.</li> <li>-Nella DAD: lezioni frontali su Meet, Telegram e Argo/bacheca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche scritte di diversa tipologia.</li> <li>-Verifiche orali.</li> <li>-Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.</li> <li>Verifiche on line durante la DAD.</li> </ul>	<p>Scala di valutazione da 2 a 10.</p> <p>Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari.</li> <li>Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.</li> <li>-Capacità critiche.</li> <li>-Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio.</li> <li>Partecipazione attiva rispetto delle consegne.</li> </ul>

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

Riccione, 15 Maggio 2021

IL DOCENTE

Ferrara Francesco

## EDUCAZIONE CIVICA

Prof. Francesco Ferrara

Ho trattato gli argomenti di Ed. Civica contestualmente allo svolgimento della mia disciplina, nell'ottica dell'interdisciplinarietà che come istituto e CdC abbiamo adottato per questa materia neo introdotta. Per cui nel trattare argomenti classici di Cucina con i ragazzi abbiamo considerato, coinvolto, intrecciato, risvolti che implicavano concetti della nuova disciplina.

Così nel modulo **1** abbiamo approfondito il binomio **Gastronomia e società** in particolare:

- Valore culturale e sociale del cibo. Status symbol e Style symbol.
- I fattori che influenzano la tradizione gastronomica di un paese.
- Globalizzazione e Micro territorialità.

Nel modulo **2** abbiamo **Il mercato Enogastronomico** ci siamo occupati delle:

- Aziende Eco-sostenibili dette anche “Green Economy” nel settore della ristorazione

Nel modulo **4** dedicato all'**approvvigionamento** abbiamo trattato:

- I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.
- I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”.
- I “Novel Food”.  
-La “qualità totale” degli alimenti”.  
-Eco-sostenibilità nel settore cucina.

Nel modulo **7** dedicato all'**Igiene e sicurezza degli alimenti** abbiamo studiato:

- Il sistema HACCP.
- Nozioni generali sul TUSL

Nell'esecuzione delle **attività pratiche** (Modulo **9**) ci siamo dedicati anche alla preparazione di:

- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.
- Cucina e territorio.

Per obiettivi, metodologie, strumenti, verifica e valutazione si rimanda al prospetto di cui sopra relativo alla mia disciplina principale d'insegnamento: Laboratorio Enogastronomia settore cucina.

Riccione, 15 Maggio 2021

Prof. Francesco Ferrara



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa**

Prof. Carmine Iannone

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

Ho seguito la classe nel corso dell’ultimo anno, riscontrando in tutti gli studenti, sebbene in misura diversificata, una crescita sia personale che nell’impegno scolastico

Un gruppo di studenti ha buone capacità e ha dimostrato impegno e partecipazione nel dialogo educativo sì da conseguire una buona padronanza della disciplina ed un buon profitto.

Un secondo gruppo, composto da una minoranza di studenti, partecipa alle lezioni con estrema discontinuità e atteggiamento passivo, non si applica in modo adeguato, ne consegue che gli esiti risultano insufficienti.

Altri alunni, pur frequentando con regolarità e partecipando alle lezioni con atteggiamento positivo, mostrano difficoltà nell’apprendimento, spesso anche a causa di uno studio domestico frammentario e discontinuo raggiungono, però, 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 durante l’anno, nella certezza che la disciplina non avrebbe potuto essere oggetto della seconda prova scritta, ho concentrato l’attenzione sulle verifiche orali formative e sommative, cercando di ottenere un’esposizione più fluida ed articolata, nonché il corretto utilizzo del linguaggio tecnico, però non sempre i risultati attesi sono stati conseguiti, anche perché l’alternanza di lezioni in presenza e a distanza, nel corso dell’intero anno scolastico, non ha permesso di agire con metodologie e strumenti più appropriati.

Pur avendo attivato diverse iniziative per il recupero in classe, permangono in alcuni studenti delle lacune su 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 a questi

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 in “epoca COVID” ha seguito le determinazioni del Dipartimento disciplinare, che lungimirante, ha previsto l’attuazione anche di un programma minimo.

Gli studenti, anche se un po’ abituati dall’anno scorso, hanno risentito dell’alternanza di lezioni in presenza e a distanza, la qual cosa ha influito nella crescita personale, sociale, educativa e culturale. Si è evidenziata una caduta dell’impegno, dell’attenzione, un senso di timore ed ansia costante, anche perché la pandemia li ha toccati, più volte, in prima persona e negli affetti più cari.

Per ciò che concerne i debiti formativi risultanti allo scrutinio dell’anno scorso, un solo alunno era risultato insufficiente R.S., che quest’anno ha pienamente recuperato.

Infine tengo a rimarcare che i tre alunni, che avevano maturato un debito formativo in D.T.A. nel primo quadrimestre, D.M.F.- L.M. - M.D., durante il fermo didattico previsto e attuato al termine del primo quadrimestre, statuito per attività di recupero di potenziamento, puntualmente svolte non hanno recuperato l’insufficienza. Per Ed. Civica, dei tre ragazzi (D.P.B.-D.M.F.- L.M.) che avevano accumulato il debito formativo D.M.F.- L.M. lo hanno recuperato mentre D.P.B., la cui insufficienza era molto più grave, non ha recuperato.

### PROGRAMMA SVOLTO

Testi in adozione:

C. De Luca, M.T. Fantozzi, *Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica*, Liviana, 2016;

S. Rascioni, F. Fariello, *Gestire le imprese ricettive*, Tramontana, 2020

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<b>Modulo 1 – Il patrimonio dell’impresa (ripasso)</b>	<p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio</p> <p>Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche</p> <p>Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio</p> <p>Compilare la Situazione patrimoniale con particolare</p>	<p>Gli investimenti dell’impresa: il patrimonio lordo</p> <p>I finanziamenti dell’impresa</p> <p>L’uguaglianza investimenti-finanziamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Le attività e le passività</i></li> </ul> <p>Il prospetto del patrimonio; la Situazione patrimoniale</p> <p>Classificazione degli elementi del patrimonio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Le attività</i></li> <li>• <i>Le passività</i></li> </ul>



	<p>riferimento alle imprese turistiche</p> <p>Calcolare il patrimonio netto dell'impresa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Il patrimonio netto</i> Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio</li> <li>• <i>I valori finanziari</i></li> <li>• <i>I valori economici</i> I criteri di valutazione del patrimonio di funzionamento</li> <li>• <i>L'ammortamento delle immobilizzazioni materiali e immateriali</i></li> </ul>
<b>Modulo 2 – La gestione economica</b>	<p>Classificare le diverse operazioni aziendali</p> <p>Calcolare il reddito d'esercizio e compilare la Situazione economica</p> <p>Effettuare calcoli per la determinazione del costo complessivo di produzione</p> <p>Calcolare il punto di pareggio (BEP)</p> <p>Compilare semplici prospetti di imprese turistiche</p>	<p>Il ciclo produttivo I cicli aziendali Reddito d'esercizio Regolamento costi e ricavi</p> <p>Il principio di competenza L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico della gestione Costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche Costi e ricavi con pagamento posticipato e anticipato Situazione economica Definizione e classificazione di Costi e Ricavi Configurazione di costo Analisi del punto di equilibrio</p>
<b>Modulo 3 – La programmazione e il budget</b>	<p>Saper utilizzare gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Applicare gli elementi di budgeting per quantificare l'investimento e valutarne la sostenibilità</p> <p>Applicare le tecniche del SWOT</p>	<p>La pianificazione e la programmazione Il Budget definizione e significato, le diverse tecniche di redazione Differenza tra bilancio d'esercizio e budget Le diverse parti del budget Redazione budget degli investimenti Redazione budget economico di un ristorante</p>

	Definire offerte gastronomiche e servizi qualitativamente ed in sostenibili	Redazione budget economico di un albergo Controllo budgetario Il business plan: definizione e contenuto Studio di esempi svolti ed esercizi su business plan di nuove imprese ristorative. Analisi SWOT
<b>Modulo 4 – Il marketing</b>	Saper utilizzare gli strumenti del marketing  Diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, agli sviluppi tecnologici e di mercato  Progettare e utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative del target di riferimento  Progettare attività e iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio	Il marketing: definizione e significato  I diversi orientamenti al mercato delle imprese  Il piano di marketing <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing strategico: definizione e fasi</li> <li>• Il marketing operativo: definizione e scelte</li> </ul> Destination marketing Marketing mix (le 4 p) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotto</li> <li>• Prezzo</li> <li>• Distribuzione</li> <li>• Comunicazione</li> </ul>
<b>Modulo 4 – I contratti delle imprese ristorative</b>	Conoscere le tipologie di servizi offerti dalle strutture ristorative	Il contratto di ristorazione  Il contratto di catering  Il contratto di banqueting

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• BYOD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Prove semi-strutturate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti studiati</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussione guidata e conversazioni</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Esercitazioni scritte</li> <li>• Risposta a questionari</li> <li>• Mappe concettuali</li> <li>• Peer tutoring</li> <li>• Compiti di consolidamento assegnati per casa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In particolare per la DDI si è fatto ricorso alla piattaforma Gsuite for education in particolare: GMeet, GClassroom, GDrive, GMail, insieme ad un maggiore utilizzo di Telegram, Wsapp e registro elettronico Argo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloquio tradizionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>
--	---	--	---

## DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

Prof. Carmine Iannone

### PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<b>Modulo 1 – COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITÀ</b>	Conoscere la divisione dei poteri dello Stato Le attribuzioni del potere esecutivo Comprendere la differenza tra decreti legge e decreti legislativi Opportunità e tempi dei provvedimenti di necessità ed	Che cos'è il D.p.c.m.? Breve cronistoria dei dpcm del presidente Conte sul coronavirus

	urgenza del presidente del Consiglio	
<b>Modulo 2 – CITTADINANZA DIGITALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali forme di comunicazione in Rete</li> <li>• <i>Le fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause</li> <li>• <i>Debunking e fact checking</i></li> <li>• I principali reati informatici: furto d'identità digitale, <i>phishing</i>, cyberterrorismo</li> <li>• <i>La cybersecurity</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La comunicazione in Rete</li> <li>-Educazione all'informazione e disinformazione in Rete</li> <li>-I <i>Cybercrimes</i></li> </ul>

Per ciò che concerne metodologie, strumenti, verifica e valutazione si rimanda al prospetto relativo alla disciplina Diritto e tecnica amministrativa, con la sola aggiunta di un esperimento di Flipped classroom dal titolo: “Insegnante per un giorno”, che ha prodotto risultati soddisfacenti.

Riccione, 15/05/2021

Prof. Carmine Iannone



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V CK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: **IRC**

Prof. Maria Pia Frangipane

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe V CK è composta da 19 alunni, di cui 3 non si avvalgono della religione cattolica.

È una classe molto disomogenea, per interessi e formazione, ma se stimolata, ha dimostrato sempre grande curiosità per gli argomenti proposti. In numerose occasioni, l’argomento della lezione, è diventata occasione di grande confronto-scontro, in cui i ragazzi hanno espresso le loro opinioni e le loro conoscenze.

In diverse occasioni, ho dovuto richiamare alcuni dei ragazzi sui doveri e sul retto comportamento da tenere sia in classe, ma soprattutto durante la DID, e il semplice ammonimento è bastato per correggere, dalla prima volta, un atteggiamento sicuramente dovuto alla superficialità, e non alla mancanza di regole personali.

Per quanto riguarda il programma stabilito per la classe, le condizioni dovute alle ripetute lezioni a distanza, ha reso necessario aggiungere, dopo alcuni argomenti, una breve verifica scritta, per valutare il livello di comprensione.

Per quanto riguarda invece, tutti gli argomenti di educazione sociale, si è ricorso alla tecnica del brainstorming.

Nel secondo quadrimestre, in accordo con il docente curricolare, abbiamo svolto alcuni incontri su Cibo e Religione, e in quel caso sono rimasti in collegamento anche gli alunni che non si avvalgono della materia IRC.

In conclusione, posso affermare che l’intera classe, ha dimostrato interesse per gli argomenti trattati, sebbene solo pochi alunni, hanno raggiunto i criteri per rientrare nel giudizio finale di eccellente-ottimo.

## PROGETTAZIONE CLASSE QUINTA

BISOGNI EDUCATIVI	COMPETENZE	COMPETENZE IRC	OBIETTIVI FORMATIVI
Maturare la capacità di scelte responsabili per la propria vita, finalizzandole alla realizzazione personale e alla partecipazione attiva alla vita sociale.	Competenza in materia di cittadinanza riferita alla <i>capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici, oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</i>	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.	Cogliere la connessione tra dignità della persona e solidarietà per riconoscere i principi etici delle relazioni sociali alla luce del messaggio cristiano.  Confrontarsi con esperienze di vita cristiana fondate su giustizia e solidarietà e dedurne i principi e gli orientamenti per la partecipazione attiva alla vita sociale.

### PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: **Relicodex**: percorsi IRC per gli Istituti Professionali (ad uso esclusivo dell'insegnante)

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Elementi di Bioetica	Cogliere la connessione tra dignità della persona e solidarietà per riconoscere i principi etici delle relazioni sociali alla luce del messaggio cristiano	Aborto Fine vita

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Cittadini consapevoli	Confrontarsi con esperienze di vita cristiana fondate su giustizia e solidarietà e dedurne i principi e gli orientamenti per la partecipazione attiva alla vita sociale	Il rischio pandemia nell'era globalizzata. L'indifferenza. La disobbedienza civile. Uomini maltrattanti Risoluzione Onu/134
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Cibo e Religione	Individuare e riconoscere il legame tra cibo e religione, e saper proporre cibi idonei alle diverse tradizioni.	La festa religiosa. Il cibo della festa L'osservanza delle regole I divieti alimentari.  Il cibo e il sacro nel mondo cristiano, nel mondo ebraico e nel mondo islamico.  Riflessioni sul Ramadan.

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
lezioni frontali brainstorming quiz	appunti personali del docente. fotocopie.	Non richiesta	nessuna



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: Scienze motorie**

Prof. Daniele Lisotti

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da 19 alunni, 6 femmine e 13 maschi.

Il comportamento generale si può considerare sufficiente, vista la partecipazione non sempre assidua ed attiva di tutta la classe alle attività in presenza in palestra ed in DAD. Durante il periodo in presenza (soprattutto in palestra), devo dire che il comportamento generale dei ragazzi è migliorato in questi anni ma non ha ancora raggiunto un livello di maturità tale da poter essere considerato ottimo.

Il livello raggiunto dalla classe si può dire sufficiente per quanto riguarda la conoscenza dei contenuti della materia con una capacità applicativa che risulta anch’essa sufficiente.

Lo svolgimento del programma ha subito variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all’inizio dell’anno scolastico dal dipartimento e possiamo grossomodo suddividerlo in 3 fasi

Fase 1: presenza con utilizzo della palestra.

I ragazzi sono molto propensi a sport di squadra, tranne il volley, ma risulta difficoltoso motivarli alla scoperta di nuove attività sportive.

Fase 2: presenza senza utilizzo di palestra ed attrezzature sportive



Questa fase dell'attività si è svolta all'aria aperta con lunghe passeggiate: lungo il torrente adiacente la scuola percorrendo un sentiero scosceso e tecnico oppure cercando nuovi sentieri lungo le colline che circondano Riccione.

### Fase 3: DAD

Questa fase a partire dalla fine del primo quadrimestre ha visto focalizzare il lavoro soprattutto sulla teoria che era stata solamente accennata nella prima parte dell'anno.

I ragazzi hanno mostrato discreto interesse con una presenza comunque costante ed assidua alle lezioni in DAD utilizzando la piattaforma Google Classroom e Meet.

Lisotti Daniele

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: CMS CORPO MOVIMENTO SPORT ed. MARKES

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>CONOSCENZA DELLA CLASSE VALUTAZIONE STATO FISICO INIZIALE DI PARTENZA</p>	<p>valutare lo stato fisico cardiorespiratorio e muscolare da cui iniziare il lavoro annuale</p>	<p>01/10/2020 Primo incontro con i ragazzi. Attività aerobica prolungata e bassa entità. Qualche esercizio funzionale</p> <p>Test Eurofit</p> <p>08/10/2020 Test verifica cardio e forza Breve accenno di teoria. VO2 MAX SOGLIA COOPER VS CONCONI ANAEROBICO AEROBICO. EMATOCRITO SOGLIA DOPING</p> <p>15/10/2020 Circuiti di forza test Eurofit</p>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Percezione Di Se (Movimento E Linguaggio Del Corpo): Lo studente elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo diversi ruoli delle attività sportive e sa pianificare percorsi motori e sportivi</p>	<p>saper valutare e conoscere le capacità motorie: la forza</p> <p>test valutazione e tipi</p> <p>saper valutare il proprio sforzo</p> <p>analizzare e monitorare</p>	<p>22/10/2020 forza. Qualità motoria. Caratteristiche. Tipi di fibre. Fattori determinanti</p> <p>29/10/2020 Prima lezione su meet. Riprendo concetti cap. Motorie forza condizionali. Tipi di forza fattori forza utilità. Sport e forza. Infortuni e forza Allego video e quiz</p>

		<p>12/11/2020 Percezione dello sforzo e resistenza fisica. Caratteristiche della capacità motoria. Scala cr 10 Borg etc.</p> <p>19/11/2020 Visione di due docufilm su ETICA NELLO SPORT vincere ad ogni costo Titolo 1 “Icarus”, Titolo 2 “the Program”</p> <p>03/12/2020 I metabolismi energetici per risintesi atp.</p> <p>10/12/2020 Sport e metabolismi energetici.</p> <p>17/12/2020 Film LEZIONE DI SOGNI il calcio dalla oltremanica alla Germania in tempo di guerra. Fair play.</p>
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Salute e Benessere. Lo studente assume, ed intraprende comportamenti di sicurezza e promozione della salute per il benessere proprio e altrui.</p>	<p>saper adottare una dieta conforme ad uno stile di vita sano conoscenza basilare ed utilizzo di integratori per lo sport</p>	<p>07/01/2021 Alimentazione sport video e appunti di Iader Fabbri. Dieta cheto. Mets e kcal. Insulina e controllo glicemia e tanto altro</p> <p>14/01/2021 Video lezioni con nutrizionista Iader Fabbri controllo glicemico</p> <p>21/01/2021 dieta chetogenica chetoni e sport</p>

		28/01/2021 ripasso argomenti svolti in dad
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Attività e relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Lo studente pratica molteplici attività sportive nell'ambiente naturale, sa distribuire e dosare l'impegno fisico in contesti ambientali vari, promuovendo la tutela ambientale	utilizzo di app e tecnologie per la gestione dello sforzo all'aperto ed in ambiente naturale conoscere le possibili attività da svolgere nel circondario a contatto con la natura	

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Si è sempre partiti da una situazione globale a cui è subentrato un momento più specifico, di tipo analitico, in cui è avvenuta la presa di coscienza degli aspetti più tecnici e specifici del gesto. Si è passati quindi ad una fase di lavoro di tipo globale arricchito, perché ciò che è stato appreso a livello analitico diventi	L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni.  Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, l'ambiente circostante la palestra per attività	la verifica degli obiettivi prevede diverse fasi:  <u>una iniziale</u> di partenza” per conoscere il livello di partenza  <u>verifiche intermedie</u> di conferma acquisizione dei contenuti modulo <u>finale o sommativa</u> dove su tutti contenuti annuali tramite	L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi:  a) rispetto delle consegne in entrambe le situazioni sia in presenza che a distanza  b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare

<p>realmente significativo.</p>	<p>di orientamento spaziale.</p> <p>Per la seconda parte a distanza sono state utilizzate piattaforme didattiche quali Classroom, bacheca di argo e Telegramm.</p> <p>Ampio utilizzo di video di Youtube di preparatori fisici, nutrizionisti o colleghi insegnanti di educazione fisica per variare i canali comunicativi.</p>	<p>Kahoot o altre piattaforme quiz</p>	<p>continuamente la risposta motoria</p> <p>c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni</p> <p>d) partecipazione attiva anche critica con domande, richieste e partecipazione ai canali di comunicazione quali Telegramm o Classroom</p> <p>La valutazione finale visto anche il particolare periodo che stiamo attraversando non potrà non tener conto del lavoro svolto da settembre a febbraio, ma valuterà altresì anche la parte teorica della didattica perché se fra le competenze europee c'è il problem solving così in un periodo così difficile</p>
---------------------------------	---	--	--

			<p>viene evidenziata la capacità dei ragazzi di adattarsi in fretta alla nuova situazione di superare le avversità che ci possono essere in questa nuova situazione. Gli alunni sono stati preventivamente informati ad inizio anno scolastico sui criteri su cui si è basata la valutazione, e soprattutto nel secondo quadrimestre viene ancora rimarcato il concetto, divenendo coscienti delle modalità con cui si è operato.</p>
--	--	--	---

Riccione, 15/05/2021

Prof. Lisotti Daniele

## **PARTE III**

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

#### **Verifica e Valutazione**

##### **Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe**

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

##### **Criteri e strumenti di misurazione e valutazione**

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 maggio 2020), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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



## Crediti Scolastici

I crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti come prescritto dall'**Ordinanza ministeriale n. 53 del 03/03/2021** sono convertiti sulla base delle tabelle A e B di cui all'allegato A della suddetta ordinanza.

**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 Allegato A al D. Lgs 62/2017	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

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

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

CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA SULLA BASE DELLE **TABELLA A** O.M.53/21

ALUNNI	MEDIA VOTI 3 <sup>^</sup> a.s.2018/2019	CREDITI 3 <sup>^</sup> a.s.2018/2019	Nuovo credito assegnato per la classe terza
1	6,50	9	14
2	9,80	12	18
3	6,90	9	14
4	7,60	10	16
5	6,60 (2017/18)	9	14
6	6,20	7	13
7	6,50	8	14
8	6,80	9	14
9	6,80	9	14
10	6,60	9	14
11	7,30	9	15
12	7,20 (2017/18)	9	15
13	6,30 (2017/18)	8	13
14	7,10	9	15
15	6,70	9	14
16	6,50	8	14
17	7,60	10	16
18	6,80	9	14
19	6,50	8	9

CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA SULLA BASE DELLE **TABELLA B** O.M.53/21

ALUNNI	MEDIA VOTI 4 <sup>^</sup> a.s.2019/2020	CREDITO 4 <sup>^</sup> a.s.2019/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
1	7,86	11	17
2	9,45	13	19
3	7,09	10	16
4	7,55	11	17
5	5,89	6	10
6	5,18	6	10
7	6,73	10	15
8	6,73	10	15
9	6,73	10	15
10	7,09	11	16
11	6,91	10	15
12	7,27	10	16
13	4,91	6	10
14	7,64	11	17
15	6,73	10	15
16	6,27	9	14
17	7,82	11	17
18	7,64	11	17
19	6,27	9	14

**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

L'articolazione e lo svolgimento del colloquio d'esame è regolata dall'**art. 17 dell'Ordinanza n. 53 del 03/03/2021**

Per i ragazzi certificati è stata fatta richiesta di assistenza da parte dei docenti di sostegno con apposita domanda.

### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

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

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

	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, adeguato e vario	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3-4	
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Allegato 1**  
**ESAME DI STATO 2021**  
**ELABORATO PERSONALE**

Coerentemente con quanto previsto dall'articolo 18 (articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n° 53 del 03 Marzo 2021, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti delle discipline di indirizzo il Prof. **Toni Massimiliano Ciranna** (insegnante della disciplina "Scienza e Cultura dell'Alimentazione") e il Prof. **Francesco Ferrara** (insegnante della disciplina "Laboratorio di cucina") hanno assegnato a ciascun candidato all'esame di Stato la realizzazione **di un elaborato gastronomico con ricetta proposta dallo studente e vagliata dal docente** 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 (indicare per ogni fase se si tratta di CP o CCP), 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) e la relativa gestione dei CCP individuati;
- l'eventuale presenza (scelta opzionale) di ingredienti che possono rappresentare un problema in termini di prescrizioni religiose;
- 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 proposta assegnata;

\*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 ricetta assegnata per una delle seguenti variabili: a) proposta senza glutine; b) proposta vegetariana/vegana; c) proposta fusion d) proposta dieta mediterranea e) proposta kosher

### **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);
- o bibliografia - sitografia.

### **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.

### **Testi Italiano per il Colloquio d'esame**

*I testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano sono stati citati dal docente sul programma svolto nella sua relazione, riportata integralmente nel presente documento*

### **Insegnamento trasversale di Educazione Civica**

Ciascun docente interessato (Italiano, Inglese, Cucina, Diritto e tecnica amministrativa) ha inserito per questo insegnamento, svolto con progettazione interdisciplinare, in calce alla propria relazione contenuti e obiettivi, metodologie, strumenti, verifica e valutazione.

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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Gardini Emanuele
Inglese	Ricci Lucia
Francese	Monteleone Egle Nunzi
Matematica/Inform.	Serafini Monica
Sc. Cult. Alim.	Toni Massimiliano Ciranna
Lab. Enog. S. Cucina	Ferrara Francesco
Lab. Enog. Sala/vend	Arpino Raffaello
Dir. Amm. Strut. Ric.	Iannone Carmine
Scienze Mot. E Spor.	Lisotti Daniele
Religione	Frangipane Maria Pia
Sostegno	Di Carlo Carmine
Sostegno	Russo Ines Maria Pia
Sostegno	Di Stefano Isabel

Riccione, 15 maggio 2021

Il coordinatore  
Prof. Carmine Iannone