

Riccione, 15 Maggio 2021

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

**Oggetto: Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>P indirizzo Pasticceria.**

In data 15 Maggio 2021 il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>P, indirizzo Pasticceria, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe  
La coordinatrice  
Prof.ssa Silvia Pratelli



***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)

PROT.

**CLASSE 5<sup>^</sup>P**



Anno scolastico  
2020-2021

Coordinatore  
Prof. ssa Silvia Pratelli

## INDICE

<b>PARTE I</b> <b>CONTESTO E CURRICOLO</b> <b>PROFILO DELLA CLASSE</b> <b>ATTIVITA' SVOLTE</b>	Introduzione e presentazione dell'Istituto	pag. 5
	Valori e finalità	pag. 6
	Composizione del Consiglio di classe e variazione nel biennio post-qualifica	pag. 7
	Quadro orario settimanale	pag. 8
	Obiettivi generali	pag. 9
	Area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola lavoro elenco strutture	pag. 10
	Attività extra-curricolari in ambito P.C.T.O.	pag. 11
	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	pag. 12
	Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	pag. 13
	Profilo della classe	pag. 15
	Percorsi interdisciplinari	pag. 16
Crediti scolastici	pag. 17	
<b>PARTE II</b> <b>PERCORSI FORMATIVI</b> <b>DISCIPLINARI</b>	Italiano	pag. 19
	Storia	pag. 26
	Sc. degli Alimenti	pag. 31
	Lab. Pasticceria	pag. 35
	Matematica	pag. 39
	D.T.A.	pag. 42
	Tecnica Gest. Org. Prod.	pag. 45
	Inglese	pag. 49
	Francese	pag. 53
	Tedesco	pag. 57
	Chimica	pag. 60
	Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim.	pag. 66
	Scienze Motorie	pag. 71
	Religione	pag. 74
Educazione civica	pag. 78	
<b>PARTE III</b> <b>VALUTAZIONE</b>	Verifica e valutazione	pag. 82
	Criteri comuni per il giudizio di valutazione	pag. 83
	Griglia di valutazione del colloquio orale	pag. 84
	Griglia di valutazione del colloquio orale per alunni con D.S.A.	pag. 86
<b>PARTE IV</b> <b>CRITERI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME</b>	Criteri per lo svolgimento del colloquio d'esame	pag. 89
	Indicazione per l'elaborato	pag. 90
	Frontespizio dell'elaborato	pag. 93
	Elenco Brani di Italiano	pag.94
<b>PARTE V</b> <b>ALLEGATI</b>	Allegati	pag. 95

# **PARTE I**

**Contesto e Curricolo**

**Profilo della classe**

**Attività svolte**

## ***Introduzione***

### **Presentazione dell'istituto**

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

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

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

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

## **Valori e finalità**

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

Le sue finalità sono:

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

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

### Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI	RUOLO
Religione	Paolo Cetorelli	No
Pasticceria	Caramia Orazio Ezio Panzera Vincenzo	Sì No
Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim.	Tornabene Teo	No
Italiano e Storia	Pratelli Silvia	Sì
Inglese	Fuligni Maria-Lisa	Sì
Chimica	Frontini Francesca	No
Francese	Fabbri Gloria	No
Tedesco	Pasquini Loretta	No
Matematica	Morri Andrea	No
Diritto e Tecnica Amm.	Francesco Dimaggio	No
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Di Mauro Daniela	No
Educazione Fisica	Cecchini Debora	No
Scienze degli alimenti	Bonfiglio Angelo	Sì

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

Discipline	4° anno	5° anno
Religione	Anelli Maria Giovanna	Cetorelli Paolo
Ora alternativa Religione	Buffone Giorgio	Sensoli Cristina
Pasticceria	Costigliola Dario	Caramia Orazio Ezio
Chimica	Bleve Valentina	Frontini Francesca
Francese	Di Simone Romina	Gloria Fabbri
Matematica	Crociati Silvio	Morri Andrea
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Genghini Gianluca	Di Mauro Daniela
Educazione Fisica	Biavati Silvia	Cecchini Debora
Tedesco	Basile Domenica	Pasquini Loretta

## Quadro orario settimanale

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

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



## **Obiettivi Generali**

### **OPERATORE DEI SERVIZI DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

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

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

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

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

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali il percorso di P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola-Lavoro) è stato penalizzato dalla situazione pandemica e si è svolto soltanto durante il terzo anno.

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

In allegato al documento gli attestati della attività di PCTO svolta.

Qui di seguito un prospetto delle ore di stage effettuate da ciascun alunno e delle strutture che li hanno accolti durante il terzo anno.

Numero progressivo Alunno	Struttura ospitante Città	N. ore Svolte	Numero ore totali
1	La Romana Villaverucchio	160	182
2	Angolo 137 Cattolica	140	304
3	La Sessola Service SRL Hotel JW Marriot Venezia	167	479
4	Primo Bacio Rimini	140	343
5	Pasticceria Garden Morciano	142	336
6	MoKa Coriano King gelateria	160 108	278
7	Angolo 137 Cattolica	140	328
8	Pasticceria Garden Morciano	140	324
9	La Sessola Service SRL Hotel JW Marriot Venezia	161	375
10	Hotel Corallo Riccione	140	332
11	Peccati di Gola	140	352
12	Grand Hotel Rimini		69
13	La Sessola Sersice SRL Hotel JW Marriot Venezia	156	418
14	Dolci Tentazioni Santarcangelo	140	358
15	La Sessola Service SRL Hotel JW Marriot Venezia	164	389
16	Hotel Corallo Riccione	140	364

## Attività extra curricolari

<b>PROGETTI IN AMBITO P.C.T.O.</b>
Corso sicurezza – 8 ore
Progetto “English for Savioli”: per conseguimento delle certificazioni linguistiche KET e PET (solo alcuni alunni)
Unicredit
Taac corso sui Big Data 4 ore (solo alcuni alunni)
Grana Padana 2 ore

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

- visite aziendali a imprese turistiche del settore ristorativo-ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio professionalizzanti in classe terza;
- partecipazione a fiere di settore quali SIGEP,;
- partecipazione di alcuni alunni al corso di Public Speaking
- viaggi di istruzione e soggiorni linguistici con attività professionalizzanti in classe terza
  - **Partecipazione di quattro alunni al seguente progetto di mobilità Erasmus Plus in Croazia;**
  - **Partecipazione di un alunno al seguente progetto di mobilità tirocinio estivo Erasmus Plus Polonia, Breslavia**
  - **Partecipazione di alcuni alunni al Pon sulla Cittadinanza Europea**
  - **Partecipazione di un alunno al seguente progetto PON a Wimbledon (UK):** Potenziamento della Cittadinanza Europea mobilità transnazionale “L’Europa: tanti diritti...tante emozioni”.

## Attività, percorsi e progetti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

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

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVO: ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	<b>ALUNNI</b>
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, DIRITTO DEL LAVORO.	Tutta la classe
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE, QUOTIDIANO IN CLASSE.  CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO,	Tutta la classe  Solo alcuni alunni
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA, "Primo Levi"  Per non dimenticare	Tutta la classe
INTEGRAZIONE	PON ESTERO, ERASMUS.  CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	Solo alcuni alunni
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE  SPORT E FAIRPLAY	Tutta la classe
SOLIDARIETA'	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'	Solo alcuni alunni
DIRITTO ALLA SALUTE	PEER TO PEER	Solo alcuni alunni
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.	Tutta la classe

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

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

### **Metodi**

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

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali ma con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. In considerazione della particolare situazione pandemica ogni Dipartimento disciplinare ha attuato una rimodulazione della programmazione didattica tenendo conto di diversi fattori quali la complessità del momento; la nuova modalità di insegnamento-apprendimento, le difficoltà di docenti ed allievi di poter fruire delle piattaforme digitali e le problematiche legate al nuovo sistema per effettuare verifiche e relative valutazioni.

Durante i periodi di parziale o totale sospensione didattica, le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

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

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale interattiva
- lettura e analisi dei testi proposti
- discussione in classe sugli argomenti affrontati
- lavori di gruppo
- schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
- simulazioni
- lavori al computer
- discussioni e conversazioni in lingua straniera
- ricerche
- questionari
- processi di apprendimento individualizzati.
- circle time

### **Strumenti**

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

- libri di testo
- materiale fotocopiato, riassunti, schemi e mappe concettuali forniti dai docenti
- giornali e riviste
- dizionari

- computer, videoproiettore, software multimediali e internet
- fonti normative
- piattaforme G Suite for Education per la didattica a distanza

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

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

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

In vista dell'Esame di Stato è stata prevista dal Consiglio di Classe una simulazione della prova orale, che si svolgerà indicativamente verso la fine del mese di Maggio e Giugno. A tale simulazione prenderanno parte solo gli alunni che lo desiderano ed un piccolo gruppo selezionato che, secondo valutazione del consiglio di classe, può trarne beneficio previa accettazione da parte dello studente.

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

### **Interventi di recupero**

Le attività di recupero sono state svolte, in presenza, in itinere nelle singole discipline attraverso un ripasso guidato durante la pausa didattica effettuata nelle prime due settimane del mese di febbraio.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

### **PROFILO DELLA CLASSE**

#### **Composizione**

La classe è composta da 16 studenti, 9 femmine e 7 maschi.

Il numero degli alunni della classe, che si è costituita a partire dal terzo anno (a.s. 2018/19), è rimasto più o meno lo stesso ( da 17 a 16) pur con alcune variazioni avvenute nel corso del triennio: un alunno ha lasciato la classe dopo pochi mesi, due non hanno superato il terzo anno, nel quarto anno è stato inserito un alunno ripetente, nell’estate del 2020 un’alunna è deceduta e nel quinto anno si è inserita in classe un’alunna ripetente.

La provenienza territoriale degli alunni è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini.

Nella classe sono presenti due alunni con DSA per i quali si rimanda ai fascicoli personali.

#### **Osservazioni sulle dinamiche relazionali**

La classe fin dal terzo anno si è presentata molto propositiva e partecipativa, quasi tutti gli alunni si sono distinti per l’assidua partecipazione alle varie iniziative proposte dall’Istituto in relazione a PCTO, concorsi, eventi e manifestazioni varie, dove hanno mostrato eccellenti performance.

Anche la disponibilità al dialogo educativo è stata nel complesso positiva, forse non sempre sostenuti da soddisfacente spirito critico e volontà di approfondimento, hanno però dimostrato nel complesso un impegno costante ed elevato che ha permesso un lavoro didattico ed educativo di qualità.

La classe si è mostrata fin da subito coesa ed unita, più difficile è stato l’inserimento dei due nuovi alunni che rimangono piuttosto isolati anche per scelta personale.

Il rapporto tra docenti e alunni è sempre stato caratterizzato da rispetto e stima reciproci, costante è stata l’apertura al dialogo e al confronto e tutto questo nell’insieme ha contribuito a determinare un clima di classe sereno e positivo dove solo marginali sono stati episodi di rilevata indisciplina legati peraltro ad un numero ristrettissimo di alunni.

Da rilevare che tale realtà si è mantenuta anche durante la DAD soprattutto nel primo periodo, durante l’anno scolastico 2019-2020; l’anno in corso è stato più complesso da questo punto di vista sia per il protrarsi della mancanza di una regolare vita scolastica sia per i lutti che hanno riguardato la comunità classe. Durante l’estate una compagna deceduta improvvisamente ed in corso anno la

docente di religione che seguiva alcuni di loro fin dalla prima e deceduta anche essa all'improvviso i primi di marzo del 2021. Questa complessità di situazioni ha sicuramente influito negativamente su più aspetti, mortificando sul finale quello che era partito come un percorso di classe brillante che rimane comunque molto valida.

### **Osservazioni generali sul percorso formativo**

Ad eccezione di pochi docenti che hanno seguito la classe nel biennio post qualifica (Inglese, Italiano, Alimentazione), diversi sono stati gli avvicendamenti di insegnanti. Alcuni docenti del Consiglio di Classe sono subentrati in quarta ed altri soltanto nell'ultimo anno scolastico. Gli alunni hanno in ogni caso dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta e hanno saputo farsi apprezzare dai vari insegnanti.

Il percorso formativo si è attestato, al terzo anno e nel biennio post-qualifica, su livelli di eccellenza in alcuni casi, è risultato più che buono per circa un terzo della classe, soddisfacente per i restanti alunni, mentre solo pochissimi hanno incontrato notevoli difficoltà dovute a lacune pregresse e impegno discontinuo.

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

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

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

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

### **Percorsi interdisciplinari**

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

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



## Tabella crediti

Crediti calcolati in base alla tabella inserita nel POF 2019-2022

Alunno	3 media	3 prima	3 Credito Convertito		4 media	4 prima	4 Credito Convertito
1	6,27	8	13		6.33	10	14
2	7,91	10	16		8.75	12	19
3	8.55	11	17		9.08	13	20
4	8.27	10	16		8.25	12	19
5	6.91	9	14		7.33	11	16
6	7.91		15		7.42		17
7	7.55	10	16		7.58	11	17
8	6,64	8	13		6.83	10	15
9	7.09	9	15		6.83	10	15
10	7.27	9	15		7.33	11	16
11	7.45	9	15		7.92	11	17
12	7.09	9	15		7.17	11	17
13	7	9	17		7.75	11	17
14	7.55	10	16		8.25	12	19
15	8.91	11	17		9.17	13	20
16	7.45	9	15		7.75	11	17

La conversione dei crediti ha tenuto conto dell'arrotondamento alla banda più alta in seguito a crediti formativi maturati.

## **PARTE II**

### **PERCORSI FORMATIVI E DISCIPLINARI**



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DISCIPLINA: **ITALIANO**  
Prof. ssa **Silvia PRATELLI**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, che ho seguito durante tutto il triennio si è dimostrata fin da subito molto interessata e partecipe ed ha mantenuto questo atteggiamento propositivo durante tutto il percorso affrontato. Il clima di lavoro è sempre stato molto, buono l’impegno e buone capacità dal punto di vista didattico. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

Un dialogo didattico abbastanza vivo e partecipe ha accompagnato nel corso di tutti gli anni le varie attività proposte.

La difficile situazione della DAD è stata affrontata con abbastanza impegno anche se con un generale appiattimento che è andato a discapito di un possibile approfondimento didattico.

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

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il secondo Ottocento:</b>		
<b>Positivismo e tendenze letterarie</b>	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>- Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;</li> </ul> </li> <li>• Il Verismo</li> </ul>
<b>Lecture</b>		- Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Verga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cenni alle opere principali</li> <li>- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga</li> <li>- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)</li> <li>- <i>I Malavoglia</i> (cenni)</li> <li>- <i>Novelle rusticane</i> (cenni)</li> <li>- <i>Mastro don Gesualdo</i> (cenni)</li> </ul> </li> </ul>
<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>)</li> <li>- La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>)</li> <li>- La roba ( da <i>Le novelle rusticane</i>)</li> <li>- L'addio alla roba ( da <i>Mastro Don Gesualdo</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Tra Otto e Novecento:</b>		

<b>Il Decadentismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dall'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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio <ul style="list-style-type: none"> <li>Il romanzo estetizzante in Europa:</li> <li>Joris-Karl Huysmans : La realtà sostitutiva. Charles Baudelaire, Oscar Wilde: Un maestro di edonismo</li> </ul> </li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Pascoli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La vita e opere principali</li> <li>-Il pensiero e la poetica i temi principali;</li> <li>-Alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;</li> </ul>
<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Myrica</i> (cenni)</li> <li>- E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</li> <li>- Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da <i>Myrica</i>)</li> <li>- La mia sera, Il gelsomini notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Gabriele D'Annunzio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo;</li> <li>- <i>Il piacere</i> (cenni)</li> <li>- <i>Laudi</i> (cenni)</li> <li>- Notturmo (cenni)</li> </ul>
<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sperelli (da <i>Il piacere</i>)</li> <li>- Il ritratto di un esteta: Andrea</li> <li>- La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)</li> </ul>
<b>Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli</b>		Due diversi spiriti del decadentismo italiano

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

<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il sentimento del contrario ( da L'umorismo)</li> <li>- La condizione di "personaggi"(da <i>sei personaggi in cerca d'autore</i>)</li> <li>- Il treno ha fischiato, La Patente (da <i>Novelle per un anno</i>)</li> <li>- Premessa, Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</li> </ul>
<b>Confronto fra autori: Svevo e Pirandello</b>		
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<p>Il primo Novecento e l'impatto della prima guerra mondiale</p> <p>L'ermetismo</p>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>-Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i> (cenni)</li> </ul>
<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- San Martino del Carso (d <i>L'allegria</i>)</li> <li>-Sono una creatura ( da L'Allegria)</li> <li>-Mattina ( da L'Allegria)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>



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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DISCIPLINA: **STORIA**  
Prof. ssa **Silvia PRATELLI**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, che seguo fin dalla terza ha sempre dimostrato un buon interesse per la disciplina. Il clima di lavoro è sempre stato buono, adeguati l’impegno e le capacità dal punto di vista didattico benchè sia spesso mancata la curiosità verso eventuali approfondimento disciplinari. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

La difficile situazione della DAD è stata affrontata con maturità e impegno anche se rispetto allo scorso anno si è evidenziata un po' di stanchezza ed una accentuata passività verso il dialogo educativo e didattico.

Per quanto riguarda l’apprendimento della Storia la maggior parte di loro ha raggiunto risultati buoni, soltanto un ristretto numero ha avuto difficoltà a raggiungere obiettivi soddisfacenti a causa di uno studio incostante e poco approfondito o di scarsa attitudine allo studio.

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

## PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> <li>• Alcuni aspetti della questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della <i>belle epoque</i></li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</li> <li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e Dinamica del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>• Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra a NEP</li> <li>• La nascita dell'URSS</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>• Gli Stati Uniti dopo il</li> </ul>

		<p>conflitto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La crisi del 1929</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>• Caratteri del regime fascista</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamiche del conflitto</li> <li>• La resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Il mondo diviso		<ul style="list-style-type: none"> <li>° La guerra fredda</li> <li>° La decolonizzazione</li> <li>° L'età dell'oro nell'economia mondiale</li> <li>° L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Costituzione e cittadinanza	Saper essere cittadini consapevoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Genesi della Repubblica Italiana e della Costituzione</li> <li>° Caratteristiche e principi fondamentali della Costituzione Italiana</li> </ul>

		° Origine e costituzione dell'Unione Europea
--	--	--



“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

Prof. **Bonfiglio Angelo**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha manifestato per l'intero anno scolastico un progressivo miglioramento sia sul piano comportamentale sia per quanto riguarda il profitto, mostrando attenzione e volontà di comprensione della materia superiori alla norma. Ciò è stato possibile sicuramente grazie al processo di maturazione e transizione verso l'età adulta compiuto dagli allievi, ma anche in virtù della continuità didattica mantenuta con la classe sin dal terzo anno (e con 2 di loro dalla prima). Questa particolare condizione ha fatto sì che tra il docente e gli studenti si instaurasse un rapporto di reciproca stima e fiducia che ha contribuito a far crescere negli allievi la voglia di ottenere il massimo risultato dalle proprie capacità.

I profitti ottenuti sono stati, pertanto, più che soddisfacenti per la maggior parte degli allievi, con punte di eccellenza.

Da questa condizione generale di ottimo livello si discosta la situazione di due alunni che, nel corso dell'anno, hanno avuto gravi difficoltà dovute a profonde lacune pregresse non completamente colmate ed a un atteggiamento di superficialità e sufficienza nei confronti di una materia che, negli ultimi due anni del percorso di studio, affronta argomenti di livello superiore in cui è necessaria una completa padronanza dei concetti di base e una buona capacità di discussione, corredate di impegno costante.

La classe, nell'insieme, ha sempre mostrato un grande interesse verso la disciplina e, per quanto possibile, il loro livello di attenzione è stato chiamato ad esser più alto possibile attraverso dei riferimenti agli aspetti medici e coerenti al loro percorso professionale.

Da annotare che, nonostante la situazione pandemica che si protrae da circa due anni scolastici, la classe ha sempre mostrato un atteggiamento rispettoso, collaborativo, propositivo e puntuale in ogni consegna e scadenza; nonostante le difficoltà legate alla DaD la programmazione ministeriale è stata regolarmente svolta e spesso corredata da approfondimenti a tema.

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

<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>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche, radioattive e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b></p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare.</b></p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, Frodi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</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 power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p>
--	--	---	---	--

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



OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<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>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</b></p> <p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b></p> <p>La piramide alimentare. Le linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Le diverse tipologie dietetiche</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b></p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete, neoplasie di origine alimentare, allergie e intolleranze alimentari. Anoressia e bulimia.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte in modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Lezioni frontali con il libro di testo e materiale multimediale.</p> <p>Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi.</p> <p>Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto.</p> <p>Lavori individuali di approfondimento e relativa esposizione .</p> <p>Lezioni in DaD</p>	<p>Lezioni frontali con il libro di testo.</p> <p>Video lezioni utilizzando la piattaforma Google Meet.</p> <p>Utilizzo piattaforma Bacheca Argo, Google Classroom per l'invio del materiale didattico.</p> <p>Utilizzo di Google Moduli.</p>	<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Produzione di compiti di realtà</p>	<p>Verifiche scritte: gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti e saggi breve. Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione la griglia di valutazione.</p> <p>Verifiche orali: è stata valutata oltre che la conoscenza dei contenuti, la proprietà di linguaggio, la terminologia appropriata, e la capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari.</p>

Riccione, 15 maggio 2021

Il docente  
Prof. Bonfiglio Angelo



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: PASTICCERIA**

Prof. Caramia Ezio

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe durante l’anno scolastico ha svolto il programma in modo soddisfacente nonostante più volte siamo stati costretti a stare a casa a causa del COVID- 19. Abbiamo svolto tutto il programma teorico in DAD e quello pratico siamo riusciti a terminarlo anche se non abbiamo avuto abbastanza tempo per approfondirlo, poiché quasi tutti gli argomenti di pasticceria per comprenderli bene, è necessario ripeterli almeno un paio di volte. In DAD ho usato delle lezioni prese da dei DVD miei personali e ho pure usato dei video su You-tube per mostrare in maniera chiara e visibile argomenti che richiedevamo la visione pratica.

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

Il comportamento dell’intera classe, durante l’anno scolastico, è stato complessivamente, abbastanza corretto, rispettoso e costante. Gli Alunni, nonostante le difficoltà del Covid, si sono impegnati più che sufficientemente.

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Perfezionamento sulle basi di Pasticceria	Continuare a praticare e a perfezionare le Basi di Pasticceria	Pasta Sfoglia Pasta Frolla Pan di Spagna Crema Pasticciera Salsa Inglese Pasta Choux Pan Brioche Pasta per i Croissant
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I Dolci al Cucchiaino	I dolci al cucchiaino sono le basi di tutte le Torte Moderne	Le Bavaresi I Parfait I Semifreddi o Mousse Glacès I Semifreddi Perfetti Soufflès Glaces Le Creme Rovesciate : Fredde e Calde Mousse Gelati Sorbetti Aspic Namelake Cremosi Bombe Mattonelle
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I Dolci Regionali, Nazionali e	Conoscere i piu importanti dolci a livello Locale, Regionali, Nazionale e	Tiramisù della Lombardia, Zuppa Inglese Romagnola, Zeppole di San Giuseppe,

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

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

Prof. Andrea Morri

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

Il programma del quinto anno è partito dal recupero delle conoscenze di base in collegamento con lo studio di funzione iniziato nella classe quarta. Dopo un periodo di ripasso e conoscenza della classe, lo svolgimento del programma si è sviluppato a completamento dello studio di funzione: funzione reale di una variabile reale, limiti di funzioni, funzioni continue a algebra dei limiti, derivate di funzioni, applicazione delle derivate allo studio di funzione, tracciamento e lettura dei grafici di funzione. Il programma si è concentrato sullo studio delle funzioni polinomiali e razionali fratte.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti gli obiettivi e i contenuti riportati nelle tabelle sotto rappresentate, in accordo con la programmazione fissata in sede di dipartimento di matematica per le classi quinte. Le competenze sviluppate sono state le seguenti:

- utilizzo del linguaggio e dei metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzo delle strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzo delle reti e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Agli studenti DSA e BES in particolare è stato sempre concesso l’utilizzo della calcolatrice, di mappe e di schemi.

I risultati indicati sono stati raggiunti attraverso la discussione degli argomenti attinenti alla programmazione, il corretto uso di terminologie e tecniche di calcolo, sia durante le lezioni in presenza che nella didattica a distanza.

La classe si è sempre dimostrata corretta, generalmente attenta e partecipativa. Nonostante le difficoltà dovute alla situazione pandemica degli ultimi due anni e alle relative problematiche dovute alla didattica a distanza, quasi tutti gli alunni hanno saputo reagire in maniera positiva e ad ottenere discreti risultati nel loro percorso di studi, dimostrando un impegno costante nello studio nel corso dell’anno, sia a scuola che a casa, raggiungendo buoni livelli di preparazione e un efficace metodo di studio della matematica. C’è da evidenziare, tuttavia, il caso di qualche alunno con gravi lacune nelle discipline matematiche non colmate durante l’anno scolastico.

Testo in adozione: Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio degli istituti alberghieri. Leonardo Sasso – Ilaria Fragni

### PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Collegamento con lo studio di funzione iniziato nella classe quarta.	<p>Riconoscere il grafico di una funzione.</p> <p>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.</p> <p>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.</p> <p>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</p> <p>Studiare il segno di una funzione razionale.</p>	<p>Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.</p> <p>Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.</p> <p>Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.</p>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Limiti e loro applicazione nello studio di funzione	<p>Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.</p> <p>Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.</p> <p>Eliminare le forme di indecisione <math>+\infty-\infty</math>, <math>\infty/\infty</math>, <math>0/0</math>.</p> <p>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.</p>	<p>Limite finito per <math>x</math> che tende a valore finito.</p> <p>Limite infinito per <math>x</math> che tende a valore finito.</p> <p>Limite finito per <math>x</math> che tende a valore infinito.</p> <p>Limite infinito per <math>x</math> che tende a valore infinito.</p> <p>Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Funzioni continue e algebra dei limiti.</p> <p>Punti di discontinuità.</p> <p>Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali.</p> <p>Eliminazione delle forme indeterminate <math>+\infty-\infty</math>; <math>\infty/\infty</math>; <math>0/0</math>.</p> <p>Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.</p>



<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Derivate e loro applicazione allo studio di funzione	<p>Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.</p> <p>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Determinare le coordinate dei punti stazionari.</p> <p>Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente.</p> <p>Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo.</p> <p>Rappresentare graficamente la funzione studiata.</p> <p>Analizzare il grafico di una funzione.</p>	<p>Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.</p> <p>Regole per il calcolo delle derivate.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.</p> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p>

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni frontali.</li> <li>- Lezioni partecipate.</li> <li>- Lezioni asincrone.</li> <li>- Lezioni mediante DID utilizzando classroom, e meet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Appunti e mappe concettuali elaborate in classe e in videolezione in autonomia e con la guida dell'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche orali</li> <li>- Verifiche scritte</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>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5P, che conosco già dall’anno scolastico 2019/2020, è composta da un gruppo eterogeneo di alunni, dimostratisi partecipi ed interessati alle argomentazioni della disciplina. Il clima di lavoro è sempre stato buono e l’impegno continuo. I risultati sono nel complesso soddisfacenti, in alcuni casi molto buoni.

Durante le ore di lezione si è cercato di affrontare argomentazioni che riportano alla realtà lavorativa più prossima sulla base di un dialogo didattico sempre vivo e partecipe.

Esempi di calcolo numerico e di sviluppo di concetti chiave della materia sono stati affrontati con l’ausilio di software dedicati, schemi e mappe concettuali.

La maturità della classe si è dimostrata anche durante il periodo di DAD: la disciplina, infatti, è stata affrontata con maturità ed impegno.

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

## PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: Tecniche di Gestione e Organizzazione dei Processi Produttivi**

Prof. ssa Daniela Di Mauro

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 16 studenti (7 maschi e 9 femmine). Ho conosciuto i ragazzi solo quest’anno e, a causa della pandemia, non sono stati molte le occasioni di vederli in presenza. La d.a.d. però non ha ostacolato il normale raggiungimento degli obiettivi disciplinari programmati ad inizio anno, grazie anche alla buona collaborazione dei ragazzi, adattandosi nuovamente alle lezioni a distanza. Dall’inizio gli alunni si sono dimostrati interessati alla materia e abbastanza partecipi alle lezioni.

Durante l’anno scolastico il comportamento della classe è stato abbastanza positivo, tranne qualche raro episodio di irrequietezza di alcuni elementi dovuto alla didattica a distanza.

Per quanto riguarda il profitto, ci sono degli ottimi elementi che hanno conseguito risultati molto soddisfacenti. La maggior parte degli allievi, invece, si mantiene su un livello di sufficienza piena, con alcuni elementi che non hanno raggiunto totalmente gli obiettivi prefissati.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione:

“Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi” Vol. 1 e Vol. 2

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Le macchine del settore dolciario	Conoscere le tipologie , la struttura e le caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno	1) I reparti della pasticceria: il laboratorio dolciario 2) Le indicazioni igienico-sanitarie dei locali 3) Le attrezzature generali utilizzate nell’ambito dolciario 4) Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati.
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.	1) L’impresa 2) L’organizzazione aziendale 3) Il prodotto

L'organizzazione aziendale	Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.	
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Gestione dei magazzini e delle scorte	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.  Utilizzare i principali concetti relativi all' economia e all' organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.	1) Il magazzino e la sua gestione 2) La gestione delle scorte 3) Analisi economiche e creazione di un preventivo
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I trasporti industriali	Conoscere le tipologie di trasportatori industriali e i relativi elementi costitutivi.	1) I trasporti interni 2) Trasportatori a rulli 3) Trasportatori a nastro 4) Altri trasportatori interni 5) Trasportatori pneumatici
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno	Conoscere le attrezzature per la cottura, le attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare, conoscere le rispettive caratteristiche di funzionamento.  Conoscere le attrezzature per il cioccolato e le rispettive caratteristiche di funzionamento.	1) Attrezzature per la cottura: 1. Forno statico per pasticceria 2. Forno a convezione di vapore 3. Forno combinato 4. Forno rotativo 5. Forno a microonde 6. Pastorizzatore 7. Friggitrice 8. Pralinatrice 2) Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare: 1. Cella frigorifera o congelatore 2. Armadi frigoriferi 3. Abbattitore rapido di temperatura 4. Gelateria o mantecatore per gelati e sorbetti 5. Macchina per gelati espressi 6. Macchina montapanna

		<p>7. Macchina confezionatrice sottovuoto</p> <p>3) Lavorazioni del cioccolato:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperatrice</li> <li>2. Ricopritrice</li> </ol>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La gestione dei processi produttivi	<p>Conoscere le tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.</p> <p>Conoscere la metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione.</p>	<p>I focus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Produrre per prodotto</li> <li>2) Produrre per processo</li> <li>3) I sistemi misti</li> </ol> <p>I layout:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) I layout per processo</li> <li>2) I layout per prodotto</li> <li>3) I layout per sistemi misti</li> </ol> <p>Le tecniche reticolari:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il CPM</li> <li>2) Calcolo delle date di fine al più presto</li> <li>3) Calcolo della durata del progetto</li> <li>4) Calcolo delle date di fine al più tardi per ogni attività</li> <li>5) Calcolo del ritardo totale</li> <li>6) Determinazione del percorso critico</li> <li>7) Il PERT</li> <li>8) Il diagramma di Gant</li> </ol> <p>Introduzione al modello "Industria 4.0".</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Le caratteristiche</li> </ol>
<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	<p>Conoscere il controllo qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito.</p> <p>Conoscere l'influenza delle tecniche del controllo qualità</p>	<p>La qualità:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La qualità totale</li> <li>2) Il sistema qualità Italia</li> <li>3) Documenti per la qualità</li> </ol>

Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro	<p>nel plan layout aziendale.</p> <p>Conoscere la sicurezza aziendale, le norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.</p>	<p>4) La normativa di riferimento</p> <p>Il controllo della qualità</p> <p>1) Strumenti per il miglioramento della qualità</p> <p>La sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>1) La normativa e la terminologia</p> <p>2) I documenti obbligatori per il D.LGS 81/2008</p> <p>3) Il rischio elettrico</p> <p>4) Il rischio meccanico</p> <p>5) Il rischio microclima</p> <p>6) Il rischio per videoterminali</p> <p>7) Il rischio incendio</p>
--	---	---

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezione frontale e apprendimento attivo Didattica a distanza	<p>Libro di testo: “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi” Vol. 1 e Vol. 2</p> <p>Google Classroom</p> <p>Google Meet</p>	<p>Prove orali</p> <p>Prove scritte</p>	<p>Capacità di utilizzare strumenti acquisiti durante le lezioni</p> <p>Capacità di utilizzare un linguaggio tecnico relativo alla materia</p> <p>Conoscenza degli argomenti affrontati e loro elaborazione</p>





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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DISCIPLINA: **INGLESE**

Prof.ssa **MARIA-LISA FULIGNI**

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, che conosco da quando si è costituita nell’anno scolastico 2018/2019, si è sempre dimostrata, durante le lezioni di Lingua Inglese, generalmente corretta e rispettosa nell’arco di questi tre anni e l’atteggiamento degli alunni consono all’ambiente scolastico.

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

La partecipazione alle lezioni è stata generalmente assidua e interessata, con qualche eccezione nel periodo di DaD, quando si è nuovamente resa necessaria una didattica diversa rispetto a quella a cui si era abituati. Probabilmente a causa della stanchezza del protrarsi della situazione di emergenza, non sempre la motivazione, l’impegno e la puntualità nello svolgere le consegne sono stati adeguati. Considerando il fatto che le lezioni hanno avuto come obiettivo la rielaborazione degli argomenti presentati attraverso lo sviluppo dell’espressione orale in lingua, va sottolineato che un ristretto gruppo di alunni si è dimostrato partecipativo rispetto a questo tipo di attività manifestando buone capacità, vivo interesse e raggiungendo una preparazione completa e approfondita con risultati molto buoni. Un altro gruppo di alunni ha lavorato meno attivamente, spesso manifestando il proprio timore ad esporsi nella produzione orale. Il loro tipo di studio è stato dunque prettamente mnemonico nonostante le sollecitazioni, da parte dell’insegnante, a collegare fra loro i temi studiati, ad esprimere opinioni personali e a rielaborare individualmente quanto appreso. La modalità di didattica a distanza ha aumentato ulteriormente queste difficoltà.

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Cibelli – D’Avino “Cookbook Club” Ed. CLITT

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Nutrition	Conoscere e sapere illustrare i vari principi nutritivi, la piramide alimentare, le caratteristiche di una dieta sana e di vari tipi di diete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Science and Nutrition</li> <li>• Nutrients (macronutrients and micronutrients)</li> <li>• Healthy Eating</li> <li>• The Healthy Food Pyramid</li> <li>• Food Panic!</li> <li>• Diets:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- the teenagers’ diet</li> <li>- the Mediterranean diet</li> <li>- the vegetarian and vegan diets</li> </ul> </li> <li>• Allergies and intolerances</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Culinary History	Conoscere, a grandi linee, gli sviluppi della storia culinaria occidentale e saperne illustrare le caratteristiche principali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Roman Times (slides <a href="https://www.slideshare.net/articsail/ancient-roman-food-and-food-today">https://www.slideshare.net/articsail/ancient-roman-food-and-food-today</a>; Garum recipe)</li> <li>• The Middle Ages</li> <li>• From the Renaissance to the Unity of Italy</li> <li>• Pellegrino Artusi</li> <li>• The World Wars (Food Preservation Methods)</li> <li>• Globalisation and Localisation</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Enogastronomy & Food Quality Certification	Conoscere e sapere illustrare i principali aspetti dell’enogastronomia moderna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cross Cultural Diversity</li> <li>• Dine Italian Style (Food Quality Labels DOP, IGP, STG)</li> <li>• The Organic Choice</li> <li>• From “Arcigola” to Slow Food Revolution”</li> <li>• From Global to Local (Km 0 Food)</li> </ul>
Italian Enogastronomy Tour	Accostare lo studente alla varietà delle diverse culture per promuovere il patrimonio regionale,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amazing Lombardy</li> <li>• Bewitching Veneto</li> <li>• Glamorous Emilia-Romagna</li> <li>• Luscious Tuscany</li> </ul>

	<p>culturale e storico dell'enogastronomia italiana.</p> <p>Conoscere e saper illustrare le tipicità regionali e i fattori che hanno contribuito alla creazione di una cucina regionale in Italia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charming Campania</li> <li>• Glowing Sicily</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>HACCP</b>	Conoscere e saper illustrare i principi del sistema HACCP e la loro importanza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risks</li> <li>• Preliminary phases</li> <li>• Flow chart</li> <li>• Food safety and food quality</li> <li>• HACCP principles</li> <li>• Food contamination</li> <li>• Food preservation methods</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Job search</b>	Saper leggere degli annunci di lavoro, saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Job Opportunities</li> <li>• Job Advertisements</li> <li>• The Application Letter</li> <li>• European CV</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Educazione civica</b>	Conoscere a grandi linee la storia dell'Unione Europea e delle principali Istituzioni	EU History EU Parliament, EU Commission, Council of the EU
	Conoscere l'UNESCO e la WHO e il loro operato	UNESCO World Health Organisation (Food Safety and Nutrition)

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Lezione frontale</p> <p>Elaborazione di mappe concettuali e riassunti</p>	<p>Libro di testo: Cibelli-D'Avino, COOK BOOK CLUB, Clitt</p> <p>Lettore CD e CD</p>	<p>Sono state effettuate una verifica scritta e due verifiche orali nel primo quadrimestre; nel secondo</p>	<p>Le prove hanno misurato le abilità acquisite dagli alunni sia sui versanti ricettivi che su quelli</p>

<p>Discussione guidata e interazione in LS</p> <p>Lezioni in videoconferenza sulla piattaforma Meet</p> <p>Assistenza e consegna elaborati tramite Classroom</p> <p>Lavori individuali, a coppie o di gruppo</p> <p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p> <p>Esercitazioni scritte: comprensione di testi, domande aperte, esercizi di completamento, vero/falso, comprensione del testo...</p>	<p>audio</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Documenti digitali</p> <p>LIM</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Presentazioni in PowerPoint</p>	<p>quadrimestre, in modalità di DAD, due verifiche orali, tra cui la presentazione di lavori di gruppo e un test online di comprensione con Google Moduli.</p> <p>Sono state effettuate le seguenti tipologie di prova:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quesiti a risposta aperta</li> <li>2. Esercizi di completamento</li> <li>3. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento</li> <li>4. Presentazione orale di un lavoro di gruppo</li> <li>5. Colloquio tradizionale.</li> </ol>	<p>produttivi.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <p>conoscenza degli argomenti studiati;</p> <p>comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta;</p> <p>espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale;</p> <p>capacità di rielaborazione dei contenuti e di utilizzo efficace delle competenze acquisite.</p> <p>Impegno e frequenza durante la didattica a distanza sono stati un'importante voce di valutazione.</p>
---	--	---	---

Riccione, 15/05/2021  
Fuligni

Prof.ssa Maria-Lisa



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ’ FRANCESE

Prof.ssa: Gloria Fabbri

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>P è composta da 16 alunni, di cui 14 seguono le lezioni di francese come seconda lingua. Del gruppo classe fanno parte due alunni con DSA.

La classe ha raggiunto un livello di lingua pari ad un B1, un paio di studenti sono maggiormente vicini ad un B2, mentre solo alcuni di loro hanno difficoltà sia nell’espressione orale che scritta, motivo per cui tendono ad uno studio mnemonico.

Ho conosciuto a settembre la maggior parte della classe, mentre ero stata l’insegnante di alcuni di loro già nel primo biennio. Fin da subito ho trovato un gruppo classe che mi è sembrato coeso, piuttosto maturo, aperto al dialogo con l’insegnante. Gli alunni, con sporadiche eccezioni, si sono rivelati collaborativi, partecipativi, ben disposti al lavoro e interessati agli argomenti che abbiamo affrontato nel corso dell’anno tanto da richiedere chiarimenti e approfondimenti.

La maggior parte di loro, in particolar modo la componente femminile, si dimostra responsabile e rispettosa sia nella gestione dei rapporti con l’insegnante sia nello svolgimento dell’attività didattica. La componente maschile mostra ancora talvolta atteggiamenti infantili e goliardici.

La didattica è stata svolta integralmente in presenza solo nel primo periodo, ma si è riusciti comunque a mantenere almeno una lezione in presenza durante tutto l’anno scolastico. Tutta la classe sembra aver sofferto a causa delle restrizioni imposte a seguito della pandemia e nello specifico della impossibilità a frequentare normalmente la scuola. Ciò nonostante gli alunni hanno portato a termine le attività assegnate anche a distanza mantenendo alto e costante l’impegno. Alcuni di loro appaiono meno motivati e necessitano di essere maggiormente sostenuti e spronati al raggiungimento dell’obiettivo finale.

La quasi totalità degli alunni è stata puntuale in occasione delle verifiche, sia orali che scritte, e ha rispettato i tempi per la consegna di lavori individuali e di gruppo.

È stato privilegiato il metodo funzionale-comunicativo e per introdurre nuovi argomenti si è partiti da una discussione, attraverso brain storming, sono state sollecitate le capacità ricettive e produttive orali e scritte. Sono state inoltre privilegiate nelle varie attività il cooperative learning, la peer education per promuovere l’instaurarsi di un rapporto di educazione reciproca. Il profitto raggiunto si può considerare più che discreto, nel complesso, con punte di eccellenza.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Histoire de la cuisine française	Savoir présenter les caractères essentiels de la cuisine d'une période historique ; Comprendre l'idée principale d'un texte ; Faire un bref exposé sur un sujet qui touche la culture ; Savoir parler des principaux chefs de la tradition française.	Histoire de la cuisine française des Romains à nos jours. La gastronomie moléculaire ; Les grands pâtisseries français.
Les nouvelles tendances de la pâtisserie	Savoir présenter la pâtisserie et la boulangerie industrielle et les techniques de production ; Savoir illustrer les avantages et les limites de la pâtisserie industrielle ; Savoir présenter le goût comme résultat de phénomène chimiques ; Savoir présenter la situation et l'importance du secteur de la pâtisserie.	La pâtisserie industrielle ; La surgélation en pâtisserie ; Le cake design.
La cuisine fait le tour du monde	Savoir présenter la recette d'un Pays étranger ; Savoir illustrer la pâtisserie traditionnelle des régions et des Pays.	Quelques spécialités régionales d'Italie; Les desserts typiques d'Amérique, d'Asie, d'Europe ;
Santé et sécurité	Savoir appliquer les règles HACCP et d'hygiène ; Savoir expliquer l'origine des risques sanitaires et les solutions possibles ; Savoir expliquer le rôle déterminant des méthodes de conservation.	La méthode HACCP ; La conservation des aliments ; Les infections et intoxications ; La pyramide alimentaire; Le régime méditerranéen, macrobiotique, végétarien et végétalien ; Les allergies et intolérances alimentaires.
Alimentation	Savoir présenter les nouvelles tendances dans l'alimentation des Français : l'alimentation bio et les OGM; Savoir parler de l'alimentation du sportif et de l'adolescent ;	Les nouvelles tendances dans l'alimentation des Français ; L'alimentation bio ; Les troubles du comportement alimentaire ;

	<p>Savoir illustrer des troubles du comportement alimentaire ;</p> <p>Savoir parler des interdits alimentaires imposés par les différentes religions ;</p> <p>Savoir illustrer les labels de qualité.</p>	<p>Les interdits alimentaires ;</p> <p>Les labels de qualité et Slow Food .</p>
<p>La France et l'Union européenne</p>	<p>Savoir présenter la France physique et administrative ;</p> <p>Savoir illustrer les étapes principales de l'histoire de l'UE ;</p> <p>Savoir présenter les principales institutions européennes ;</p>	<p>La France physique et administrative ;</p> <p>Les institutions françaises ;</p> <p>L'histoire de l'UE ;</p> <p>Les institutions européennes ;</p>
<p>Vers le monde du travail</p>	<p>Demander un emploi dans le secteur de la restauration ;</p> <p>Souligner les différences entre un contrat de travail et de stage ;</p> <p>Proposer son profil professionnel ;</p> <p>Savoir décrire les caractères et les compétences d'un chef pâtissier ;</p> <p>Savoir rédiger un Curriculum Vitae ;</p> <p>Savoir écrire une lettre de motivation ;</p> <p>Savoir répondre à un offre d'emploi ;</p> <p>Savoir réussir un entretien d'embauche.</p>	<p>Le Curriculum Vitae et la lettre de motivation ;</p> <p>Le stage et les offres d'emploi ;</p> <p>L'entretien d'embauche.</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati;            Discussione guidata e conversazioni;            Lezione frontale;            Flipped classroom;            Lavori a coppie;            Ricerca informazioni su internet;            Uso di power point.            Attività scritte: risposta a questionari, esercizi di varia tipologia, elaborazione di brevi testi;            Esposizione orale;            Didattica a distanza: video-lezioni.</p>	<p>- Libro di testo: A. De Carlo – Le Français de la Pâtisserie – ed. Hoepli            - Power point            - Fotocopie integrative            - Supporti multimediali</p>	<p>Nel primo quadrimestre sono state svolte due verifiche orali, è stata effettuata una verifica scritta a distanza ed è stato valutato sempre allo scritto un exposé sul tema “mon régime alimentaire”; Nel secondo quadrimestre sono state svolte due verifiche orali, è stata svolta una verifica scritta in presenza, ed è stato valutato sempre allo scritto il Curriculum in lingua accompagnato dalla lettre de motivation.</p>	<p>Conoscenza degli argomenti studiati;            Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta;            Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale;            Partecipazione attiva alle video-lezioni;            Puntualità nelle consegne.</p>

Prof.ssa Gloria Fabbri





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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DISCIPLINA: **TEDESCO**

Prof.ssa Loretta Pasqualini

### **RELAZIONE SUL GRUPPO DI TEDESCO (5SA, 5SB, 5P)**

Il gruppo si presenta eterogeneo per interesse, motivazione e livelli di apprendimento. La frequenza è stata piuttosto discontinua e raramente il gruppo è stato presente alle lezioni nella sua totalità.

Ciò nonostante si è instaurato un rapporto positivo con l’insegnante che ha permesso un dialogo franco e diretto e, complessivamente, un buon clima di lavoro.

Sono state proposte attività con un ‘taglio’ pratico (simulazioni, compiti di realtà) poiché gli alunni hanno dimostrato maggior interesse per tematiche legate al loro indirizzo di studio e alle esperienze lavorative fatte nel triennio.

L’applicazione a casa, necessaria per progredire e interiorizzare strutture e funzioni, non è stata sufficientemente curata. Sono stati quindi necessari frequenti ripassi dei contenuti presentati e attività di consolidamento.

**Ai 2 alunni dell’indirizzo ‘Pasticceria’ sono stati talvolta proposte attività ed esercitazioni diversificate tenendo conto del loro indirizzo di studio (ricette di dolci, approfondimenti sulle tradizioni e ricette viennesi, vini da abbinare ai dolci).**

## PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Pierucci/Fazzi, Mahlzeit!, Loescher, Torino 2019

<p>Modulo 1</p> <p>Gespräche mit den Gästen .</p>	<p>Obiettivi</p> <p>Conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo;</p> <p>Gestire situazioni comunicative al bar</p> <p>Descrivere piatti della tradizione italiana e tedesca.</p> <p>Accenni della cucina ebraica ‘Koscher’</p> <p>Parlare delle bevande più diffuse</p>	<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frasi interrogative con i verbi möchten, mögen, schmecken.</li> <li>- I verbi bedienen e servieren</li> <li>- Gli aggettivi utili per descrivere piatti e bevande (lecker, erfrischend, leicht, fruchtig, kalt, lauwarm, warm...)</li> <li>- Kultur: Eine Weihnachtstradition ‘der Glühwein’</li> <li>- Kultur: die koschere Küche</li> <li>- Kultur: die Geschichte der Pizza.</li> <li>- Kultur: das deutsche Bier und das Reinheitsgebot</li> <li>- Das Kaffeehaus und die Sachertorte</li> </ul>
<p>Modulo 2</p> <p>Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern und in Italien</p>	<p>Obiettivi</p> <p>Conoscere e descrivere le caratteristiche dei principali locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca.</p> <p>La funzione sociale del Bar</p> <p>Saper descrivere il proprio locale preferito (Posizione, offerte, servizio, prezzi, orari di apertura, atmosfera)</p>	<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Biergarten, das Kaffeehaus, die Kneipe, die Enothek, die italienische Trattoria und Pizzeria.</li> <li>- Das Fastfood und Dt. Ketten wie ‘Nordsee’</li> <li>- Mein Lieblingslokal (Lage/Service/Preise/</li> </ul>

		Öffnungszeit/ Atmosphäre)
Modulo 3 Rezepte und Menüs	Obiettivi Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo	Contenuti Ein Menü erstellen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Nachspeisen) Verschiedene Menüs, Speisekarten und Getränkekarten
Modulo 4 Die Ernährungspyramide Bioprodukte GVO Produkte Allergenen	Obiettivi Saper descrivere la piramide alimentare (nutrienti e porzioni) Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti biologici e di quelli OGM. Riconoscere le principali intolleranze e i bisogni nutritivi in patologie come il diabete e la celiachia.	Contenuti Die Ernährungspyramide (Stufen, Lebensmittel, Portionen, Mengen) Unterschied zwischen GVO Produkte und Bioprodukte.
Modulo 5 Rund um die Arbeitswelt	Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Saper interagire in un colloquio di lavoro descrivendo i propri punti di forza.	Meine Berufserfahrungen Stellenangebote Das Vorstellungsgespräch

METODOLOGI E DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavoro a coppie e di gruppo.</li> <li>- Flipped classroom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Immagini Video/audio</li> <li>- Presentazioni su PPT</li> </ul>	<p><i>Cloze tests, traduzioni e produzioni.</i></p> <p>Esposizione di ricerche e presentazioni con supporti in PPT</p>	<p>Valutazione formativa e autovalutazione delle prove. Valutazione sommativa finale nelle 4 abilità (lettura/scrittura/ascolto/parlato)</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: Chimica**

Prof. Frontini Francesca

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe nell’insieme ha dimostrato interesse, partecipazione e una risposta positiva alla didattica interattiva, caratterizzata da costanti riferimenti a esempi pratici e concreti, a risvolti applicativi, in particolare in ambito alimentare, e collegamenti interdisciplinari.

La situazione particolare dovuta al Covid-19 ha causato dei rallentamenti nello svolgimento dell’attività didattica e alcuni studenti ne hanno risentito in particolar modo, con conseguenze negative sul rendimento scolastico. Altri invece, nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, hanno continuato a mostrare impegno, frequenza, costanza, motivazione e partecipazione, evidenziando una particolare maturità e capacità di adattamento. Nelle verifiche non tutti hanno evidenziato buone capacità di analisi e sintesi, e padronanza adeguata del lessico tecnico.

La classe ha quindi un profilo eterogeneo, ma nel complesso gli alunni hanno conseguito un discreto livello di competenze e gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari sono stati raggiunti in modo soddisfacente per la quasi totalità degli studenti.

Da evidenziare alcuni alunni che si sono distinti per curiosità, motivazione, conoscenza dei contenuti, capacità di rielaborazione e collegamenti.

## PROGRAMMA SVOLTO

**Testo in adozione:** “Esplorare gli alimenti; analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari” di Antonio Cassese e Fabio Capuano.

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Chimica organica	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sapere riconoscere la classe di appartenenza di un composto organico in base al gruppo funzionale;</li> <li>- Sapere riconoscere un composto organico in base al nome;</li> <li>-Sapere attribuire correttamente un nome ad un composto organico data la formula;</li> <li>-Sapere scrivere la formula di un semplice composto organico, dato il nome;</li> <li>-Sapere utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.Le peculiarità del carbonio</li> <li>2.Idrocarburi alifatici (alcani, alcheni, alchini) e aromatici (benzene e derivati, con particolare riferimento agli IPA)</li> <li>3.Isomeria</li> <li>4.Nomenclatura degli idrocarburi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-i gruppi alchilici</li> <li>-regole IUPAC per la nomenclatura degli idrocarburi (alifatici e aromatici) (cenni)</li> </ul> </li> <li>5.I derivati degli idrocarburi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-Gruppi funzionali</li> <li>-Alcoli</li> <li>-Eteri</li> <li>-Aldeidi e chetoni</li> <li>-Acidi carbossilici</li> <li>-Esteri</li> <li>-Ammine</li> </ul> </li> </ul>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le sostanze zuccherine	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le principali caratteristiche chimiche dei dolcificanti;</li> <li>-Sapere utilizzare un adeguato linguaggio tecnico;</li> <li>-Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai glucidi, con particolare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione dei glucidi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-monosaccaridi</li> <li>-disaccaridi</li> <li>-oligosaccaridi</li> <li>-polisaccaridi</li> </ul> </li> <li>2.Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno</li> <li>3. Sostanze zuccherine di</li> </ul>

	<p>riferimento al miele;</p> <p>-Saper esaminare criticamente ed interpretare i dati ottenuti da un'ipotetica analisi</p>	<p>maggior impiego nelle produzioni da forno:</p> <p>-zucchero da tavola</p> <p>-miele</p> <p>-altri dolcificanti di interesse</p> <p>4.Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi (cenni)</p> <p>5.Principali analisi chimico-fisiche del miele (cenni)</p>
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Gli oli e i grassi	<p>-Conoscere le principali caratteristiche chimiche dei grassi alimentari;</p> <p>-Sapere utilizzare un adeguato linguaggio tecnico;</p> <p>-Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai grassi alimentari;</p> <p>-Saper esaminare criticamente ed interpretare i dati ottenuti da un'ipotetica analisi</p>	<p>1.I lipidi di maggior interesse in ambito alimentare:</p> <p>-Gli acidi grassi</p> <p>-I gliceridi</p> <p>-I fosfolipidi e i glicolipidi</p> <p>-Gli steroli</p> <p>2.Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno</p> <p>3.L'irrancidimento</p> <p>4.Gli oli:</p> <p>-Olio d'oliva</p> <p>-Oli di semi</p> <p>5.I grassi:</p> <p>-il burro</p> <p>-lo strutto</p> <p>-margarina</p> <p>-grassi vegetali solidi</p> <p>6. Le principali analisi chimiche sui grassi alimentari (cenni) con particolare riferimento alla determinazione dell'acidità di un olio</p>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	-Conoscere le principali	1.Gli amminoacidi, i "mattoni"

<p><i>Le proteine</i></p>	<p>caratteristiche chimiche delle proteine, con particolare riferimento a quelle contenute nel latte e nelle uova;</p> <p>-Sapere utilizzare un adeguato linguaggio tecnico;</p> <p>-Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate al latte;</p> <p>-Saper esaminare criticamente ed interpretare i dati ottenuti da un'ipotetica analisi</p>	<p>delle proteine</p> <p>2.Caratteristiche strutturali e funzionali delle proteine, con particolare riferimento alle proteine del latte e dell'uovo</p> <p>3.La denaturazione delle proteine: -I principali metodi di denaturazione delle proteine, con particolare riferimento alla denaturazione chimica -Esempi di denaturazione delle proteine in cucina</p> <p>4.Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno</p> <p>5.Il latte -Composizione chimica -Tipi di latte reperibili in commercio -Principali metodi di analisi chimico-fisica del latte (cenni)</p>
<p><b>Modulo 5</b></p>	<p><b>Obiettivi</b></p>	<p><b>Contenuti</b></p>
<p>Le farine</p>	<p>-Conoscere le principali caratteristiche chimiche degli sfarinati di grano;</p> <p>-Sapere utilizzare un adeguato linguaggio tecnico;</p> <p>-Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate agli sfarinati;</p> <p>-Saper esaminare criticamente ed interpretare i dati ottenuti da un'ipotetica analisi;</p> <p>-Individuare l'impiego cui è destinata una farina in base alle relative proprietà fisiche, chimiche e tecnologiche.</p>	<p>1.I cereali: -caratteristiche generali e impiego in campo alimentare -i principali tipi di cereali, con particolare riferimento al frumento -Struttura e composizione chimica della cariosside -la molitura -le farine e le semole</p> <p>2.Il processo di panificazione: -principi fisici e chimici generali -le diverse tipologie di lievitazione</p> <p>3.Analisi chimico-fisiche degli sfarinati (cenni)</p> <p>4.Valutazione tecnologica delle farine (cenni)</p>

<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno	<p>-Essere in grado di verificare che un'acqua soddisfi i requisiti chimici per la potabilità;</p> <p>-Sapere valutare se un'acqua possiede le caratteristiche chimico-fisiche idonee per la panificazione;</p> <p>-Sapere utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</p>	<p>1.Le proprietà dell'acqua</p> <p>2.L'acqua potabile: i requisiti chimici e relativi controlli (cenni)</p> <p>3.Impiego dell'acqua nelle produzioni da forno</p>

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>-Lezione frontale</p> <p>-Utilizzo di presentazioni powerpoint</p> <p>-Lezione dialogata</p> <p>-Didattica a distanza (lezioni in videoconferenza sulla piattaforma Meet)</p> <p>-Assegnazione e consegna compiti tramite Classroom (compiti assegnati per casa come strumento di autovalutazione e consolidamento delle nozioni acquisite)</p> <p>-In generale si è sempre optato per una didattica interattiva, con costanti riferimenti a</p>	<p>-Libro di testo: "Esplorare gli alimenti; analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" di Antonio Cassese e Fabio Capuano.</p> <p>-Powerpoint, riassunti, mappe concettuali, video esplicativi/integrativi</p>	<p>-Verifiche scritte di fine modulo</p> <p>-Domande orali di verifica degli argomenti trattati nella lezione precedente</p>	<p>-Conoscenza degli argomenti affrontati;</p> <p>-Capacità di rielaborazione dei contenuti e utilizzo efficace delle nozioni e competenze acquisite;</p> <p>- Utilizzo adeguato del linguaggio tecnico/scientifico;</p> <p>- Impegno e frequenza, interesse e partecipazione, mostrati durante le lezioni.</p>



esempi pratici e concreti, ai risvolti applicativi, in particolare in ambito alimentare, e collegamenti interdisciplinari.			
--	--	--	--

Riccione, 15/05/2021

Prof. Frontini Francesca



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: LAB. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Prof. Teo Tornabene**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, nei confronti della materia, ha sempre dimostrato un approccio molto vivo e propositivo sin dall’anno scolastico precedente, nonostante la complessità di alcuni argomenti e buona parte delle ore trascorse in modalità a distanza.

Gli alunni presentano un profilo eterogeneo con personalità e stili differenti, caratterizzando e rendendo alquanto stimolante la relazione docente-alunno.

Per quanto sopra, si è sempre optato per una didattica molto interattiva, con costanti e continui riferimenti ad esempi pratici e concreti. La maggior parte degli allievi ha raggiunto un buon livello di conoscenza degli argomenti trattati, da segnalare alcuni particolarmente brillanti e con un ottimo profitto.

La scansione oraria prevede 2 ore settimanali, distribuendole in compresenza con i colleghi di Chimica e di Scienze dell’Alimentazione. Il programma annuale si è caratterizzato per affrontare gli argomenti affini ad entrambe le materie. La stessa impostazione didattica è stata mantenuta anche durante la DAD

**PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione:

- “Laboratoria...mo dalla cellula ai microrganismi” di Michele Capurso Volume III - Editore Mannarino
- “Esplorare gli alimenti” Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari” di Antonio Cassese, Fabio Capuano - Editore Clitt

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Analisi Chimica Metodi ottici	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>-Conoscere i principi generali di analisi e il funzionamento di base della strumentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Introduzione: la luce e le radiazioni</li> <li>-Le modalit` di interazione tra radiazione e materia</li> <li>-Lo spettro elettromagnetico</li> <li>-La quantizzazione dell'energia</li> <li>-Assorbimento ed emissione</li> <li>-Spettroscopia di emissione atomica</li> <li>-Spettroscopia di assorbimento atomico</li> <li>-Spettroscopia molecolare</li> <li>-Strumentazione</li> </ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Analisi Chimica Cromatografia	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>-Conoscere i principi delle tecniche cromatografiche di maggior interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Principio base della cromatografia</li> <li>-Meccanismi di separazione cromatografica</li> <li>-Cenni di cromatografia su carta e su strato sottile</li> <li>-Cenni di cromatografia su colonna</li> <li>-Cenni di cromatografia liquida ad alta pressione</li> <li>-Cenni di gascromatografia</li> </ul>

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Analisi Chimica Industria Saccarifera	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>-Conoscere il processo produttivo a carattere industriale di una materia prima di base nel campo della pasticceria</li> </ul>	<p>Zucchero da Barbabietola</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche Agricole e proprie della materia prima</li> <li>- Fasi preliminari</li> <li>-Trattamenti iniziali</li> <li>- Processo produttivo</li> </ul> <p>Zucchero di canna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche Agricole e proprie della materia prima</li> <li>- Processo produttivo</li> <li>- Varietà commerciali del prodotto finito</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Analisi Chimica Acqua come ingrediente nell'ambito delle produzioni da forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>-Valutare se un'acqua soddisfi i requisiti chimici per la potabilità</li> <li>-Conoscere le principali metodiche di analisi delle acque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Proprietà chimico fisiche</li> <li>-Potabilizzazione delle acque</li> <li>-Requisiti chimici e controlli</li> <li>-Classificazione delle acque</li> </ul>
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Microbiologia degli Alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenza dei fattori che influenzano lo sviluppo di microrganismi in campo alimentare</li> <li>-Conoscenza delle principali strategie per contrastare la crescita microbica</li> </ul>	<p>Fattori Intrinseci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Struttura fisica dell'alimento</li> <li>-Composizione Chimica</li> <li>-Attività dell'acqua</li> <li>-Ruolo del pH</li> </ul>

		<p>-Presenza di ossigeno</p> <p>Fattori Impliciti</p> <p>-Relazioni tra i microrganismi presenti</p> <p>Fattori Estrinseci</p> <p>-Temperatura -Umidità - Tenore di Gas</p> <p>Cenni di tecniche di pastorizzazione e sterilizzazione (uova, latte, succhi di frutta, conserve a bassa acidità)</p>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Batteri e organismi patogeni in campo alimentare	<p>-Conoscenza dei principali batteri e microrganismi patogeni presenti in campo alimentare</p> <p>-Studio e approfondimento di alcune specie e delle patologie correlate</p> <p>-Metodologie di trattamento atte ad evitare lo sviluppo dei casi in esame</p>	<p>-Salmonellosi</p> <p>-Trichinellosi</p> <p>-Botulismo</p> <p>-Teniasi</p> <p>-Anisakidosi</p> <p>- Toxoplasmosi</p>

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>-Lezione frontale e dialogata</p> <p>-Lezioni incentrate su tecniche laboratoriali</p> <p>-Didattica a distanza</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Presentazioni Power Point</p> <p>-Google Meet</p>	<p>-Prove scritte</p> <p>- Prove orali</p>	<p>-Conoscenza dei contenuti</p> <p>-Utilizzo di un adeguato linguaggio tecnico</p>

-Videolezioni	-Google Classroom		
- Videoproiezioni			



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive**

Prof.ssa Debora Cecchini

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe risulta formata da 16 alunni, 7 maschi e 9 femmine.

Sono presenti due ragazzi con DSA, che nella disciplina di scienze motorie non presentano difficoltà nel raggiungere un livello di preparazione adeguato, facendo naturalmente ricorso agli strumenti dispensativi e compensativi quando necessario.

In generale il gruppo classe è ben integrato, abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali. Il profilo disciplinare risulta buono e corretto; anche lo sviluppo psicologico cognitivo e fisiologico raggiunto è adeguato all’età.

A livello didattico-disciplinare la classe ha raggiunto un livello medio-alto mostrando regolare interesse per le attività proposte e programmate; la partecipazione alla pratica motoria è stata adeguata così come l’interesse, l’impegno e i risultati raggiunti nella parte teorica affrontata in DAD, dove i ragazzi hanno conseguito buone competenze.

L’ambiente classe ha consentito di realizzare lezioni scorrevoli ed efficaci nel loro svolgimento e gli alunni hanno dimostrato cooperazione, condivisione e rispetto reciproco tra loro.

### **RISULTATI FINALI**

Piano disciplinare: la maturità socio-affettiva risulta discretamente equilibrata; la partecipazione, l’attenzione e la spinta motivazionale, sono risultate idonee, sono stati raggiunti soddisfacenti livelli di apprendimento grazie ad una buona spinta motivazionale e ad una adeguata partecipazione. Nel contesto dell’attività pratica, il rispetto degli altri, di sé e degli spazi è risultato corretto e responsabile. La classe ha gestito gli attrezzi e gli spazi messi a disposizione per lo svolgimento dell’attività didattica in modo maturo e rispettoso. La cooperazione nei lavori di gruppo e negli sport di squadra affrontati è risultata buona.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo medio-alto, associato ad un miglioramento del rapporto con il proprio corpo, con i propri limiti e le proprie potenzialità; nel complesso risultano buone le competenze fisico-sportive raggiunte.

In DAD, la classe ha affrontato in modo responsabile e puntuale le consegne, dimostrando consapevolezza ed autonomia nella gestione sia didattica che emotiva di questo particolare momento.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione:

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento. Prove d'ingresso.	- Valutazione livello motorio iniziale.	U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento).  U.D. 2. Prove d'ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30", salto in lungo da fermo, salto della funicella in 30'.
<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	
Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa di coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.</li> <li>• Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco.</li> <li>• Conoscenza e enunciazione dei regolamenti. Miglioramento della cooperazione e fair-play.</li> </ul>	U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. U.D.2. la ginnastica a corpo libero: l'importanza dello stretching e della conoscenza del proprio corpo. U.D. 3 le specialità dell'atletica leggera U.D. 4 gli sport all'aperto
<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Parte teorica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza Principi di allenamento, di traumatologia sportiva e tecniche di Primo Soccorso</li> </ul>	U.D. 1 le dipendenze U.D. 2 l'apparato locomotore: analisi dei principali muscoli, del loro funzionamento e allenamento U.D. 3 la corretta alimentazione U.D. 4 la sicurezza

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-------------------------------	--------------------------	---



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodologia globale</li> <li>- Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche</li> <li>- Risoluzione di problemi (Problem Solving ).</li> <li>- Cooperative Learning, scoperta guidati</li> <li>- E-Learning classi e ambienti virtuali</li> <li>- Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</li> <li>- Interventi personalizzati effettuati</li> <li>- <b>Potenziamento</b></li> <li>- <b>Consolidamento</b></li> <li>- <b>Recupero:</b> le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo le modalità programmate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Oggettivi:</b></li> <li>- La palestra</li> <li>- Le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</li> <li>- Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</li> <li>- Spazi extrascolastici es. pista atletica e strutture della FIGS di Riccione.</li> <li>- Formativi</li> <li>- Tabelle</li> <li>- Libro di testo e schede d'approfondimento.</li> <li>- Link, PC, Schemi e appunti in formati multimediali</li> <li>- Video lezioni (piattaforma G-Suite)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</li> <li>- Valutazioni e misurazioni pratiche</li> <li>- Valutazioni scritte e teoriche sia per l'intera classe e nello specifico per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.</li> <li>- Griglie di valutazione fanno riferimento alla programmazione iniziale e alla rimodulazione dopo introduzione della DAD</li> </ul>
---	---	---

#### ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti

Misurazioni oggettive, valutazioni osservative

Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.

Valutazioni scritte

- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in DAD
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Impegno e costanza nella DAD
- Serietà con cui l'alunno si approccia alla DAD

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Debora Cecchini



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE DEI SERVIZI  
DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

**DISCIPLINA: Religione Cattolica**

Prof. Cetorelli Paolo

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l’anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto una condotta adeguata e un comportamento rispettoso con l’insegnante. Il programma didattico è stato necessariamente modificato in seguito al cambio del docente di Religione.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una maggiore conoscenza del fatto religioso, come completamento della cultura e della formazione umana; una più approfondita conoscenza di sé e della propria spiritualità; una maggiore conoscenza del cristianesimo in particolare, delle altre religioni e dell’esperienza religiosa in generale; la capacità di affrontare temi culturali, umani, sociali, spirituali e morali con senso critico nel confronto con la cultura contemporanea.

Il giudizio sulla classe è positivo: per la capacità di analisi delle tematiche affrontate durante l’anno scolastico, ma anche per il rispetto, la collaborazione dimostrati e il buon rapporto che gli alunni hanno instaurato con l’insegnante.

Riccione, 15/05/2021

Prof. Paolo Cetorelli

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
1) Questioni di morale sessuale: La relazione della coppia, la fedeltà, la sessualità in generale, il matrimonio.	1) Considerazioni e riflessioni sul significato dell'amore e sulla sessualità nella coppia. La famiglia come cellula originaria della società umana.	Nella prospettiva cristiana la coppia sigilla la sua unione naturale nel matrimonio che si basa sull'unità, sulla fedeltà reciproca e sulla fecondità, cioè l'apertura alla vita. L'amore per fiorire nella sua pienezza e totalità ha bisogno di una educazione e della responsabilità che per maturare necessitano di un cammino costante.
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
2) Questioni sulla libertà e la verità. Il rapporto tra verità e libertà.	<p>1) Riconoscere che la verità rende liberi. Riflettere sull'autenticità del vivere che si manifesta nei rapporti con gli altri.</p> <p>2) Individuare i valori inalienabili di ogni persona umana, primo fra tutti la libertà, di pensiero, parola, espressione, etc.</p> <p>3) Riconoscere i principi di uguaglianza, libertà e fraternità prima che negli ideali illuministici nell'etica evangelica.</p> <p>4) Riconoscere il cristianesimo come la religione della libertà, dell'uguaglianza, della liberazione dalla schiavitù che ha portato storicamente al collasso dell'impero romano.</p>	Avendo come punto di partenza un presupposto filosofico raggiungibile con l'aiuto della sola ragione seguendo le orme di Aristotele, il quale definiva l'uomo un "animale sociale" per cui naturalmente tende ad aggregarsi in società, a darsi delle regole per la buona convivenza; si giunge a considerare la libertà come prerogativa alla sequela di Cristo. La sequela di Gesù ha inizio e ha il suo compimento nella libertà. La libertà che ha inaugurato Gesù è una libertà di donarsi all'altro, di servire e amare fino a dare la vita per l'altro. Il martirio è l'apice della libertà cristiana. Nella letteratura paolina si trova il celebre brano che esalta la liberazione in Cristo per cui alla sua sequela tutti sono liberi e uguali: "Non c'è più giudeo né greco; non c'è più schiavo né libero; non c'è più uomo né donna, poiché tutti voi siete uno in Cristo Gesù."
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
3) Le questioni fondamentali	1) Riflettere sull'esistenza di	Dopo una attenta riflessione

della vita.	<p>Dio.</p> <p>2) Riflettere sulle domande fondamentali dell'uomo: qual è il senso della vita, perché si muore, perché la sofferenza soprattutto quella degli innocenti.</p> <p>3) Riconoscere che nell'interiorità dell'uomo abita la verità (Sant'Agostino) e nel profondo della propria coscienza vengono poste le questioni sul bene, sulla verità, sulla bellezza, sulla bontà e sulla giustizia.</p>	<p>sulla possibilità dell'esistenza di Dio l'analisi verte sui grandi interrogativi dell'esistenza umana. La prima parte del Catechismo della Chiesa Cattolica riporta che Dio ha iscritto nell'uomo la capacità di conoscerlo. Tale capacità è espressa negli interrogativi fondamentali per la vita dell'uomo, perché la vita, la morte, la sofferenza?</p> <p>Biblicamente già il libro della Sapienza al Capitolo 13 parla di questo procedimento per cui dalla meraviglia per le cose create esso può di per sé giungere alla comprensione dell'esistenza di un Dio creatore di questo mondo, della natura perfetta in cui il miracolo della creazione ha avuto inizio un tempo, ma continua e si ripete ogni giorno nel continuo rifiorire di tutte le cose create.</p>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
4) Progetti concreti, sogni e desideri per il futuro. Dio e la Bibbia, come Dio agisce nella storia degli uomini.	<p>1) Riflettere sul proprio futuro e sul proprio presente, riconoscere l'oggi come la base del futuro che la persona costruisce per sé.</p> <p>2) Considerare che la maggior parte delle possibilità che la vita offre all'uomo non può scegliersi. Riconoscere quindi l'inesorabilità della vita per cui un uomo non sceglie la famiglia, la condizione sociale, le possibilità economiche o intellettuali.</p> <p>3) Aprirsi alla possibilità di riconoscere l'aiuto di Dio per la realizzazione dei propri progetti di vita pur riconoscendo la necessità dell'impegno personale.</p>	<p>Ogni uomo cerca la propria felicità. Il cristianesimo riconosce la capacità e la libertà dell'uomo nel determinare il proprio futuro attraverso la progettualità, pur non escludendo l'azione di Dio nella storia dell'uomo.</p> <p>Tale azione è ben radicata biblicamente nell'evento dell'esodo e della Pasqua Cristiana della morte e resurrezione di Cristo. In Gesù giunge a compimento l'Antico Testamento in cui Dio agiva con miracoli e prodigi in favore del popolo di Israele. Ora Dio in Cristo non libera più un popolo dalla schiavitù fisica, economica, materiale, non soltanto. Lo libera dalla schiavitù della morte, del</p>

	<p>4) Confronto tra la vita nuova vissuta dal popolo ebraico dopo l'esodo e dopo la schiavitù dell'Egitto con la vita nuova in Cristo vissuta dai cristiani neofiti dopo la liberazione dal peccato operata da Gesù.</p>	<p>peccato per risorgere ad una nuova vita. L'invito è quello di cercare di riflettere sugli idoli che tengono schiavo il cuore dell'uomo. Proprio da questi Dio vuole liberarlo e renderlo pienamente realizzato e felice. La ricerca della felicità culmina con la ricerca di Dio.</p>
--	--	--

<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 dei testi affrontati.</li> <li>• Discussione guidata dal docente in classe.</li> <li>• Lezione frontale.</li> <li>• Questionari scritti con risposte per paragrafi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie.</li> <li>• Articoli di giornale.</li> <li>• Video e audio digitali.</li> <li>• Utilizzo di Google Classroom e Google Meet, Telegram.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionari a risposta aperta.</li> <li>• Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione, collaborazione, attenzione e interesse dimostrato durante lo svolgimento della lezione in classe.</li> <li>• Comprensione delle questioni poste dal docente.</li> <li>• Proprietà di linguaggio e espressione.</li> <li>• Acquisizione delle competenze richieste.</li> </ul>

Riccione, 15/05/2021

Prof. Paolo Cetorelli



**DISCIPLINA: ED.CIVICA**

Prof. DIMAGGIO FRANCESCO (REFERENTE. DTA)

Prof.ssa PRATELLI SILVIA (ITALIANO),

Prof.ssa MARIA-LISA FULIGNI (INGLESE)

Prof.ORAZIO CARAMIA (PASTICCERIA)

**PROGRAMMA SVOLTO**

**Materie coinvolte:** ITALIANO, INGLESE, DTA, PASTICCERIA.

<b>Modulo</b>	<b>obiettivi</b>	<b>contenuti</b>
<b>ONU</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere la genesi dell'ONU</li><li>- Conoscere le caratteristiche formali e strutturali dell'ONU</li><li>- Conoscerne i compiti fondamentali</li><li>- saperli riconoscere ed applicare nella vita quotidiana.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- dal primo conflitto mondiale alle Nazioni Unite</li><li>- dal secondo conflitto mondiale all' Organizzazione delle Nazioni Unite</li><li>- La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</li></ul>

<b>La Costituzione Italiana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la storia della costituzione italiana</li> <li>- Conoscere le caratteristiche formali e strutturali della Costituzione Italiana</li> <li>- Conoscere in maniera critica ed approfondita i principi fondamentali</li> <li>- saperli riconoscere ed applicare nella vita quotidiana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- origini delle carte costituzionali nella storia</li> <li>• origine della costituzione italiana</li> <li>• struttura e caratteristiche della costituzione italiana</li> <li>• principi fondamentali: analisi ed approfondimento</li> </ul>
<b>La Comunità Europea</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la genesi della comunità europea</li> <li>- Conoscere le caratteristiche formali e strutturali dalla comunità Europea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dall'Europa dei mercati all'Europa dei cittadini</li> <li>- L'Organizzazione delle Nazioni Unite</li> <li>- L'Italia nella comunità internazionale</li> </ul>
<b>EU (History and Institutions)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere in lingua la genesi della comunità europea</li> <li>- Conoscere in lingua le caratteristiche formali e strutturali dalla comunità Europea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Organizzazione dell'Unione Europea: la storia e l'operatività.</li> </ul>
<b>UNESCO and WHO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere in lingua la nascita, lo sviluppo e l'operatività dell'Unesco e del WHO</li> </ul>	UNESCO <ul style="list-style-type: none"> <li>• World Health Organisation (Food Safety and Nutrition)</li> </ul>

<b>L'assunzione del personale e l'organizzazione del lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le varie tipologie di contratto nel mondo del lavoro;</li> <li>-Conoscere diritti e doveri del datore di lavoro;</li> <li>-Conoscere diritti e doveri del dipendente;</li> <li>-Conoscere come è composta una busta paga;</li> <li>-Conoscere le trattenute e le imposte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le varie forme contrattuali e le tipologie di assunzione;</li> <li>• Diritti e doveri del lavoratore.</li> <li>• I vari spetti dell'organizzazione del lavoro.</li> </ul>
<b>La cittadinanza digitale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il mondo del digitale ed il concetto di sua appartenenza;</li> <li>-Conoscere i concetti di Identità Digitale e sicurezza nel WEB;</li> <li>-Conoscere le risorse del WEB e le problematiche derivanti dallo scambio di informazioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi e sviluppo dei seguenti argomenti:</li> <li>• Comunicazione digitale;</li> <li>• Furto di Identità;</li> <li>• Fake NEWS</li> <li>• Phishing</li> <li>• Web Security: <a href="https">https</a>.</li> </ul>
<b>I prodotti dolciari e l'impatto sulla società odierna</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i tipi di dolci più apprezzati nelle varie stagioni;</li> <li>-Conoscere la relazione dolce/festività/evento;</li> <li>-Conoscere il valore aggiunto della tradizione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazioni circa la produzione di dolci della tradizione in base all'alternarsi delle stagioni e delle festività.</li> </ul>



<b>Dietoterapia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i principali aspetti di una dieta e le ripercussioni sulla società moderna;</li> <li>-Conoscere le problematiche che portano a seguire una dieta;</li> <li>-Conoscere il valore energetico dei cibi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà nutritive dei cibi;</li> <li>• Analisi delle caratteristiche di alcuni alimenti;</li> <li>• Applicazioni pratiche circa gli argomenti trattati.</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>- Lezioni frontali.</li> <li>- Lezioni laboratoriali.</li> <li>- Lezioni partecipate.</li> <li>- Lezioni asincrone.</li> <li>- Lezioni mediante DID utilizzando classroom, e meet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Informazioni dal web</li> <li>- Appunti e mappe concettuali elaborate in classe e in videolezione in autonomia e con la guida dell'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche orali</li> <li>- Verifiche scritte</li> <li>- Verifiche pratiche</li> <li>- Test con Moduli di Google</li> <li>- Presentazioni condivise</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>

Riccione, 15/05/2021

**PARTE III**  
**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

## **Verifica e Valutazione**

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

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

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

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

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

## 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>

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

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

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

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

cittadini-nanza attiva a partire dal-la riflessione sulle espe- rienze personali	IV È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio della prova</b>			



**PARTE IV**

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

## **Criteria per lo svolgimento del colloquio d'esame**

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

E' stata concordata una traccia unica per tutti i candidati declinata per ciascun indirizzo di studio.

La traccia è stata somministrata a tutti gli alunni tramite email istituzionale il giorno 28/04/2021 alle ore 9.00.

La restituzione da parte dello studente avverrà entro il giorno 31/05/2021, come da direttive ministeriali, mediante mail istituzionale (farà fede la data di ricezione) con in allegato la foto della carta di identità in corso di validità.

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

- frontespizio (fornito qui di seguito in allegato)
- carattere Times New Roman
- dimensione 12
- interlinea 1,5
- testo giustificato
- possibilità di inserire immagini
- numero minimo e massimo di pagine (in caso di consegna in formato Word, PDF o altro: minimo 2 pagine e massimo 5 pagine; in caso di consegna in formato PowerPoint: minimo 10 slide, massimo 20 slide)
- bibliografia-sitografia.

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

## **ESAME DI STATO NEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2020-2021**

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

**Materie caratterizzanti oggetto dell'elaborato:** Scienza e Cultura dell'alimentazione  
- Laboratorio Serv. Enogastronomici – Settore pasticceria

### **ELABORATO PERSONALE**

Coerentemente con quanto previsto dall'articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n° 53 del 03 Marzo 2021 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti delle discipline di indirizzo Prof. Angelo Bonfiglio (insegnante della disciplina "Scienza e Cultura dell'Alimentazione") e Prof. Orazio Caramia (insegnante della disciplina "Laboratorio di cucina") propongono al CdC della Classe VP l'assegnazione, a ciascun candidato all'esame di Stato della classe VP la realizzazione **di un elaborato personale sulla base di una torta moderna** a propria scelta.

Il candidato predisponga il proprio elaborato realizzando una relazione dettagliata su due basi di dolce al cucchiaino, un inserto, biscuit con bagna alcoolica (indicandone la gradazione), glassa lucida sopra con tre decorazioni diverse.

**A.** Il candidato descriva in maniera esaustiva la propria preparazione attraverso:

- la redazione della scheda tecnica del piatto in cui vengono indicate;
- nome del dessert;
- categoria di appartenenza;
- ingredienti/dosi per 10 persone;
- utilizzo di una strumentazione innovativa utilizzata nella preparazione della propria proposta;
- indicazioni di esecuzione del piatto;
- suggerimento di presentazione per il servizio sala-bar;
- presentazione del piatto (con eventuale foto);
- allergeni secondo la normativa vigente;
- procedure e tecniche di igiene relative al sistema HACCP (individuare nelle fasi salienti i CCP e CP);
- eventuali note sulla realizzazione della ricetta;

- contestualizzazione della proposta (tipologia del menu, target della clientela, tipologia di evento etc).
- B.** Il candidato, dopo aver eseguito il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale del piatto, analizzi:
- gli ingredienti provenienti dalla propria regione;
  - la presenza di almeno un ingrediente che si fregia di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc..)\* o che sia stato ottenuto con un metodo di produzione degno di segnalazione (agricoltura biologica, commercio equo-solidale, terreni confiscati alle mafie, etc...);
  - il potenziale impatto in termini di filiera (eco-sostenibilità, risorse impiegate, relazione con la Piramide Ambientale);
  - gli ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti);
  - il ruolo svolto dagli ingredienti come fattori di prevenzione o di aggravamento di specifiche patologie legate all'alimentazione;

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

- C.** Il candidato proponga una variante della propria proposta per una delle seguenti variabili:
- a) proposta senza glutine;
  - b) proposta vegana;
  - c) proposta a basso indice glicemico;
  - d) proposta ipocalorica.

### **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 potrà essere presentato in word, power point o qualsiasi altro formato affine. Se si opta per il word, dovrà 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:

**Tempi e modalità di trasmissione dell’elaborato:**

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

Indirizzi e-mail: [elaboratoesamedistato2021@alberghieroriccione.edu.it](mailto:elaboratoesamedistato2021@alberghieroriccione.edu.it)

[oraziocaramia@alberghieroriccione.edu.it](mailto:oraziocaramia@alberghieroriccione.edu.it)

[angelobonfiglio@alberghieroriccione.edu.it](mailto:angelobonfiglio@alberghieroriccione.edu.it)

**Procedura di consegna dell’elaborato da parte dello studente:**

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

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

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

**Gestione dell’elaborato in sede d’esame:**

I candidati, in occasione del colloquio, devono portare due copie stampate dell’elaborato.

**Riccione, 28/04/2021**

Prof. Angelo Bonfiglio

Prof. Orazio Caramia

**I docenti**



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

**ELABORATO ESAME DI STATO A.S. 2020/2021**

**MATERIE DI INDIRIZZO.....**

**TITOLO.....**

**ALUNNO.....**

**CLASSE.....**



## I DOCENTI .....

### 1) ZOLA':

- Gervasia e l'assomoir

### 2) VERGA:

- Rosso Malpelo
- la Lupa
- da i Malgoglia: I Vinti e la fiumana del progresso, dialogo fra padron N'toni e N'toni, la conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno.
- La roba.
- Mastro don Gesualdo: la morte di mastro don Gesualdo

### 3) GIOVANNI PASCOLI:

- *Myricae* (cenni)
- E 'dentro noi un fanciullino (da *Il fanciullino*)
- Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da *Myricae*)
- La mia sera, Il gelsomino notturno ( da *Canti di Castelvecchio*)

### 4) D'ANNUNZIO:

- Sperelli (da *Il piacere*)
- Andrea Sperelli ed Elena Muti
- La pioggia nel pineto (da *Alcyone*)

### 5) JORIS-KARL HUYSMANS:

- La realtà sostitutiva.

### 6) OSCAR WILDE:

- Un maestro di edonismo

### 7) ZENO:

- Prefazione e Preambolo
- L'ultima sigaretta
- Un rapporto conflittuale
- Un salotto mai più interdetto (da *La coscienza di Zeno*)

### 8) PIRANDELLO:

- Il sentimento del contrario (da *L'umorismo*)
- La condizione di "personaggi" (da *sei personaggi in cerca d'autore*)
- Il treno ha fischiato, La Patente, Ciàula scopre la luna (da *Novelle per un anno*)
- Premessa, Cambio treno (da *Il fu Mattia Pascal*)

### 9) UNGARETTI:

- Il porto sepolto
- Veglia (da *L'allegria*)
- Fratelli (da *L'allegria*)

- San Martino del Carso (da *L'allegria*)
- Sono una creatura (da *L'Allegria*)

## **PARTE V**

### **ALLEGATI**

**Relazioni P.C.T.O.**

**ALLEGATI: ALUNNI con D.S.A.**

- 1) P.D.P.**
- 2) Mappe concettuali**



Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del

Religione	Cetorelli Paolo
Tedesco	Pasquini Loretta
Educazione Fisica	Cecchini Debora
Chimica	Francesca Fabbri
Pasticceria	Caramia Orazio Ezio
Scienze degli alimenti	Bonfiglio Angelo
Diritto e Tecniche Amm.	Dimaggio Francesco
Francese	Fabbri Gloria
Inglese	Fuligni Maria-Lisa
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Di Mauro Daniela
Matematica	Morri Andrea
Italiano e Storia	Pratelli Silvia
Lab. Analisi e Controlli Chimici dei Prod. Alim	Tornabene Teo

15/05/2021

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Silvia Pratelli



