

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003363 del 17/05/2021
(Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2021

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

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

In data 15 Maggio 2021, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5^{SA}, Sala Bar, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Beatrice Canducci



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE V SA



Anno scolastico
2020/2021

Coordinatrice Prof.ssa Beatrice Canducci

INDICE

Parte I Contesto Storico e Curricolo Composizione classe	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3
	PECUP	Pag. 4
	Piano orario	Pag. 7
	Composizione cdc e variazione cdc nel triennio	Pag. 8
	Profilo classe	Pag. 10
Continuità	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 13
Inclusività Attività didattica	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio – Attività extracurricolari	Pag. 15
	Percorsi Interdisciplinari	Pag. 16
PARTE II Percorsi formativi disciplinari	Italiano	Pag. 18
	Storia	Pag. 25
	Inglese	Pag. 28
	Francese	Pag. 32
	Tedesco	Pag. 35
	Matematica	Pag. 38
	Scienze degli Alimenti	Pag. 41
	Lab. Ser. Eno.: Sala Bar	Pag. 45
	Lab. Ser. Eno.: Cucina	Pag. 49
	DTA	Pag. 51
	Religione	Pag. 54
	Scienze Motorie	Pag. 56
	Educazione civica	Pag. 60
	PARTE III Criteria e Strumenti di valutazione	Verifiche e valutazioni
Criteria		Pag. 63
Crediti		Pag. 65
Griglie di valutazione per il colloquio orale.		Pag. 67
Elaborati per colloquio orale		Pag. 71
Elenco letture di italiano per colloquio orale		Pag. 76

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stato intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

VALORI E FINALITÀ

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

Obiettivi Generali

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

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

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;

- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;

- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.

- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

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

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;

- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica in base al Regolamento sulla DDI. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

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

*1 ora di Lab Enog. Sala/Vend in
presenza con Alimentazione

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

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Canducci Beatrice
Inglese	Pallara Stefania
Francese Tedesco	Baldelli Rosanna Pasqualini Loretta
Matematica/Informatica	Ramunno Antonella
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Buffone Giorgio
Lab. Enog. settore Cucina	Sica Luigi
Dir. Amm. Strut. Ric	Conti Cinzia
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Della Spina Ciro
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Defacendis P.Raffaella

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

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Calzi Patrizia	Calzi Patrizia	Canducci Beatrice
Inglese	Leone Angela	Fuligni Lisa	Pallara Stefania
Francese	Di Simone Romina	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna
Tedesco	////////////////////////////////////	Basile Domenica	Paqualini Loretta
Matem./Inform.	Loda Alessandro	Grande Carmen	Ramunno Antonella
Sc. Cult. Alimentazione	Onofri Laura	Zavatta Vania	Zavatta Vania
Lab. Enog. Sala/Vend	Musolino Raffaele	Musolino Raffaele	Buffone Giorgio
Lab. Enog. Cucina	////////////////////////////////////	Sagliano Vincenzo	Sica Luigi

Dir. Amm. Strut. Ric	Giorgi Anna Maria	Lato Raffaele	Conti Cinzia
Religione	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca
Scienze Mot. e Sport.	Cecchini Debora	Biavati Silvia	Molino Eugenio
Sostegno	Caporali Paola	Della Spina Ciro	Della Spina Ciro
Sostegno	Passalacqua Giampaolo	Balboni Luca	Defacendis R. Patrizia
Sostegno	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	Grillo Pio Francesco

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe 5° sezione AS ad indirizzo sala vendita si compone di 15 alunni, 8 maschi e 7 femmine, fra cui cinque studenti provenienti dalla classe 3° SB e passati, dopo aver completato la classe 3°, nella 4° SA.

Nella classe sono presenti uno studente con DSA, uno con BES temporaneo (alunno fragile) e due alunni diversamente abili, uno con programmazione per obiettivi minimi e l'altro per obiettivi differenziati, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

Per quanto riguarda la seconda lingua gli studenti hanno studiato francese, tranne il gruppo di cinque studenti, provenienti dalla ex 3° SB, che ha studiato tedesco.

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO

La classe appare abbastanza tranquilla, ma ha richiesto nel corso degli anni, e sempre per il solito gruppetto, qualche provvedimento disciplinare a causa di un comportamento infantile e poco rispettoso del regolamento. Non c'è stata una piena fusione tra i due gruppi classe (3° SA e 3° SB) che sono confluiti nella 4° SA. Nonostante le numerose strategie messe in atto dai docenti, alcuni alunni non hanno ancora raggiunto un livello accettabile di autocontrollo a causa di caratteri piuttosto spigolosi; altri faticano a seguire con costanza le lezioni a causa di problematiche di salute e/o psicologiche; altri ancora faticano per una notevole diversità nel porsi di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione. I docenti sono concordi nell'affermare che, durante la chiusura emergenziale dello scorso anno, la classe ha subito, per quanto riguarda gli obiettivi scolastici, un generale disorientamento, che è emerso anche quest'anno a causa della DDI e delle continue "aperture e chiusure" della lezione in presenza.

Il CdC ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo per favorire la relazione tra gli studenti.

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

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

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

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso altalenante; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni e più che buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti. Qualche alunno ha continuato a svolgere attività professionali durante il primo quadrimestre togliendo impegno e numerose ore di studio all'attività scolastica.

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

METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata da una frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti. Al contrario si segnalano due casi, in particolare, che si sono distinti per impegno costante e per il raggiungimento di livelli buoni e/o ottimi in tutte le discipline.

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

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

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

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato che, a causa dell'emergenza Covid-19, è stato rivisto già dall'inizio dell'anno: per le eventuali modifiche si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica sulla base di lezioni frontali dialogate, quando era possibile la presenza, ed inoltre hanno adottato la didattica a distanza o DDI, per cui si sono svolte videolezioni programmate mediante l'applicazione di Google Suite 'Meet', attività proposte prevalentemente attraverso Google classroom, la bacheca di Argo e la mail istituzionale; particolarmente utili si sono rivelati i gruppi Telegram per le comunicazioni veloci. In alcune materie sono state proposte, anche con la DDI, discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti

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

In seguito all'emergenza Covid-19 i docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

La scuola, nelle situazioni più difficili, ha distribuito in comodato d'uso i propri pc e grazie all'intervento del Ministero, connessioni internet.

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

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

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

Interventi di recupero

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

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

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

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● PROGETTO AMBIENTE.
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> ● HACCP ● FORMAZIONE D.LGS81/2008 ● FORMAZIONE ANTINCENDIO ● DIRITTO DEL LAVORO ● BLSD
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● ASSEMBLE DI CLASSE ● CONSULTA DEGLI STUDENTI ● CONSIGLIO D'ISTITUTO ● ORGANO DI GARANZIA ● QUOTIDIANO IN CLASSE.
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> ● GIORNATA DELLA MEMORIA ● QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE.
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● ERASMUS ● CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE ● STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> ● REGOLAMENTO DI ISTITUTO ● REGOLAMENTO ASSENZE ● SPORT E FAIRPLAY.

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

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

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

Gli alunni hanno tutti svolto almeno 120 ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Modulo riepilogativo Attività PCTO a.s.2018-2019 cl. 3AS e 3BS*

Tutor scolastico: prof. Musolino Raffaele

ALUNNO	STRUTTURA OSPITANTE	CITTA'
1	Hotel Rubino	Val di Fassa (TN)
2*	Villaggio Olimpico di Bardonecchia	Bardonecchia (TO)
3**	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
4	Bar Pasticceria Don Minzoni	Santarcangelo di Romagna
5	Bar Pasticceria Gironi	Coriano
6	Ristorante Abocar	Rimini
7*	Albergo Ristorante Protti	Cattolica
8*	Ristorante O mio capitano	Cattolica
9	Ristorante Sottosale	Rimini
10*	Ristorante Bio's kitchen	Rimini
11	Ristorante Quartopiano	Rimini
12	Hotel Ambasciatori	Riccione
13	Hotel Atlantic	Riccione
14	Hotel Rubino	Val di Fassa (TN)
15*	Ristorante Il ciccio	Morciano di Romagna
16	Ristorante Guido	Rimini

*alunni provenienti dalla 3 BS

**alunno non frequentante

Attività extra-curricolari

TITOLO PROGETTO
Corso "Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro" 12 ore
Corso di formazione "I marchi di qualità"
Corso Unicredit "Start up your life"
Corso "Breakfat trainer"
Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria, incontro sul Digital Payment
Corso "Breakfast trainer"
Lezione cucina con esperto di Grana Padano

Corso ARPO “Olio extra-vergine da oliva” (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)
Corso BLSD - Primo soccorso

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, ad iniziative ed esperienze extracurricolari in aggiunta ai percorsi proposti dall’Istituto e di seguito elencate:

Servizio pranzo/esercito
Cena Lions
Visita Azienda Torrefazione Pascucci
Sigep Rimini
Selezioni ufficiali campionati italiani 2020- Caffé Pascucci Espresso School
Servizio: Cena di Natale
Servizio: Cena degli amici “Savioli”
Servizio: Cena etrusca, Cena babilonese

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

TITOLO	MATERIE COINVOLTE
HACCP	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE
DIETA&SPORT	SCIENZE MOTORIE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

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

DISCIPLINA: **ITALIANO e STORIA**
Prof. ssa CANDUCCI BEATRICE

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 AS è composta da 15 studenti (7 femmine e 8 maschi), di cui 2 con Sostegno (uno con obiettivi minimi e l’altro con obiettivi differenziati), 1 con certificazione di DSA e 1 con BES temporaneo (Alunno fragile), stabilito dal CdC con apposito PDP, per cui si rimanda ai fascicoli personali degli studenti.

La sottoscritta conosce la classe solo a partire dal quinto anno. Ha comunque saputo, dal pregresso storico relativo, che la composizione della classe ha subito importanti variazioni alla fine del terzo anno, a causa di numerose bocciature. Pertanto a partire dal quarto anno sono subentrati alcuni studenti, provenienti dalla 3 BS, che hanno continuato il loro percorso in quarta e in quinta all’interno della nostra classe.

Ne emerge un gruppo-studenti non molto amalgamato, non sempre solidale e diviso in gruppetti.

Anche dal punto di vista dell’impegno, dell’autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati e della progressione degli apprendimenti, la classe risulta divisa in tre fasce di attenzione e rendimento: il primo gruppo mostra impegno ed attenzione costanti, raggiungendo, in due casi soprattutto, rendimento buono e/o più che buono; un secondo gruppo mostra un livello di attenzione e rendimento tra il sufficiente e il discreto; infine un terzo gruppo non raggiunge la sufficienza piena o risulta insufficiente per mancanza di impegno e attenzione.

Tenuto conto della situazione emergenziale in cui ancora ci troviamo, del disorientamento psicologico provato sia dagli studenti che dai docenti a causa delle chiusure-aperture dovute alla pandemia, la docente può comunque affermare che il programma preventivato è stato svolto nelle linee essenziali, operando dei tagli ai brani letti ed analizzati in classe e ai moduli di Storia.

L’intento, che ha comunque guidato il processo formativo, è stato sempre quello di “incarnare” gli autori della Letteratura italiana e straniera e i grandi eventi della Storia contemporanea, agganciandoli all’attualità anche tramite la lettura di articoli tratti dai quotidiani, per fornire agli studenti alcune chiavi di lettura del Presente attraverso le lenti del Passato.

Per quanto riguarda la valutazione, si è proceduto a realizzare e valutare almeno due elaborati scritti a quadrimestre e almeno due interrogazioni orali (o elaborati che possono essere considerati equipollenti, quali creazione di mappe concettuali e schede di approfondimento realizzate dagli studenti in modalità *cooperative learning* su alcuni temi storici) per ottenere un quadro abbastanza completo delle competenze raggiunte dagli studenti in termini di maturità del pensiero, capacità di problem solving, capacità di lavorare in team e autonomia, esplicate attraverso i nuclei fondanti della disciplina: lettura, scrittura e oralità.

La classe ha partecipato, insieme alla sottoscritta, al progetto di “Cittadinanza e Costituzione” dal titolo: “Quando il Razzismo diventa legge“, sottotitolo “Mangiare da Dio: viaggio nella Kasherut e nelle proposte enogastronomiche kosher”, progetto sviluppato in collaborazione con la dott.ssa Francesca Panozzo dell’Istituto Storico per la Resistenza di Rimini.

L’insegnante
Beatrice Canducci



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: ITALIANO
Prof. ssa CANDUCCI BEATRICE

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Positivismo, Naturalismo e Verismo in Letteratura	CONOSCENZE: - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo -Conoscere il profilo dell’autore più rappresentativo -Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame ABILITA': - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso COMPETENZE: - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati	Il Positivismo nella 2° metà dell’800: principi generali e contesto storico culturale dell’epoca (cenni) Introduzione al Naturalismo francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo sociale, realismo, naturalismo Il Naturalismo francese: movimento letterario, le caratteristiche principali: lettura e analisi in classe di - Emile Zola e L'Assommoir: lettura del brano “Gervasia all’Assommoir” Il Verismo in Italia: letture e analisi in classe di - Giovanni Verga : breve profilo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita, il ciclo dei vinti, la concezione di progresso, lettura di alcuni testi significativi -“ <u>Rosso Malpelo</u> ; -“ <u>I Malavoglia</u> ”: lettura dei brani “Prefazione”; “La famiglia Malavoglia” (cap. I);

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Decadentismo: la reazione al Positivismo. Simbolismo ed	CONOSCENZE: - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del	Decadentismo: la critica del pensiero positivista, la ripresa di temi romantici, il significato del termine decadentismo, la periodizzazione.

<p>Estetismo</p>	<p>periodo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere il profilo degli autori più rappresentativi -Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Simbolismo: il primato della poesia</p> <p>-Charles Baudelaire: da “<u>I fiori del male</u>”, lettura e analisi di “Corrispondenze” “Spleen” “L’albatro” I concetti di similitudine, metafora, analogia, sinestesia.</p> <p>-Giovanni Pascoli: vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, l’influsso del simbolismo, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea, il fonosimbolismo. Da <u>Myricae</u>, lettura e analisi di: “, X Agosto, Il lampo, Il tuono, Temporale, L’assiuolo” Il saggio “<u>Il fanciullino</u>” con lettura e analisi del brano: “È dentro di noi un fanciullino”</p> <p>Estetismo: l’arte per l’arte, la figura dell’esteta.</p> <p>-Gabriele D’Annunzio: la vita e le imprese di D’Annunzio combattente, Estetismo, Superomismo e Panismo, il periodo notturno. Letture e analisi di passi scelti da - “<u>La pioggia nel pineto</u>”; -“<u>Il piacere</u>”: la trama, il genere, il protagonista, lettura e analisi del brano “Il ritratto di un esteta”.</p>
-------------------------	---	--

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il romanzo della crisi	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i caratteri della cultura mitteleuropea del primo Novecento -Conoscere il profilo degli autori analizzati -Conoscere a grandi linee le opere degli autori <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Sigmund Freud: la scoperta dell'inconscio e la nascita della psicoanalisi (cenni).</p> <p>Italo Svevo: la vita, "<u>La coscienza di Zenò</u>": la figura dell'inetto, la malattia, la psicoanalisi, i contenuti principali della trama. Lettura e analisi dei brani: "Prefazione e preambolo", "L'ultima sigaretta", "Una catastrofe inaudita".</p> <p>Luigi Pirandello: la vita, gli studi di psicologia e filosofia, la difficile interpretazione della realtà: vita e forma, le "maschere nude", relativismo conoscitivo e incomunicabilità. <u>Il saggio "L'Umorismo"</u>: lettura e analisi del brano "Il sentimento del contrario". Il romanzo "<u>Il fu Mattia Pascal</u>": lettura e analisi dei brani "Premessa", "Cambio treno", "Io e l'ombra mia". <u>Le novelle</u>: lettura e analisi de "Il treno ha fischiato".</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
La letteratura tra le due guerre	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la biografia degli autori -Conoscere i caratteri salienti delle opere degli autori <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare i testi - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuare collegamenti con gli eventi storici in cui le opere si collocano - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti, vita e ideologia. Lettura e analisi di passi scelti dal <i>Manifesto del Futurismo</i> e del componimento "Bombardamento" da <i>Zang tumb tuuum</i>.</p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, "<u>L'Allegria</u>": il titolo, i temi, la parola pura, lo sperimentalismo. Lettura e analisi de "Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, I fiumi, Mattina, Soldati".</p>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Percorso tematico di scrittura	CONOSCENZE: - Conoscere la lingua - Conoscere la tipologia testuale in oggetto ABILITA': - lettura dei documenti e dei testi forniti - identificazione delle parole chiave del tema - comprensione globale del testo - uso di una terminologia appropriata - produzione scritta di un testo inerente alla tipologia in oggetto COMPETENZA: - organizzazione e stesura di un testo - produzione di strumenti di comunicazione appropriati	-Il testo argomentativo -L'analisi del testo letterario -La relazione sui PCTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi	• Manuale in adozione: “Le occasioni della letteratura, 3” Pearson-Paravia • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall’insegnante • Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, slides, brevi video-	• Verifiche scritte: - Tipologie A, B, C, la relazione sui PCTO • Verifiche orali - Dialogo in classe - Verifiche scritte per accertare la comprensione degli argomenti	• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell’Istituto, durante l’anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Criteri di valutazione: • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato;

<p>di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe, progetti svolti in cooperative learning. In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali proiettate tramite video-proiettore in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze e coinvolgere gli studenti nell'apprendimento in un'ottica metacognitiva. • Durante il periodo della Didattica a distanza la docente ha dato spazio in particolare alla lezione partecipata e a lavori di approfondimento svolti in <i>cooperative learning</i>, per coinvolgere gli studenti nello studio. 	<p>esplicativi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le piattaforme utilizzate durante la Dad sono state: il Registro elettronico anche nella funzione Bacheca, per indicare i compiti e condividere il materiale di studio, Meet per le videolezioni e le interrogazioni, Classroom per assegnare compiti e condividere materiale di studio, Telegram per comunicazioni veloci. 		<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua. <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
--	---	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **STORIA**
Prof. ssa CANDUCCI BEATRICE

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1		CONTENUTI
L’Italia e L’Europa tra Ottocento e Novecento		<ul style="list-style-type: none">• Dall’Italia post-unitaria all’Italia giolittiana• La questione meridionale• Caratteristiche generali della <i>Belle époque</i>

MODULO 2		CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none">• Cause e dinamica del conflitto• L’Italia in guerra• Neutralisti e interventisti• La guerra di trincea

MODULO 3		CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo		<ul style="list-style-type: none">• La rivoluzione del 1917• Comunismo di Guerra• La nascita dell’URSS• L’ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario

MODULO 4		CONTENUTI
L’Europa e il mondo all’indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none">• I trattati di pace• Il dopoguerra in Italia• Gli USA dopo il conflitto e la crisi del 1929

MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il Fascismo		<ul style="list-style-type: none">• Ascesa e affermazione del fascismo• Caratteri del regime fascista

MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il Nazismo		<ul style="list-style-type: none">• Ascesa e affermazione del nazismo

--	--	--

MODULO 7		CONTENUTI
La seconda guerra mondiale e il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e fasi della seconda guerra mondiale; • USA, URSS e il mondo bipolare

MODULO 8		CONTENUTI
L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri		<ul style="list-style-type: none"> ● L'Italia diventa una repubblica. ● Il boom economico e l'evoluzione politica negli anni '60. ● Gli anni '80 e '90 (cenni). ● L'Italia del XXI secolo (cenni).

MODULO 9		CONTENUTI
Cittadinanza e Costituzione		<ul style="list-style-type: none"> ● “Quando il razzismo diventa legge. Sottotitolo: Mangiare da Dio, viaggio nella Kasherut e nelle proposte enogastronomiche kosher”: progetto sviluppato in collaborazione con l'Istituto Storico per la Resistenza di Rimini. ● “La Costituzione italiana”: nascita, caratteristiche e principi costitutivi. ● La Cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le <i>fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause <input type="checkbox"/> Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri <input type="checkbox"/> Conoscere i principali reati informatici e le norme di protezione. <input type="checkbox"/> Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

METODI DI	MEZZI E	VERIFICHE	MODALITÀ E CRITERI
------------------	----------------	------------------	---------------------------

LAVORO	STRUMENTI	EFFETTUATE	DI VALUTAZIONE
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe, studio in cooperative learning)</p> <p>-In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <p>- Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe video-proiettate o condivise sulle piattaforme multimediali.</p> <p>-I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze e coinvolgere gli allievi nell'apprendimento in un'ottica metacognitiva.</p>	<p>Manuale in adozione: De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura 3</i>, Pearson.</p> <p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante (slides riassuntive, brevi video esplicativi)</p> <p>-Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, slides, brevi video-esplicativi)</p> <p>- Le piattaforme utilizzate durante la Dad sono state: il Registro elettronico anche nella funzione Bacheca, per indicare i compiti e condividere il materiale di studio, Meet per le videolezioni e le interrogazioni, Classroom per assegnare compiti e condividere materiale di studio, Telegram per comunicazioni veloci.</p>	<p>- Verifiche scritte: utili per valutare le conoscenze</p> <p>-Verifiche orali: per valutare anche abilità e competenze</p> <p>- 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 e orali.</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Qualità e quantità delle conoscenze acquisite; -Coerenza e coesione delle informazioni riportate; -Uso di registro linguistico adeguato; -Capacità di argomentare; -Capacità di affrontare con metodo critico un tema; -Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>



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

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

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
Prof. PALLARA STEFANIA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VSA si compone di n. 7 studentesse e di n. 8 studenti.

Dal punto di vista relazionale i ragazzi risultano essere più uniti tra loro, anche se sono molto più vivaci delle loro compagne e, spesso, nonostante i loro comportamenti non scaturiscano in atti gravi o mancanza di rispetto del regolamento d’Istituto, sono da richiamare verbalmente e, qualche volta, è da limitare la loro eccessiva fisicità ed esuberanza.

Le ragazze, invece, sono molto timide e talmente chiuse che fanno fatica ad esternare le loro emozioni o idee, interagendo il minimo indispensabile, anche tra di loro. Di conseguenza, prendono poco spesso l’iniziativa ad intervenire in qualsiasi ambito.

Alcuni studenti maschi sono molto curiosi e vanno spesso oltre ai contenuti della lezione o chiedono di approfondirne alcuni aspetti che li hanno particolarmente colpiti. Nonostante ciò l’interesse, la motivazione e l’attenzione in classe o in didattica a distanza, risultano generalmente mediocri e manca quasi totalmente il rispetto delle scadenze delle consegne previste periodicamente. Si sono verificate soprattutto diverse assenze strategiche durante le verifiche sia scritte che orali, nonostante queste ultime siano state sempre programmate con largo anticipo. Basso è, pertanto, il livello di maturità personale dimostrato.

Nell’ambito del profitto, le ragazze, o almeno alcune di esse, hanno ottenuto risultati migliori rispetto ai loro compagni, senza comunque brillare o eccellere particolarmente.

In media la situazione di partenza e di arrivo si equivalgono ed i risultati ottenuti sono generalmente sufficienti.

Il programma è stato svolto quasi interamente anche se alcuni argomenti previsti nella programmazione iniziale sono stati trattati in maniera semplificata sia per adeguamento al livello della classe sia per l’emergenza sanitaria in atto. Infine, ho personalmente riadattato la programmazione iniziale inserendo degli argomenti non previsti ma che sono ad oggi molto dibattuti e che suscitano spesso la curiosità di molti. Tra questi l’alimentazione nelle sue diverse accezioni ed il rapporto tra cibo e cultura.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: WINE AND DINE

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
REVISION	Revision of the topics presented during the 4th class.	At the bar (different types of bars; welcoming customers at the bar; serving customers at the bar; handling complaints at the bar); In the restaurant (service brigade; types of service; the different phases of service); Flambé and flamed dishes; Filleting and carving. Wine serving, pairing food and wine; Talking about menus. Types of bars and restaurants in the UK and the USA. Hygiene and safety: HACCP; safety procedures; food contamination; risks and preventive measures; food preservation; workplace safety.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
BEVERAGES	Getting to know information about beverages; acquiring techniques to describe them.	Types of wine; wine and wine tasting; food and wine matching. Wine appellations. Labelling wine.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
NUTRITION AND HEALTHY EATING. FOOD AND RELIGION.	How to get acquainted to healthy eating (by learning about nutrients and examining different diets) and the religious dietary habits and choices.	Nutrition and Food Science; nutrients; healthy eating (the Eatwell Guide; The Food Pyramid; Lifelong nutrition); The Mediterranean diet; alternative diets (Vegetarian d.; Vegan d.; Macrobiotic d.; Raw food d.; Fruitarian d.; Dissociated d.; Paleo d. Food allergies and intolerances. Food and religion: the duty of fasting; Ramadan; Hindus, Buddhists, Christians and Muslims. Jews: Kosher food.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
CAREER PATHS	Understanding the rôle of specialized restaurant staff and acquiring the professional language.	The waiter; The sommelier; The bartender; The food and beverage manager. "Uncorked" (a 2020 American drama film, written and

		directed by Prentice Penny)
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
How to prepare for a career	Getting to know the skills needed while searching for jobs ; How to make applications.	Job search : staffing ; job opportunities (reading an ad) ; the application letter. Writing a CV (EUROPASS) and a personal profile ; Writing a covering letter.
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Enogastronomy tour of Italy	Getting to know information about food and wine in the Italian regions, acquiring the appropriate skills to relate about these topics.	Treasures of Italy ; Italian wines ; most famous Italian food products. Food and wine in : north-west Italy ; Emilia-Romagna and north-east Italy ; Central Italy ; Southern Italy and the islands.
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
Banqueting and feasts	Understanding and getting the appropriate sector language as concerns event management.	What's banqueting ; How to organize a banquet ; Event management ; The operational phase ; Dialogues on organizing an event.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> •Metodo deduttivo ed induttivo; , task-based learning •Lezione frontale, dialogata •Costante interazione con la classe •Monitoraggio assiduo degli apprendimenti •Reading and Comprehension •Listening and Comprehension •Speaking •Writing • Ricerche online, visione di video, 	<ul style="list-style-type: none"> •Libro di testo adottato: WINE & DINE Club di O. Cibelli, D. d'Avino. Clitt ed. Altri testi utilizzati: COOKING MASTERING & SERVING. di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishing; Catering show. Hoepli •Fotocopie di materiale utile a 	<ul style="list-style-type: none"> •Verifiche costanti in itinere •Verifiche sommative alla fine di ogni unità o modulo proposti (test strutturati, semi strutturati, traduzioni, reading and comprehension, task-based tests) •Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche 	<p>Come da POF e decisioni del Dipartimento, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uso corretto del lessico -Correttezza grammaticale - Quantità e qualità delle informazioni

filmati e film	fissare strutture e funzioni della L2; libro digitale; Internet, YouTube e Netflix. Per l'attività didattica a distanza si sono utilizzati i seguenti canali: Meet, Classroom e Telegram		possedute Nella valutazione finale si è tenuto conto anche dell'impegno nello studio e della partecipazione attiva al dialogo educativo, nonché dell'autonomia e della maturità dimostrate.
----------------	--	--	--

Civics (EDUCAZIONE CIVICA): International organizations.

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Stefania Pallara



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

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

DISCIPLINA: FRANCESE
Prof.ssa
ROSANNA BALDELLI

RELAZIONE FINALE

Ho conosciuto la classe già lo scorso anno, quando è stata unita al corso B di Sala: entrambe le classi infatti si sdoppiano durante le ore di lezione relative alla seconda lingua. La relazione che si è instaurata tra i due gruppi è da considerarsi positiva, anche se i due gruppi non si sono ben amalgamati, ma sono rimasti due entità distinte.

Nonostante il clima sia stato favorevole, l’impegno prodotto non è stato costante ed apprezzabile. I risultati sono nel complesso sufficienti, con un’unica eccellenza, cui forse è mancato proprio un confronto stimolante e costruttivo con i compagni.

Durante l’anno scolastico ha prevalso la DDI per più di 5 mesi e durante questo lungo periodo la didattica ne ha risentito, alcuni argomenti non sono stati approfonditi come avrebbero meritato.

Durante i primi rientri a scuola, si è anche verificata la spiacevole situazione che ha visto questo gruppo collegarsi da casa, mentre l’altro si trovava in presenza, cosa che non ha certo giovato alla didattica.

Anche le consegne hanno subito un rallentamento, bilanciato però dal lavoro assiduo di un gruppetto di alunni che si sono impegnati ed hanno lavorato nonostante le difficoltà oggettive e soggettive.

Si può affermare che alcuni ragazzi hanno avuto un’autonomia di studio abbastanza breve e si sono mostrati poco propensi ad aderire agli approfondimenti proposti.

E’ presente anche un alunno con obiettivi minimi, il quale ha raggiunto risultati soddisfacenti, soprattutto grazie all’aiuto dell’insegnante di sostegno, che lo ha seguito per un’ora alla settimana.

Nel corso dell’anno sono stati principalmente affrontati argomenti strettamente legati all’indirizzo prescelto, nelle sue varie articolazioni, come da programma.

Modalità di lavoro

Come modalità di lavoro è stato utilizzato, per quanto possibile, il metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina, oltre alla lezione frontale ed all’uso di metodologie di tipo induttivo.

Strumenti

Sono stati utilizzati il libro di testo, cd multimediali, fotocopie, materiali pubblicati su classroom risorse in rete, a volte prodotte dagli studenti stessi, su indicazione dell’insegnante.

Valutazione e Tipologia di verifiche

La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche formative e sommative scritte, con un approccio basato sia su una comprensione globale, sia su una più dettagliata, sono stati utilizzati questionari a risposta aperta e la trattazione sintetica di un argomento.

Le prove effettuate sono state di tipo oggettivo e soggettivo, con esercizi a scelta multipla e di completamento, di trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di

testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Per la valutazione orale sono state effettuate interrogazioni sui contenuti studiati e inoltre, a cura degli alunni, sono state ricercate ricette di cocktails e di aperitivi italiani e francesi in L2.

Per la valutazione finale, sono stati presi in considerazione anche l'impegno, la partecipazione e l'interesse mostrati nel corso dell'anno, oltre ai lavori prodotti nella fase della didattica a distanza.

PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: C. Duvallier - Gourmet Service – Ed. Eli

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Le rapport de stage et des expériences professionnelles	Savoir rédiger un rapport de stage et de travail et savoir en parler en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique	Rapport sur les stages et les travaux. Les impressions générales et le bilan d'une expérience. Lexique professionnel spécifique.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Un événement spécial	Savoir opérer des choix concernant l'organisation d'un événement spécial. Organiser un banquet et un happy hour	Les grands événements de la restauration : banquets, buffets, finger food (caratteristiche principali) L'apéritif en France et en Italie
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Le vin	Savoir parler du vin Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes (cenni) Savoir donner des conseils (choix, caractère des vins, service) Savoir présenter la figure du sommelier	L'histoire du vin Les appellations La dégustation ; le mariage vin/met Le service du vin Présenter quelques vins Le sommelier
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
On se retrouve au bar	Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) Répondre aux questions à caractère professionnel Prendre la commande des boissons. Savoir présenter la figure du barman	Les boissons alcoolisées et non Les boissons chaudes Les cocktails La bière entre tradition et mode Les cafés littéraires La figure du barman.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI

Bien-être à table	Savoir comprendre. l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Savoir opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés. Savoir parler des produits bio et OGM.	Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications.
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Vers une alimentation saine et sûre	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître la méthode HACCP. (Synthèse))	La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances alimentaires Intoxications (Synthèse)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Travailler dans le monde de la restauration	Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation	Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche

Riccione, 15 maggio 2021

L'ins. Rosanna Baldelli



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe V SA TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: **TEDESCO**
Prof.ssa Loretta Pasqualini

RELAZIONE SULLA CLASSE V SA

La classe V SA è stata accorpata in questo A.S 2020-2021 ad altri due gruppi, rispettivamente gli alunni di tedesco della VSB e quelli della VP.

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.

Ciononostante 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.

PROGRAMMA SVOLTO

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

Modulo I	Obiettivi	Contenuti
Gespräche mit den Gästen .	Conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo; Gestire situazioni comunicative al bar Descrivere piatti della tradizione italiana e tedesca. Accenni della cucina ebraica ‘Koscher’ Parlare delle bevande più diffuse	<ul style="list-style-type: none">- Frasi interrogative con i verbi möchten, mögen, schmecken.- I verbi bedienen e servieren- Gli aggettivi utili per descrivere piatti e bevande (lecker, erfrischend, leicht, fruchtig, kalt, lauwarm, warm...)- Kultur: Eine Weihnachtstradition ‘der Glühwein’

		<ul style="list-style-type: none"> - Kultur: die koschere Küche - Kultur: die Geschichte der Pizza. - Kultur: das deutsche Bier und das Reinheitsgebot
<p>Modulo 2 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. La funzione sociale del Bar Saper descrivere il proprio locale preferito (Posizione, offerte, servizio, prezzi, orari di apertura, atmosfera)</p>	<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Biergarten, das Kaffeehaus, die Kneipe, die Enothek, die italienische Trattoria und Pizzeria. - Das Fastfood und Dt. Ketten wie 'Nordsee' - Mein Lieblingslokal (Lage/Service/Preise/Öffnungszeiten/ Atmosphäre)
<p>Modulo 3 Rezepte und Menüs</p>	<p>Obiettivi</p> <p>Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo</p>	<p>Contenuti</p> <p>Ein Menü erstellen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Nachspeisen) Verschiedene Menüs, Speisekarten und Getränkekarten</p>
<p>Modulo 4 Die Ernährungspyramide Bioprodukte GVO Produkte Allergenen</p>	<p>Obiettivi</p> <p>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.</p>	<p>Contenuti</p> <p>Die Ernährungspyramide (Stufen, Lebensmittel, Portionen, Mengen) Unterschied zwischen GVO Produkte und Bioprodukte.</p>
<p>Modulo 5 Rund um die Arbeitswelt</p>	<p>Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Saper interagire in un colloquio di lavoro descrivendo i propri punti di forza.</p>	<p>Meine Berufserfahrungen Stellenangebote Das Vorstellungsgespräch</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lavoro a coppie e di gruppo. - Flipped classroom 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Immagini Video/audio - Presentazioni su PPT 	<p><i>Cloze tests,</i> traduzioni e produzioni. 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>

Riccione, 15/05/2021

Prof.
LORETTA PASQUALINI



**Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione
ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe VSA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

**DISCIPLINA: Matematica
Prof.ssa Ramunno Antonella**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe si compone di 15 alunni, di cui 7 ragazze e 8 ragazzi. Nella classe sono presenti due studenti con disabilità e uno studente DSA. La situazione di partenza di questa classe (affidatami quest’anno) è apparsa da subito deficitaria sia da un punto di vista didattico che disciplinare. La presenza di lacune pregresse ha reso necessario un massiccio intervento di recupero degli argomenti dell’anno precedente e propedeutici all’anno in corso. A questo si è poi aggiunto un atteggiamento da parte della classe (non tutta, una parte, seppur minima, si è mostrata da subito attenta ed interessata) non partecipativo e a volte di rifiuto rispetto alla disciplina. Tenuto conto di queste difficoltà ho cercato di ridimensionare, nei limiti del possibile e vista anche la situazione pandemica in atto, la programmazione, dando più importanza all’aspetto pratico ed intuitivo della materia e tralasciando gli aspetti più astratti e quindi più difficilmente accessibili. Le lezioni sono sempre state dialogate e partecipative con esercitazioni alla lavagna ed interventi individuali. Con l’interruzione delle lezioni in presenza a causa del COVID-19 si è passati alle videolezioni con la piattaforma google meet, nel corso delle quali si è dato più spazio al consolidamento delle competenze necessarie per il raggiungimento degli obiettivi minimi della disciplina. In particolare si sono susseguite esercitazioni alla lavagna sulla lettura di un grafico e sullo studio analitico di una funzione algebrica. Gli esercizi svolti sono stati sempre condivisi con la classe attraverso foto inviate su telegram o pubblicate su classroom. Purtroppo anche l’impegno domestico della classe è stato superficiale e in molti casi nulli. Il profitto raggiunto da una parte cospicua degli allievi si attesta su livelli di sufficienza (in alcuni casi neanche piena), mentre una parte più piccola, che si è distinta per impegno ed interesse verso la disciplina, ha raggiunto discreti risultati. Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 e L.170/10) si sono seguiti percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come riportato dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I e P.D.P.) e nelle relazioni finali dei docenti di sostegno allegati al Documento finale del 15 maggio.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni, I Colori della matematica, Volume A, DeA Scuola, Petrini

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere il grafico di una funzione.- Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.- Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.	<ul style="list-style-type: none">- Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.- Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.- Dominio, eventuali simmetrie del grafico

<p>TEMPI: 40 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. - Studiare il segno di una funzione razionale. - Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. - Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. - Eliminare le forme di indecisione $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ - Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto - Determinare l'equazione di asintoti verticali, orizzontali o obliqui. 	<p>(funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. - Funzioni continue e algebra dei limiti. - Punti di discontinuità. - Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. - Eliminazione delle forme indeterminate $+\infty - \infty, \infty/\infty, 0/0$. - Asintoti orizzontali, verticali, obliqui - Analisi del grafico di una funzione - Traccia approssimativa del grafico di una funzione.
<p>Modulo 2</p>	<p>Obiettivi</p>	<p>Contenuti</p>
<p>DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE</p> <p>TEMPI: 50 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. - Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. - Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto. - Determinare le coordinate dei punti stazionari. - Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la 	<ul style="list-style-type: none"> - Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. - Regole per il calcolo delle derivate. - Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza. - Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari (massimo e minimo relativo e flesso a tangente orizzontale) - Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione

	<p>funzione risulta crescente o decrescente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale). - Rappresentare graficamente la funzione studiata analiticamente. - Analizzare il grafico di una funzione 	<p>algebraica razionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione. - Lettura del grafico di una funzione.
--	---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Il programma svolto ha tenuto conto del livello di partenza della classe e quindi delle conoscenze e delle competenze pregresse. Le metodologie didattiche utilizzate sono state individuate sulla base dei contenuti affrontati e delle esigenze della classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale e dialogata - Esercitazioni individuali dal posto e alla lavagna - Problem solving 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Schemi e appunti delle lezioni condivise su classroom e in classe - Videolezioni con Google Meet 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche scritte strutturate con problemi ed esercizi - Verifiche orali - Analisi di grafici in contesti reali 	<ul style="list-style-type: none"> - Scala completa da 2 a 10 - Conoscenza dei contenuti - Correttezza nell'applicazione e dei procedimenti risolutivi - Correttezza nell'uso dei simboli matematici - Correttezza espositiva e capacità di sintesi - Puntualità e completezza delle consegne (nella DID) <p>La valutazione finale terrà conto, oltre che del livello di conoscenza e competenza raggiunti, anche della partecipazione attiva al dialogo educativo e dell'impegno profuso nel lavoro svolto.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe 5[^]SA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. ssa ZAVATTA VANIA

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 15 alunni, 8 maschi e 7 femmine, di cui uno con Dsa, e uno con Bes temporaneo. Ci sono inoltre due ragazzi diversamente abili, che seguono uno la programmazione per obiettivi minimi, e l’altro una programmazione differenziata, entrambi seguiti dai colleghi del sostegno. Seguo la classe dallo scorso anno scolastico e le difficoltà emerse nel 4[^] anno, si sono riproposte e amplificate già a Settembre. Il gruppo non è molto unito e questo si nota nella componente maschile, ma ancora di più in quella femminile. Questo, a mio parere, ha in parte segnato un po’ il destino di questa classe, dove le difficoltà di seguire una normale programmazione didattica, vuoi per problemi psicologici, vuoi per difficoltà oggettive legate alla Ddi, vuoi per problemi di salute, in taluni casi di non lieve entità, si sono sommate, a volte, ad una mancanza di interesse, ad un atteggiamento superficiale, ad una leggerezza che ha reso arduo raggiungere gli obiettivi didattici.

Questo anche in ragione delle numerose assenze, spesso strategiche, che dilatavano i tempi di studio e di verifica delle competenze raggiunte.

La classe, nelle mie 3 ore settimanali, di cui 1 in compresenza con il collega di Sala-bar, si è comunque comportata in maniera sostanzialmente corretta, non si sono mai resi necessari interventi disciplinari, al contrario non sono mancati momenti di confronto critico, che ci hanno portato anche a toccare temi molto personali.

In alcuni di loro sembra non esserci piena coscienza della prova che li attende in linea con quello che è stato il loro comportamento e, di conseguenza, il risultato di questi due anni trascorsi insieme, altri si stanno avvicinando all’esame con serietà e impegno, a conferma del loro percorso positivo.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Nella Dad si è introdotto l’utilizzo di PowerPoint, di facile utilizzo anche per gli alunni Dsa e con obiettivi minimi. Le verifiche scritte, nel 1[^] quadrimestre, sulla falsariga della prova d’esame dello scorso anno, e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo.

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIE A VERIFICHE	TEMPI
<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</p> <p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Alimentazione e tradizioni religiose.</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 saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione e di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>	<p>Il modulo sarà trattato nel secondo quadrimestre</p>

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

- Sviluppare le capacità logiche e le abilità rielaborative.
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.
- Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie richieste
- Impegno e costanza nella didattica a distanza
- Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica a distanza

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Il dipartimento stabilisce un numero di valutazioni pari ad almeno due senza distinzione tra tipologia (scritto o orale).



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E VENDITA
Prof. Giorgio Adriano Buffone /Prof.ssa Sara Gallo

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 15 allievi (8 maschi e 7 femmine).

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

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

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

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E VENDITA
Prof. Giorgio Adriano Buffone /Prof. ssa Sara Gallo

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Sicurezza sul lavoro e e primo soccorso	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli Evitare i rischi e lavorare in sicurezza nell'ambiente di lavoro Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro
Ore effettuate : 20		

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: relazionare con se stessi e il cliente	Avere un buona padronanza linguistica e di cultura generale Conoscere e fidelizzare il cliente Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio; computer grafica	Comunicazione verbale e non verbale; efficace e non efficace Accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami Redazione di menu e carte dei vini e bar
Ore effettuate : 20		

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e internazionale	Conoscere i piatti regionali e esteri per un corretto abbinamento con i vini Conoscere i prodotti tipici locali e regionali Conoscere le produzioni eno della provincia di Rimini	Conoscenza dei prodotti enogastronomici nazionali e esteri Conoscenza del territorio, e delle principali produzioni eno Caratteristiche merceologiche e peculiarità dei prodotti del paniere
Ore effettuate : 30		

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu	Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande	Principali prodotti enogastronomici di riferimento e caratteristiche organolettiche Principali prodotti enogastronomici di riferimento cenni nutrizionali, gastronomici
Ore effettuate : 25		

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Enografia nazionale - estera	Conoscere le principali aree di produzione e loro vini Conoscere le principali aree e vini europei	Conoscere i principali VQPRD italiani Valorizzare e promuovere le produzioni e i prodotti trattati - Cenni sulla gastronomia europea
Ore effettuate : 35		

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Abilità di laboratorio	Approfondire abilità e competenze professionali	Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di sala Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink Elaborare, realizzare e servire ricette della caffetteria Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di bar: snack, sandwich, insalate piatti unici
Ore effettuate : 35		

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

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

1. IMPARARE A IMPARARE: guida all'uso del testo e gestione degli appunti
2. PROGETTARE: elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione
3. RISOLVERE PROBLEMI: individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici)
6. COMUNICARE: acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti
7. COLLABORARE E PARTECIPARE: favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi
8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: acquisire regole e responsabilità.

L'insegnante
Giorgio Adriano Buffone



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

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

DISCIPLINA: **cucina per sala**
Prof. Sica Luigi

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe inizialmente ha dimostrato un superficiale interessamento alla materia di Cucina per Sala dovuto sicuramente ad un approccio difficile per una materia che non fu mai considerata come scelta di indirizzo professionale. Spesso ho rimarcato che questo affiancamento era necessario per ampliare e sviluppare le competenze tipiche per questa disciplina, che avrebbero completato il percorso nell’articolazione di Sala e vendita. La risposta della classe, nonostante le difficoltà causate dalla situazione pandemica e andata via via migliorando solo con l’inizio delle lezioni in presenza, dove, sollecitati dalla comunicazione diretta sono riusciti a cogliere quello che era l’aspetto più importante della materia (conoscere per vendere). Spiegare un menù, descrivere dei piatti, ma soprattutto il rapporto che si crea con il cliente durante il servizio. Ad oggi riscontro ancora molte difficoltà da parte di alcuni alunni a descrivere verbalmente in maniera interessante e suggestiva, i prodotti e le preparazioni che vengono proposte in un menu.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Cucina Gourmet Plus

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
La gastronomia regionale italiana tra tradizione e innovazione	Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche con particolare riguardo al territorio	Prodotti DOP e IGP Territorio e tradizione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
I prodotti alimentari	Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti Utilizzare i prodotti congelati e surgelati	I prodotti alimentari e le gamme. I prodotti biologici. La degustazione dei prodotti con particolare attenzione all’olio di oliva
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Approvvigionamento e gestione delle merci	Scegliere i canali di approvvigionamento delle merci. Stoccare correttamente le merci. Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci.	La scelta dei fornitori. I canali di approvvigionamento. Il ricevimento e lo stoccaggio

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA’ E CRITERI DI VALUTAZIONE
------------------------	-----------	----------	------------------------------------

<p>lezioni espositive legate alla realtà della classe, con metodo interrogativo cercando di sviluppare un dialogo basato sul ragionamento. Con l'obbiettivo di fornire allo studente strumenti mentali (e non solo) necessari ad affrontare la vita reale in un'ottica professionale</p>	<p>utilizzo del libro di testo</p>	<p>Somministrazione di test a tema aperto e domande multiple su piattaforma classroom</p>	<p>la valutazione se pur condotta a distanza non ha tralasciato l'andamento didattico-disciplinare concentrandosi sulla responsabilità personale e della disponibilità ad apprendere</p>
--	------------------------------------	---	--

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luigi Sica



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

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

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

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

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

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

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

Riccione, 15/05/2021

Prof. Cinzia Conti

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione:

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE (ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA)

Autori: S. Rascioni - F. Ferriello

Editore: Tramontana

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
LA GESTIONE ECONOMICA	Conoscere la definizione di costo e le sue configurazioni volte alla determinazione del prezzo di vendita; identificare il prezzo di vendita che copre tutti i costi gestionali.	Definizione e classificazione di Costi e Ricavi; Principio di competenza e principio di prudenza; Configurazione di costo; Analisi del punto di equilibrio.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET	Conoscere le differenze tra pianificazione e programmazione; le tipologie di budget; la formazione del budget con particolare riguardo alle imprese turistiche; la necessità del controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti; i vantaggi ed i limiti contabili del budget.	La pianificazione e la programmazione; La progettazione di una nuova iniziativa produttiva (business plan); Il Budget nelle imprese turistiche (struttura e contenuto); Controllo budgetario; Vantaggi e limiti del budget.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
IL MARKETING	Conoscere il marketing strategico e quello operativo; l'analisi interna ed esterna (analisi SWOT); il piano di marketing; il ciclo di vita del prodotto; i mezzi di comunicazione con particolare riguardo a quelli utilizzati dalle imprese turistico-ricettive; la valutazione dei risultati.	Evoluzione del concetto di marketing; Il Marketing turistico territoriale; Il Piano di Marketing (le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza, il posizionamento dei prodotti e l'analisi SWOT); Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di Marketing; Il Marketing mix (prodotto, prezzo, place, promotion); Il controllo e la valutazione dei risultati.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
	Conoscere la normativa di	Le norme obbligatorie nazionali

LA LEGISLAZIONE TURISTICA	settore e lo statuo dell'imprenditore; il T.U. sulla sicurezza sul lavoro e la normativa antincendio; le norme relative all'igiene ed alla sicurezza alimentare; i contratti tipici e le responsabilità dell'imprenditore turistico.	e comunitarie: lo statuto dell'imprenditore commerciale; Il sistema di gestione della sicurezza: il testo unico sulla Sicurezza sul Lavoro; La normativa antincendio; L'igiene e la sicurezza alimentare. I contratti di settore: il contratto d'albergo e la responsabilità dell'albergatore; Prendere in gestione un albergo. I contratti tipici della ristorazione: la somministrazione; Il contratto di catering; Il contratto di banqueting.
Educazione Civica	Obiettivi	Contenuti
Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro. Le fonti normative secondarie.	Conoscere le norme fondamentali dello Stato in relazione ai rapporti di lavoro ed economici. I d.p.c.m. quali atti amministrativi.	Le norme fondamentali relative ai rapporti economici e di lavoro. Le applicazioni relative ai d.p.c.m.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. Discussione guidata e conversazioni. Lezione frontale. Esercitazioni scritte. Risposta a questionari. Elaborazione di brevi testi personali. Esposizione orale delle tematiche affrontate.	Libro di testo Simulazione di colloqui con eventuali dipendenti, datore di lavoro e clienti	Quesiti a risposta aperta Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento Prove semi-strutturate Colloquio tradizionale	Conoscenza degli argomenti studiati Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe 5[^]SA Indirizzo Sala/Bar

Prof. Bastianelli Luca
Materia: Religione

RELAZIONE FINALE

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luca Bastianelli



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe **5SA**

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5° sezione AS ad indirizzo sala vendita si compone di 15 alunni, 8 maschi e 7 femmine, fra cui cinque studenti provenienti dalla classe 3° SB e passati (dopo aver completato il terzo anno), nella 4° SA. Nella classe sono presenti uno studente con DSA, uno con BES temporaneo (alunno fragile) e due alunni diversamente abili, uno con programmazione per obiettivi minimi e l’altro per obiettivi differenziati. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto, specialmente nella parte teorica, tenuto conto della sua necessaria riduzione nella parte pratica, senza avere avuto la possibilità di utilizzare la palestra per quasi tutto l’anno scolastico. La DDI, a seguito della pandemia del Covid-19, ha messo a dura prova gli alunni nel mantenere alta l’attenzione e la partecipazione alle lezioni, spesso il modo di fare superficiale e distratto ha portato a difficoltà comunicative. È adeguata l’organizzazione degli spazi, l’utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell’attività motoria. Regolare è la frequenza alla pratica motoria ed efficace la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti, soprattutto negli sport di squadra affrontati.

RISULTATI FINALI

A livello didattico, la maggior parte della classe si distribuisce su un medio, mentre una piccola parte di studenti ha raggiunto livello medio-basso. Il giudizio complessivo sulla classe è comunque

positivo e adeguato all'età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto, sia per l'impegno, le capacità critiche e pratiche degli argomenti affrontati. Si è raggiunto un miglioramento nel rapporto con il proprio corpo, confrontando gli obiettivi con i propri limiti e le proprie potenzialità. A livello disciplinare gli studenti hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie e di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

PROGRAMMA SVOLTO

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

	Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra	<i>Individuali:</i> Atletica leggera
Modulo N.5 <i>Teoria Ed. fisica</i> <i>In DDI</i>	Conoscere: alcuni apparati. Principi dell'Allenamento; Sport e alimentazione.	Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato Muscolare e scheletrico del corpo umano La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico Le Capacità condizionali e le capacità coordinative I benefici indotti dalla attività fisica. Nozioni di Alimentazione, fabbisogno energetico e sport. Allenamento con il metodo Tabata Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC). La storia delle Olimpiadi antiche e moderne La storia di Jesse Owens
Modulo N.6 <i>BLS-D e Traumatologia sportiva</i> <i>In DDI</i>	Conoscere: le basi del primo soccorso Conoscenza delle tecniche BLS e BLS-D	Traumatologia di base e primo soccorso: epistassi, soffocamento, svenimento; ferita, frattura, stiramento, strappo, distorsione, lussazione. Il protocollo di rianimazione cardiopolmonare BLS
Modulo N. 7 <i>Avviamento alla pratica sportiva</i> <i>In DDI</i>	Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline sportive. Le principali tecniche di allenamento	Schede e link di allenamenti da poter svolgere a casa o in giardino per supportare il benessere psico-fisico e morale dei ragazzi Visione di film o cortometraggi a carattere storico sportivo Verifiche scritte su argomenti teorici trattati

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-VENDITE
DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO: sono state proposte 33 ore di lezione suddivise nelle seguenti materie.

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
DTA	Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro. Le fonti normative secondarie.	Conoscere le norme fondamentali dello Stato in relazione ai rapporti di lavoro ed economici. I d.p.c.m. quali atti amministrativi.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
STORIA	La conoscenza di altre civiltà: la kasherut ebraica. La Costituzione italiana La Cittadinanza digitale	“Quando il razzismo diventa legge. Sottotitolo: Mangiare da Dio, viaggio nella Kasherut e nelle proposte enogastronomiche kosher”: progetto sviluppato in collaborazione con l’Istituto Storico per la Resistenza di Rimini. “La Costituzione italiana”: nascita, caratteristiche e principi costitutivi. La Cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none">• Le <i>fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause• Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri• Conoscere i principali reati informatici e le norme• Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
INGLESE	Le Organizzazioni internazionali e sovranazionali, l’Unione Europea e le Nazioni Unite.	Civics: International organizations.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
SALA BAR	Le competenze chiave di	1.IMPARARE A

	cittadinanza, la valorizzazione del made in Italy.	<p>IMPARARE: guida all'uso del testo e gestione degli appunti</p> <p>2.PROGETTARE: elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione</p> <p>3.RISOLVERE PROBLEMI: individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico</p> <p>4.INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>5.ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici)</p> <p>6.COMUNICARE: acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti</p> <p>7.COLLABORARE E PARTECIPARE: favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi</p>
--	--	---

Per le metodologie seguite, gli strumenti adottati, le prove di verifica e le modalità e i criteri di valutazione si rimanda ai Programmi svolti dalle singole discipline.

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Beatrice Canducci

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal Collegio Docenti ed inseriti nel PTOF 2019/22 (pag. 86, 87 e 88), per l'ammissione all'esame di stato e per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi tre anni di corso:

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2021), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

<p>NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)</p>	<p>1 . Totale assenza delle più elementari nozioni 2 . Totale incapacità di cogliere il senso globale 3 . Incapacità di affrontare una situazione Comunicativa</p>
<p>INSUFFICIENTE (VOTO 4)</p>	<p>1 . Non possiede i contenuti minimi 2 . Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto 3 . Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le Competenze</p>
<p>MEDIOCRE (VOTO 5)</p>	<p>1 . Conosce in modo frammentario e lacunoso 2 . Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso Specifico 3 . Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite</p>
<p>SUFFICIENTE (VOTO 6)</p>	<p>1 . Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni 2 . Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti Particolari 3 . Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze</p>
<p>DISCRETO (VOTO 7)</p>	<p>1 . E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi 2 . Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni 3 . Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso</p>
<p>BUONO (VOTO 8)</p>	<p>1 . Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza 2 . Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni 3 Utilizza le conoscenze in modo preciso e</p>

	<ul style="list-style-type: none"> . completo, anche per elaborare produzioni Autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi 2 <ul style="list-style-type: none"> . Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo Personale 3 <ul style="list-style-type: none"> . Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

Crediti Scolastici

I crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti sono trasformati in base all'**ordinanza n. 53 del 03 marzo 2021, Allegato A, Tabella A e Tabella B**

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

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

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

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

ALUNNI	CREDITI 3^ a.s.2018/19	CREDITI 4^ a.s.2019/20	CREDITI 3^ CONVERTITI	CREDITI 4^ CONVERTITI
1	9	9	14	14
2	10	12	16	19
3*	////////////////	////////////////	////////////////	////////////////
4	9	10	14	16
5	9	10	14	15
6	9	11	15	17
7	9	9	14	14
8	8	10	13	16
9	8	10	13	15
10	10	11	16	17
11	9	10	14	15
12	8	10	13	15
13	9	10	14	15
14	8	10	13	15
15	9	9	14	14
16	8	6	13	10

* alunno non frequentante

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

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

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

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

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

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

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

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

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3-4
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5
Punteggio della prova			

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

**ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO
ESAME DI STATO 2020/2021**

MATERIA.....

ARGOMENTO.....

ALUNNO.....

CLASSE.....



IL DOCENTE.....

**Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"**

**Elaborato di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA**

Coerentemente con quanto previsto dall'articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03 Marzo 2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti delle discipline di indirizzo Prof.ssa Zavatta Vania (insegnante della disciplina "Scienza e Cultura dell'Alimentazione") e Prof. Buffone Giorgio Adriano (insegnante della disciplina "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita") propongono al CdC della Classe 5^{SA} l'assegnazione, al candidato all'esame di Stato della classe 5^{SA} la realizzazione dell'elaborato scritto qui di seguito riportato.

Tipologia A:

APERTURA DI UN BAR MULTIPROPOSTA

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunge la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, in qualità di **Esercente di un bar multiproposta**, tenendo conto che il "concept" di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Illustri, dal punto di vista amministrativo e contrattuale, l'organizzazione dell'attività.
- Predisporre una lista di 3 cocktail aperitivi che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda 2 cocktail ufficiali AIBES e 1 Longdrink o 1 Mocktail, illustrandone le ricette, le proprietà nutrizionali delle materie prime utilizzate e l'eventuale aspetto salutistico.
- Selezionare 3 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un lunch bar, illustrando brevemente la ricetta e segnalando la presenza di eventuali allergeni.

- Selezionare 3 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di *Happy Hour*. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive e organolettiche.

- Selezionare un vino DOCG e due vini DOC della regione Emilia Romagna da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata e che possano accompagnare i piatti e i prodotti di cui sopra, dando una motivazione oggettiva della tua scelta. Illustrare, inoltre, quali sono le regole di compilazione della carta dei vini. Fra i cocktail che hai proposto come aperitivo, scegli uno che ritieni più alcolico, quindi calcola la quantità di alcol in millilitri e la sua gradazione alcolica.

- Fra i cocktail e/o i prodotti gastronomici da te scelti, elabora una breve scheda storica di un prodotto, da presentare al cliente, collegandolo al periodo storico studiato che va dalla fine dell'800 al '900.

- Produca e commenta un grafico di realtà relativo agli argomenti trattati nell'elaborato.
 - La qualità della relazione espressa dal personale a contatto con la clientela rappresenta un indicatore intangibile, spesso anche al di là della qualità del prodotto. Chiarisci con quali strumenti tu ritieni di poter rilevare la qualità del servizio percepita dal cliente. Ti è data facoltà di fare riferimento alle tue esperienze lavorative, anche in Alternanza Scuola – Lavoro.

Tipologia B:

LA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY

Tavole italiane da record: ogni comune ha almeno un prodotto tutelato

(Fabrizio Raimondi, 21/12/2016)

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite relative a concetti e informazioni utili alla promozione di prodotti “made in Italy”:

- Proponga una definizione del concetto di “qualità” di un prodotto alimentare o di una bevanda alcolica o non alcolica, con riferimento alla qualità nutrizionale e a quella igienico-sanitaria e tenendo presente l’ecosostenibilità dei prodotti.
- Nella Comunità Europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG. Esistono però altri marchi, meno commercializzati ma comunque finalizzati alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio, come ad esempio i De.Co. Il candidato descriva le caratteristiche di alcune di queste forme di tutela.
- Supponga di avere davanti a sé un gruppo di turisti e di dover promuovere un vino certificato e un prodotto alimentare DOP o IGP a sua scelta, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche.
- Riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino.
- Evidenzi le indicazioni che oggi sono riportate sulle etichette e con le quali “*viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola*”.
- Riferisca le fasi che le aziende devono monitorare, dal campo alla tavola, per la tutela della qualità dei prodotti.
- Fra i cocktail e/o i prodotti gastronomici scelti, il candidato elabori una breve scheda storica di un prodotto, da presentare al cliente, collegandolo al periodo storico studiato che va dalla fine dell’800 al ‘900.
- Produca e commenti un grafico di realtà relativo agli argomenti trattati nell’elaborato.
- Il candidato concluda riferendo, in maniera sintetica, quale sia stata l’esperienza più significativa per la sua formazione di esperto venditore in sala o al bar nelle attività di Istituto o nelle esperienze maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento o in altre attività professionalizzanti.

Tipologia C:

ALCOL E SALUTE

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico. [...]

(Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Tenuto conto del fatto che, se "l'alcol non è un nutriente", è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici. Utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.
- Secondo l'OMS "l'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale di decessi e di patologie". Il candidato analizzi questa affermazione anche alla luce delle conoscenze acquisite sulla necessità di un consumo consapevole.
- Il candidato elabori inoltre una breve scheda storica mettendo in relazione la produzione e il consumo di una bevanda alcolica con un periodo dell'epoca storica studiata quest'anno, che va dalla fine dell'800 al '900.
- Produca e commenti un grafico di realtà relativo agli argomenti trattati nell'elaborato.
- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite in laboratorio o in contesti extra scolastici, il candidato prosegua l'elaborato fornendo una soluzione al seguente "caso":

Le viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch

scelga il servizio di sala che ritiene più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a sua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scelga l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

- Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto ad ognuna delle due opzioni sottostanti:
 - una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
 - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Istruzioni generali per la formattazione dell'elaborato

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

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

L'elaborato deve essere completato da:

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

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.

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

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

Inserire NOME E COGNOME DEL DOCENTE DI ALIMENTAZIONE O DTA@alberghieroriccione.edu.it

Procedura di consegna dell'elaborato da parte dello studente:

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

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

5. Allegare l'elaborato in formato PDF

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

Gestione dell'elaborato in sede d'esame:

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

- LETTURE 5 ANNO-

Charles Baudelaire: da I fiori del male “Corrispondenze”, “Spleen”, “L’albatro”.

Emile Zola: da l’Assommoire: “Gervasia all’Assommoire”.

Giovanni Verga: da Vita dei campi: “Rosso Malpelo”; da I Malavoglia: “La famiglia Malavoglia”,

Giovanni Pascoli: da Myricae “X Agosto” Il tuono, Lampo, Temporale, l’Assiuolo, da Il fanciullino “E’ dentro di noi un fanciullino”.

Gabriele D’Annunzio: da Il piacere “Il ritratto di un esteta”; da Alcyone “La pioggia nel pineto”.

Italo Svevo: da La coscienza di Zeno “L’ultima sigaretta”, “Una catastrofe inaudita”.

Luigi Pirandello: da Il fu Mattia Pascal “Premessa”, Cambio treno, Io e l’ombra mia”; da Novelle per un anno “Il treno ha fischiato”; da L’umorismo “Il sentimento del contrario”.

Filippo Tommaso Marinetti: passi dal “Manifesto del Futurismo” e “Bombardamento” da Zang tumb tuum.

Giuseppe Ungaretti: da L’allegria “Il porto sepolto”, “Veglia” “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “Soldati”, “I fiumi”

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 15/05/2021

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia	Canducci Beatrice
Inglese	Pallara Stefania
Francese	Baldelli Rosanna
Tedesco	Pasqualini Loretta
Matematica/Inform.	Ramunno Antonella
Sc. Cult. Alim.	Zavatta Vania
Lab. Enog. S. Cucina	Luigi Sica
Lab. Enog. Sala/vend	Buffone Giorgio Adriano
Dir. Amm. Strut. Ric.	Conti Cinzia
Scienze Mot. E Spor.	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Della Spina Ciro
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia

Riccione, 15 maggio 2021

La coordinatrice
Prof.ssa Beatrice Canducci

