

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003401 del 18/05/2021  
(Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2021

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

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>SB indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

In data 15 Maggio 2021, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>SB, Sala Bar, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Sara Ersilia Galati



***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 SB**



Anno scolastico  
2020/2021

Coordinatrice Prof.ssa Sara Ersilia Galati

## INDICE

<b>Parte I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b> <b>Composizione classe</b>	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. 9	
<b>Continuità</b>	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 12	
	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio – Attività extracurricolari	Pag. 14	
<b>Inclusività</b> <b>Attività didattica</b>	Percorsi Interdisciplinari	Pag. 16	
	Italiano	Pag. 18	
<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi</b>  <b>disciplinari</b>	Storia- Ed Civica	Pag. 25	
	Inglese- Ed Civica	Pag. 29	
	Tedesco	Pag. 35	
	Francese	Pag. 38	
	Matematica	Pag. 42	
	Scienze degli Alimenti	Pag. 48	
	Lab. Ser. Eno.: Sala Bar- Ed Civica	Pag. 52	
	Lab. Ser. Eno.: Cucina	Pag. 58	
	DTA- Ed civica	Pag. 62	
	Religione	Pag. 69	
	Scienze Motorie	Pag. 73	
	Ed.Civica	Pag. 78	
	<b>PARTE III</b>  <b>Criteria e</b> <b>Strumenti di</b> <b>valutazione</b>		
		Criteria	Pag. 82
Crediti		Pag. 83	
Griglia di valutazione per il colloquio orale.		Pag. 86	
Elaborato per colloquio orale		Pag. 90	
	Elenco letture di italiano per colloquio orale	Pag. 96	

## 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'antifortunistica 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'infornatura 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. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

## PIANO ORARIO

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
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	5*	5*	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

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



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

**Composizione del Consiglio di Classe:**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Matteini Lorella
Francese	Baldelli Rosanna
Matematica/Informatica	Serafini Monica
Tedesco	Pasqualini Loretta
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Oliveto Alessandro- Rita Carassiti
Lab. Enog. settore Cucina	Panzerà Salvatore
Dir. Amm. Strut. Ric	Iannone Carmine
Scienze Motorie e Sportive	Girolometti Caterina
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Di Stefano Isabel
Sostegno	Passalaqua Giampaolo
Sostegno	Pasquini Carmela

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

<b>Discipline</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Italiano/Storia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Garibba Claudia	Pallara Stefania	Matteini Lorella
Francese	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna
Tedesco	Basile Mimma	Basile Mimma	Pasqualini Loretta
Matem./Inform.	Serafini Monica	Serafini Monica	Serafini Monica
Sc. Cult. Alimentazione	Onofri Laura	Toni Ciranna	Zavatta Vania
Lab. Enog. Sala/Vend	Oliveto Alessandro	Oliveto Alessandro	Oliveto Alessandro/Rita Carassiti
Lab. Enog. Cucina	////////////////////////////////////	Panzerà Salvatore	Panzerà Salvatore
Dir. Amm. Strut. Ric	De Paulis Valeria	Lato Raffaele	Iannone Carmine
Religione	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca
Scienze Mot. e Sport.	Girolometti Caterina	Girolometti Caterina	Girolometti Caterina
Sostegno	Di Stefano Isabel	Di Stefano Isabel	Di Stefano Isabel
Sostegno	Stocchetti Laura	Passalaqua Giampaolo	Passalaqua Giampaolo
Sostegno	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	Pasquini Carmela

## **PROFILO DELLA CLASSE**

### **Composizione**

La classe V sezione BS ad indirizzo sala vendita si compone di 17 alunni, 8 maschi e 9 femmine, tutti provenienti dalla classe IV SB.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, facendo riferimento ai relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) .

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini, soprattutto dell'entroterra.

Per quanto riguarda la seconda lingua 8 studenti hanno scelto la lingua francese e 9 tedesco .

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

Classe prevalentemente tranquilla, ha dimostrato di aver compiuto, nel corso dell'ultimo triennio, un complesso percorso di crescita che ha prodotto buoni risultati soprattutto sul piano disciplinare. Anche il loro atteggiamento, nei confronti dell'unico studente disabile, è sempre stato di inclusione e condivisione. Per quanto il cdc abbia sempre incoraggiato l'apprendimento collaborativo, per favorire la relazione tra gli studenti, spesso sono stati loro stessi a metterlo in atto dimostrando, in tal senso, una buona autonomia.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Con un atteggiamenti genericamente collaborativo, quasi mai polemico ma anzi spesso predisposto ad un confronto costruttivo.

### **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 corrispondenza delle verifiche programmate. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso altalenante; la motivazione, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi ma spesso selettivi a seconda delle discipline interessate. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di 'fare scuola', durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile 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.

Nonostante le molteplici difficoltà, presenti in tutto l'anno scolastico, anche coloro, fatta eccezione per un solo studente, che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

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

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante, va comunque sottolineato che, il livello generale della stessa è sufficiente, per quanto la maggior parte di loro studi e si impegni, non sempre però i risultati conseguiti si sono rivelati essere pienamente soddisfacenti, questo in parte per la presenza di lacune pregresse (dovute, in alcuni casi, anche ad un continuo turnover di docenti avvenuto in alcune discipline, specialmente DTA, Alimentazione e inglese) ma anche per difficoltà nella rielaborazione dei contenuti. Due studenti in modo particolare si sono rivelati poco presenti e poco partecipativi.

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. Solo un piccolo gruppo si è distinto per il conseguimento di risultati pienamente positivi in tutte le discipline e un impegno costante, nel corso di tutto l'anno scolastico, ha permesso loro di raggiungere buone competenze e abilità.

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

### **Metodi**

La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato; successivamente, a causa dell'emergenza Covid-19, le programmazioni sono state riviste: per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate, questo quando, nel corso dell'anno, è stato possibile vedere gli studenti in presenza. Con la didattica a distanza, si sono svolte video-lezioni programmate, mediante l'applicazione di Google Suite 'Meet', mentre le attività sono state proposte prevalentemente attraverso Google Classroom, la bacheca di Argo e la mail istituzionale; particolarmente utili si sono rivelati i gruppi Telegram e WhatsApp per le comunicazioni veloci. In alcune materie sono state proposte, anche con la DaD, 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 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:

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

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

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola- Lavoro 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 210 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.

### **Attività extra-curricolari**

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza 12 ore
I Marchi di qualità
Progetto: “Sigep” fiera Rimini
Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria
Breakfast trainer
Lezione cucina con esperto di Grana Padano
Corso ARPO “Olio extra-vergine da oliva” (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)
Corso BLSA - Primo soccorso
Corso Bartender e Mixologist

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
Cene storiche Medioevali
Sigep Rimini
Progetto ristorante didattico “Roncennio Terme”
Servizio: Cena di Natale
Servizio: evento 60 del Savioli

**Stage 3^ anno e ore tot attività PCTO:**

STUDENTE	STAGE- STRUTTURA OSPITANTE	ORE TOT PCTO
1	Caffè Pascucci Shop (144 ore) <b>voto 8</b>	273
2	Hotel Corallo (134 ore) <b>voto 9</b>	248
3	Villaggio olimpico Bardonecchia	190
4	Pasticceria bar Soriani (144 ore) <b>voto 10</b>	223
5	Hotel Corallo (144 ore) <b>voto 10</b>	211
6	Albergo ristorante Protti (144 ore) <b>voto 8</b>	225
7	Bar Buresta (144 ore) <b>voto 9</b>	263
8	Villaggio olimpico Bardonecchia	255
9	Villaggio olimpico Bardonecchia	263
10	Hotel Park (144 ore) <b>voto 8</b>	255
11	Hotel Cristallo (144 ore) <b>voto 8</b>	268
12	Ristorante Lo Zodiaco (144 ore) <b>voto 7</b>	256
13	Riviera golf (144 ore) <b>voto 7</b>	232
14	Caffè Pascucci shop (120 ore) <b>voto 8</b>	194
15	Ristorante Solymar (144 ore) <b>voto 10</b>	233
16	Pat. Gelateria Girone (45 ore) <b>voto 10</b>	170
17	Hotel Ambasciatori (144 ore) <b>voto 8</b>	239



### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
<b>HACCP</b>	<b>DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE</b>
<b>DIETA&amp;SPORT</b>	<b>SCIENZE MOTORIE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>

**PARTE II**

**PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **ITALIANO**  
Prof. ssa GALATI SARA ERSILIA

### **RELAZIONE FINALE**

La classe si compone di 17 studenti, 9 femmine e 8 maschi, nove dei quali con certificazione (L. 170/10) e due (L.104/92) e per i quali sono stati seguiti percorsi concordati con il C.d.C., così come descritto nei relativi piani personalizzati (PEI e PDP) depositati agli atti.

Docente di Italiano e Storia fin dal terzo anno, ho potuto constatare, da parte della maggior parte degli studenti, il raggiungimento di un discreto livello di maturità, tale da permettergli di dimostrare un sufficiente interesse per l’attività didattica proposta, tuttavia, non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. La classe, ha risposto sempre piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione, raggiungendo un buon livello di attenzione e interesse, nel complesso, anche nella gestione delle verifiche orali, si sono dimostrati autonomi e ben organizzati

I risultati raggiunti, sono mediamente discreti anche se diversi studenti hanno ottenuto risultati solo sufficienti, hanno spesso dimostrato un vivo interesse e un livello di partecipazione soddisfacente. La classe può essere pertanto suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza non tanto per mancanza di studio o impegno ma più per la presenza di lacune pregresse, poca autonomia e capacità nella rielaborazione delle informazioni. Un secondo gruppo, meno folto, che ha mostrato maggiore predisposizione per la disciplina, ottenendo risultati discreti o buoni, infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l’anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati che sono per lo più attribuibili in parte allo scarso impegno e in parte alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

Per quanto concerne, più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell’utilizzo di un repertorio lessicale sempre più ampio e specifico. Per un altro gruppo sono evidenti difficoltà su vari livelli dovute a lacune pregresse mai colmate. Per quanto riguarda l’apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un discreto numero di studenti, un interesse piuttosto vivo; alcuni di loro hanno raggiunto risultati buoni, mostrando interesse e impegno continui. Diversi studenti hanno raggiunto dei livelli non sempre sufficientemente accettabili, mostrando, in alcuni casi scarso studio, in altri difficoltà nelle capacità di esposizione orale; va inoltre evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche, coesi tra di loro e sempre disposti ad aiutarsi. Non sono mancati i momenti di dialogo e confronto reciproco, necessari per il raggiungimento di una maggiore consapevolezza, particolarmente importanti in questo anno scolastico, dove è stato evidente il momento criticità ed emergenza



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: ITALIANO  
Prof. ssa GALATI SARA ERSILIA

### PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria. Le occasioni della Letteratura. Dall’età postunitaria ai giorni nostri, Pearson.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata</li><li>-Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li><li>-Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari esaminati.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il positivismo<ul style="list-style-type: none"><li>-Caratteri generali</li><li>-Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;</li></ul></li><li>• Il Verismo<ul style="list-style-type: none"><li>-Gervasia all’Assommoir(da l’Assommoir, E. Zola)</li><li>-Spleen (da i fiori del male Charles Baudelaire)</li></ul></li></ul>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Giovanni Verga</b>         <b>Lecture</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere gli aspetti - biografici salienti dell’autore;</li><li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore;</li><li>- Saper associare l’autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li><li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La vita, le opere e la poetica<ul style="list-style-type: none"><li>- Cenni alle opere principali</li><li>- Il pensiero e la poetica: l’approdo</li></ul></li><li>al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)</li><li>- <i>I Malavoglia</i></li></ul></li><li>- La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>)</li><li>- I Malavoglia e la dimensione economica, L’addio al mondo pre-moderno(da <i>I Malavoglia</i>)</li></ul>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>- I poeti maledetti</li> </ul> </li> <li>- La poesia decadente in Italia: <p>Pascoli e D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il romanzo estetizzante in Europa: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Charles Baudelaire, Oscar Wilde</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- Spleen (da <i>I fiori del male</i>)</li> <li>- Un maestro di edonismo (da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>)</li> </ul>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Giovanni Pascoli</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> <li>- i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;</li> <li>- <i>Myricae</i> (cenni)</li> </ul> </li> <li>- E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</li> <li>- L'assiuolo (da <i>Myricae</i>)</li> <li>-X Agosto (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- Il lampo (da <i>Myricae</i>)</li> <li>-Il gelsomino notturno (da <i>I canti di Castelvecchio</i>)</li> </ul>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Gabriele D'Annunzio</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo;</li> <li>- <i>Il piacere</i> (cenni)</li> <li>- La sera fiesolana (da <i>Alcyone</i>) – Un ritratto allo specchio (da <i>Il piacere</i>)</li> </ul>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"</b></p> <p><b>Italo Svevo</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate</li> <li>- Conoscere gli elementi entrali della poetica dell'autore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età della crisi</li> <li>- Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea)</li> <li>- monologo interiore e flusso di coscienza</li> <li>- Il romanzo della crisi in Italia</li> <li>• Vita e Poetica dell'autore</li> <li>• Una vita (cenni)</li> <li>• Senilità (cenni)</li> <li>• La coscienza di Zeno</li> <li>- I modelli, la struttura e i contenuti</li> <li>- Le tecniche narrative</li> <li>- Il fumo (da <i>La coscienza di Zeno</i>)</li> </ul>

<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Luigi Pirandello</b></p> <p><b>Lecture</b></p> <p><b>Confronto tra autori: Pirandello - Svevo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> </ul> <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>- <i>Novelle per un anno</i> (cenni)</li> <li>- <i>L'esclusa</i> (cenni)</li> <li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i></li> <li>- Sei personaggi in cerca d'autore</li> <li>• La poetica</li> <li>- "Vita", "Forma" e "Maschere"</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> </ul> <p>- La rappresentazione teatrale (da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>)</p> <p>- La costruzione della nuova identità (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La figura dell'inetto</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Giuseppe Ungaretti</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i> (cenni)</li> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- In memoria (da <i>L'allegria</i>)</li> </ul>

<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Eugenio Montale</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li>   <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare - -</li> <li>-Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Le opere principali (cenni)</li>   <li>- Le figure femminili</li> <li>- Le scelte stilistiche</li>   <li>- I limoni (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>- Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>-Merigiare pallido e assorto (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>- Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Produzione scritta</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li>   <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</li> <li>- tema di argomento letterario</li> <li>- tema di tipo argomentativo</li> <li>- tema di argomento storico</li> <li>- tema di ordine generale</li> </ul>



<b>METODI</b>  <b>Di LAVORO</b>	<b>MEZZI</b>  <b>e STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE</b>  <b>EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E</b>  <b>CRITERI Di</b>  <b>VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</li> <li>• Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</li> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe.</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuale in adozione: Baldi-Giusso-Razzetti-Zaccaria, Le occasioni Della letteratura; <i>Pearson</i></li> <li>• Manuale in adozione per le classi IV: Sambugar - Salà, LM Letteratura modulare. Il Settecento e l'Ottocento (per le parti relative ai moduli primo e secondo)</li> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie A, B, C</li> </ul> </li> <li>• Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio orale</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> <li><b>Criteria di valutazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> </li> <li>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</li> </ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **STORIA**  
Prof. ssa GALATI SARA ERSILIA

### PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: la nostra avventura, il novecento e la globalizzazione, edizione Bruno Mondadori,  
DE VECCHI, Giorgio GIOVANNETTI ed. PEARSON

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

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>• Gli Stati Uniti dopo il conflitto</li> <li>• La crisi del 1929</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>• Caratteri del regime fascista</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamiche del conflitto</li> <li>• La resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcuni aspetti della guerra fredda</li> <li>• La decolonizzazione</li> <li>• Dissoluzione dell'URSS (cenni)</li> </ul>

## DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

### PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
STORIA	La Costituzione italiana  Il diritto all'istruzione    L'ONU  L'unione europea	<b>“La Costituzione italiana”:</b> nascita, caratteristiche e principi costitutivi. (art. 4,30,34 – il diritto all'istruzione) <b>Il diritto all'istruzione nel mondo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Malama Yousafzai, biografia e discorso all'ONU</li><li>• L'ONU nascita, come è composto e obiettivi</li><li>• Quando come è nato e obiettivi e finalità</li></ul>

METODI DI LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</li> <li>• Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</li> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuale in adozione: La nostra avventura, il novecento e la globalizzazione PEARSON edizione,</li> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte (valevoli per l'orale)</li> <li>- simulazione di terza prova</li> <li>• Verifiche orali</li> <li>- Colloquio orale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> </ul> <p><b><i>Criteri di valutazione:</i></b></p> <p>delle informazioni possedute;</p> <p>delle informazioni riportate;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <input type="checkbox"/> <b>Uso del registro</b> linguistico adeguato;</li> <li>◦ <input type="checkbox"/> <b>Capacità di</b> argomentare;</li> <li>◦ <input type="checkbox"/> <b>Capacità di affrontare</b> con metodo critico un tema;</li> <li>◦ <input type="checkbox"/> <b>Uso corretto del</b> codice lingua;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, 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 VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **INGLESE**  
Prof. ssa MATTEINI LORELLA

### **RELAZIONE FINALE**

La classe V SB è composta da 17 studenti, 8 ragazzi e 9 ragazze.

È una classe che ho conosciuto solo quest’ anno ed ho cominciato subito a lavorare ma con molta difficoltà in quanto il livello di partenza era molto scarso e le conoscenze della lingua davvero minime. Cercando di ottenere un livello più adeguato ed abbastanza lineare fra i vari studenti, ho subito iniziato un ripasso sia grammaticale che lessicale per portarli ad esprimersi in modo corretto e fluente. All’inizio dell’anno i ragazzi hanno dimostrato interesse e volontà di recuperare anche una parte di programma che per problemi legati alla didattica a distanza dovuta alla pandemia non era stata svolta. Nel secondo quadrimestre i ragazzi si sono mostrati meno attenti e sicuramente stanchi del perdurare di una didattica mista.

I ragazzi hanno eseguito comunque con regolarità le prove scritte, è stato più difficile avere prove orali dovuto anche alle tante assenze per problemi di salute.

I ragazzi si sono mostrati interessati alle tematiche proposte e sono stati più volte sollecitati a proporre eventuali argomenti di loro interesse.

Nel complesso solo alcuni studenti non hanno raggiunto una più che sufficiente preparazione per affrontare l’esame,

Gli altri studenti hanno un profitto decisamente discreto ed alcuni si esprimono con buona proprietà di linguaggio.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **INGLESE**  
Prof. ssa MATTEINI LORELLA

### PROGRAMMA SVOLTO

Moduli	Obiettivi	Contenuti
<b>MODULE 1</b> <b>On the job</b>  <b>Unit 1 My workplace: the basics</b>  Revision of: •Hygiene & Safety  •HACCP in Catering  •Safety check list  <b>Unit 4 Job search</b>  •The application letter  •Curriculum vitae  •Job interview  <b>MODULE 2</b> <b>On the plate</b>  <b>Unit 3 Nutrition</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere il rapporto tra cibo e sicurezza</li><li>• Sapere la legge dell’HACCP</li><li>• Conoscere i sette punti</li> <li>• Conoscere le fasi relative alla ricerca di lavoro e scrivere lettera di presentazione</li><li>• Saper scrivere un curriculum vitae</li><li>• Brevi dialoghi per un colloquio di lavoro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The HACCP SYSTEM</li><li>• The 7 Points of HACCP Method</li> <li>• Dialogues during a Job Interview.</li><li>• Use of the European Curriculum Vitae</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>•Kilocalories</li> <li>•Nutrients</li> <li>•Healthy eating</li> <li>•Lifelong nutrition</li> <li>•The Food Pyramid</li> <li>•The Mediterranean diet</li> <li>•The Vegetarian diet</li> <li>•The Vegan Diet</li> <li>•Alternative Diets</li> </ul> <p><b>Unit 4 Nutrition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Food &amp; Religion</li> <li>•Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>•Buddhism</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le proprietà degli alimenti</li> <li>• Conoscere il rapporto tra cibo e salute</li> <li>• Conoscere le principali Diete</li> <li>• Dare informazioni sui valori nutrizionali</li>   <li>• Conoscere ed analizzare il rapporto con il cibo nelle principali religioni e tradizioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food science and nutrition</li> <li>• Carbohydrates,Fats,Proteins, Vitamins, Water</li> <li>• Saturated Fats – Unsaturated Fats</li> <li>• Animal Proteins-Vegetable FoodProteins</li> <li>• The Food pyramid</li> <li>• The 5 Basic Food groups</li> <li>• The new Food Pyramid</li>   <li>• Fasting in the principal religion</li> <li>• Kosher Food</li> <li>• Halal Food</li> </ul>
<p><b>MODULE 3</b> <b>On the table</b> <b>Unit 1 Wine tasting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•The bottled art</li> <li>•Wine Appellation</li> <li>•Food and wine matcing</li> </ul> <p><b>Unit 5 Buffets, banqueting &amp; banqueting menus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Banqueting</li> <li>•Private or social functions</li> <li>•Business or corporate Functions</li> <li>•Buffet service</li> <li>•Managing a function</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di vino e saper descrivere l'origine, gradazione alcolica e possibili abbinamenti con il cibo e piatti tipici.</li> <li>• Caratteristiche dei vini</li>   <li>• Saper parlare di Servizi a buffet e l'organizzazione di un banchetto o cerimonia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Description of a wine and recipe. Suggesting wine during a meal.</li> <li>• Explanation of wine Label</li> <li>• Wine Appellation PGI-CAO-GCAO</li>   <li>• Managing a Function</li> <li>• Self.service Buffet</li> <li>• Assisted Buffet</li> <li>• Standing Buffet</li> <li>• Difference between Banqueting and Catering</li> </ul>



<p>•Banqueting and Catering</p> <p><b>MODULE 4</b> <b>On the tour</b> <b>Unit 1 Enogastronomy &amp; food quality certification</b></p> <p>•Cross cultural diversity</p> <p>•Dine Italian Style</p> <p>•The organic choice</p> <p>•From Arcigola to Slow Food revolution</p> <p>•From local to global “km 0” food or short supply chain</p> <p>•Slow Food Presidia</p> <p><b>MODULE 5</b> <b>On the service</b> <b>Unit 1 The meal service sequence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Role play between waiter and guest</li> <li>• The phone reservation</li> <li>• The guest’s arrival</li> <li>• A table reservation</li> <li>• The waiter gives suggestions &amp; takes the orders</li> <li>• Complaints</li> <li>• Methods of payment</li> <li>• The bill</li> </ul> <p><b>Unit 3 The bar service</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet</li> <li>• Accettare e gestire prenotazioni</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</li> <li>• Saper parlare di Slow Food</li> <li>• Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prenotare un tavolo</li> <li>• rispondere al telefono,</li> <li>• proporre qualcosa da mangiare e da bere in modo formale,</li> <li>• accogliere i clienti,</li> <li>• prendere l’ordinazione,</li> <li>• dare informazioni sul menu,</li> <li>• consigliare i vini,</li> <li>• descrivere un piatto,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The principal Seals</li> <li>• PDO-PGI</li> <li>• The history of slowfood</li> <li>• Slowfood – Fastfood</li> <li>• Terra madre</li> <li>• Praesidia Slow Food Products</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Short dialogues at restaurant and bar</li> <li>• The role of a barman: How to suggest a cocktail</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soft Drinks</li> <li>• Caffetteria</li> </ul>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cocktails and Mocktails</li> <li>•Whisky- Whiskey</li> <li>•Irish coffee</li> <li>•Beers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire i reclami,</li>   <li>• istruzioni per fare un cocktail</li> </ul>	
---	---	--

EDUCAZIONE CIVICA
<p><b>Primo Quadrimestre</b></p> <p>The International Organizations:            FAO-ISO- NATO- ONU-UNICEF            RED CROSS- EMERGENCY-            GREEN PEACE -WWF</p> <p><b>Secondo Quadrimestre</b></p> <p>The European Union.            The Treaty of Rome 1958            The Maastricht Treaty 1986            The Introduction of EURO 1999</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi proposti con comprensione scritta e/o orale</li> <li>- Lezione frontale per presentare tematiche specifiche</li> <li>- Esercitazioni scritte: formulazione di questionari, tabelle, grafici, schemi riassuntivi</li> <li>- Esposizione orale di tematiche affrontate</li> </ul>	<p>Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Libro di testo: WINE &amp;DINE CLUB (Clitt)</li> <li>•Libro di testo: Cook Book Club (Clitt) Fotocopie</li> <li>•Libro di testo: The world of catering (Calderini) fotocopie</li> <li>•Video da YouTube</li> <li>•Fotocopie di materiale utile a fissare strutture</li> </ul>	<p>Prove orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colloquio tradizionale e attività di collegamento con video e ascolto</li> </ul> <p>Prove scritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove strutturate e semi strutturate</li> <li>- Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione</li> <li>- Esercizi proposti dal libro</li> <li>-Simulazione di attività in situazioni lavorative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> <li>- Impegno, partecipazione</li> </ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **TEDESCO**  
Prof. ssa PASQUALINI LORETTA

### **RELAZIONE FINALE**

Prof.ssa Loretta Pasqualini

La classe V SB è stata accorpata in questo A.S 2020-2021 ad altri due gruppi, rispettivamente gli alunni di tedesco della VSA 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.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **TEDESCO**  
Prof. ssa PASQUALINI LORETTA

**PROGRAMMA SVOLTO**

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

<p>Modulo 1 Gespräche mit den Gästen .</p>	<p>Obiettivi 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</p>	<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Frasi interrogative con i verbi möchten, mögen, schmecken.</li><li>- I verbi bedienen e servieren</li><li>- Gli aggettivi utili per descrivere piatti e bevande (lecker, erfrischend, leicht, fruchtig, kalt, lauwarm, warm...)</li><li>- Kultur: Eine Weihnachtstradition ‘der Glühwein’</li><li>- Kultur: die koschere Küche</li><li>- Kultur: die Geschichte der Pizza.</li><li>- Kultur: das deutsche Bier und das Reinheitsgebot</li></ul>
<p>Modulo 2 Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern und in Italien</p>	<p>Obiettivi Conoscere e descrivere le caratteristiche dei principali locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca. La funzione sociale del Bar</p>	<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Der Biergarten, das Kaffeehaus, die Kneipe. die Enothek, die italienische</li></ul>

	Saper descrivere il proprio locale preferito (Posizione, offerte, servizio, prezzi, orari di apertura, atmosfera)	Trattoria und Pizzeria. - Das Fastfood und Dt. Ketten wie 'Nordsee' - Mein Lieblingslokal (Lage/Service/Preise/Öffnungszeit/Atmosphäre)	
Modulo 3 Rezepte und Menüs	Obiettivi Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo	Contenuti Ein Menü erstellen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Nachspeisen) Verschiedene Menüs, Speisekarten und Getränkekarten	
Modulo 4 Die Ernährungspyramide Bioprodukte GVO Produkte Allergenen	Obiettivi Saper descrivere la piramide alimentare (nutrienti e porzioni) Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti biologici e di quelli OGM. Riconoscere le principali intolleranze e i bisogni nutritivi in patologie come il diabete e la celiachia.	Contenuti Die Ernährungspyramide (Stufen, Lebensmittel, Portionen, Mengen) Unterschied zwischen GVO Produkte und Bioprodukte.	
Modulo 5 Rund um die Arbeitswelt	Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Saper interagire in un colloquio di lavoro descrivendo i propri punti di forza.	Meine Berufserfahrungen Stellenangebote Das Vorstellungsgespräch	
METODOLOGIE E DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
- Lavoro a coppie e di gruppo. - Flipped classroom	- Libro di testo - Immagini Video/audio - Presentazioni su PPT	<i>Cloze tests</i> , traduzioni e produzioni. Esposizione di ricerche e presentazioni con supporti in PPT	Valutazione formativa e autovalutazione delle prove. Valutazione sommativa finale nelle 4 abilità (lettura/scrittura/ascolto/parlato)



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

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

DISCIPLINA: **FRANCESE**  
Prof. ssa BALDELLI ROSANNA

### **RELAZIONE FINALE**

Ho conosciuto questa classe quando frequentava il terzo anno, quindi tre anni fa. L’anno scorso è stata unita al corso A di Sala: entrambe infatti si sdoppiano durante le ore di lezione relative alla seconda lingua straniera. La relazione che si è instaurata tra i due gruppi è da considerarsi positiva, anche se non si sono ben amalgamati, ma sono rimasti due entità distinte.

L’impegno prodotto è stato costante ed apprezzabile, fatta eccezione per un paio di alunni, i quali hanno affrontato lo studio con discontinuità. I risultati raggiunti sono nel complesso sufficienti.

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

I primi rientri a scuola, hanno dovuto anche affrontare la spiacevole situazione che ha visto una classe collegarsi da casa, mentre l’altra si trovava in presenza, cosa che non ha affatto giovato alla buona riuscita del lavoro.

Non tutti gli alunni sono stati puntuali nelle consegne. Tuttavia queste mancanze sono state ben bilanciate dalla costanza e dall’assiduità degli altri componenti, i quali hanno lavorato nonostante le difficoltà oggettive e soggettive.

E’ presente anche un’alunna con obiettivi minimi, la quale ha raggiunto risultati soddisfacenti senza l’aiuto dell’insegnate di sostegno, solamente per merito proprio, grazie all’interesse personale ed alla sua scrupolosità. La ragazza ha raggiunto una buona autonomia.

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **FRANCESE**  
Prof. ssa BALDELLI ROSANNA

**PROGRAMMA SVOLTO**

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Le rapport de stage et des expériences professionnelles</b>	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.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Un événement spécial</b>	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
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Le vin</b>	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
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>On se retrouve au bar</b>	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.



<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Bien-être à table</b>	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.
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Vers une alimentation saine et sûre</b>	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)
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Travailler dans le monde de la restauration</b>	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
<b>METODI DI LAVORO</b>		<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte:</li> <li>- risposta a questionari</li> <li>- esercizi di varia tipologia</li> <li>- elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>-Fotocopie integrative e materiali pubblicati su classroom</li> <li>-Supporti multimediali</li> <li>-Appunti</li> <li>-Risorse in rete</li> </ul>

<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b> <b>(con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI</b> <b>VALUTAZIONE</b>
<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e due nel corso del secondo; 1 verifica orale a quadrimestre.</p> <p>Tipologia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quesiti a risposta aperta</li> <li>2. Quesiti a scelta multipla</li> <li>3. Vero/falso</li> <li>4. Esercizi di completamento</li> <li>5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento</li> <li>6. Prove strutturate</li> <li>7. Prove semi-strutturate</li> <li>8. Colloquio tradizionale</li> </ol>	<p>-Conoscenza degli argomenti studiati</p> <p>-Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>-Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p> <p>- 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.</p>

Riccione, 15 maggio 2021

Prof.ssa Rosanna Baldelli



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

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

DISCIPLINA: **MATEMATICA**  
Prof. ssa SERAFINI MONICA

### **RELAZIONE FINALE**

La classe V sezione BS ad indirizzo sala vendita si compone di 17 alunni, 8 maschi e 9 femmine, tutti provenienti dalla classe IV SB.

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

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

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

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

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

Ho conosciuto la classe VSB a settembre della terza; già dalle prime lezioni ho notato un gruppetto di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Un limitato numero di studenti ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse ma anche ad uno studio domestico insufficiente. Nel corso dei tre anni, purtroppo, la situazione scolastica per alcuni di loro è andata peggiorando sia per momenti di crisi personali ma in particolare per situazioni familiari complesse.

In generale si riscontra una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell’esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di

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

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

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



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

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

DISCIPLINA: **MATEMATICA**  
Prof. ssa SERAFINI MONICA

**PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione:

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

<b>Modulo 0</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Titolo: LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l’anno precedente)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</li><li>• Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</li><li>• Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</li><li>• Definizione e determinazione del dominio di una funzione</li><li>• Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</li></ul> Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p data-bbox="150 237 240 266">Titolo:</p> <p data-bbox="150 297 472 439">LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p>	<ul data-bbox="604 297 975 2011" style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di limite</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Saper risolvere le forme indeterminate <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math> con funzioni algebriche razionali</li> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</li> <li>• Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</li> <li>• Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</li> </ul>	<ul data-bbox="1048 297 1447 1240" style="list-style-type: none"> <li>• Definizione intuitiva di limite</li> <li>• Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Le forme indeterminate: <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>• Definizione intuitiva di asintoto</li> <li>• Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di derivata di una funzione</li> <li>• Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente</li> <li>• Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza</li> <li>• Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</li> <li>• Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> <li>• Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di rapporto incrementale di una funzione</li> <li>• Definizione di derivata di una funzione in una variabile</li> <li>• Interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni</li> <li>• Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza</li> <li>• Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.</li> <li>• Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso.</li> <li>• Analizzare il grafico di una funzione</li> <li>• Traccia del grafico di una funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>

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





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

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

DISCIPLINA: **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**  
Prof. ssa ZAVATTA VANIA

### **RELAZIONE FINALE**

La classe è formata da 17 alunni, 8 maschi e 9 femmine, di cui nove con Dsa, che presentano diversi livelli di fragilità e un modo molto personale di approcciarsi allo studio, che comunque permette loro, a volte con grande difficoltà, di raggiungere un livello di preparazione sufficientemente adeguato, facendo naturalmente ricorso agli strumenti previsti. Ci sono inoltre due ragazzi diversamente abili che seguono uno la programmazione per obiettivi minimi e uno la programmazione differenziata, entrambi seguiti dai colleghi del sostegno. Questa diversità, che si riflette anche nelle loro relazioni interpersonali e nel loro ruolo all’interno della classe, li porta ad essere coesi, collaborativi con l’insegnante e di supporto uno all’altro.

Seguo la classe solo dall’inizio di quest’anno scolastico e l’approccio iniziale non è stato dei più incoraggianti, perché se da una parte era, almeno in alcuni alunni, evidente l’impegno profuso sono subito emerse difficoltà oggettive legate ad una mancanza di metodo di studio, che si risolve quindi in un esercizio mnemonico, quasi del tutto privo di spirito critico e di voglia di approfondire. Alcune volte è disarmante la loro difficoltà nel capire concetti anche relativamente semplici. La Ddi, per molti oggettivamente problematica, per difficoltà di connessione e di accesso al pc, non li ha di certo spronati a lavorare e ad impegnarsi di più, ma ha amplificato le criticità emerse già ad inizio anno scolastico. Sono comunque coscienti dell’importanza della prova che li attende e quasi tutti si stanno approcciando all’esame di maturità con impegno e serietà. Permangono comunque alcune situazioni molto critiche, legate soprattutto al perdurare di assenze strategiche.

Durante le mie 3 ore settimanali, di cui 1 in compresenza con il docente di Sala bar, non si sono mai verificati problemi disciplinari, e il loro comportamento è stato essenzialmente corretto.

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<sup>^</sup> e nel 2<sup>^</sup> 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. Le verifiche scritte del 2<sup>^</sup> quadrimestre sono state date come compiti a casa.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Prof. ssa ZAVATTA VANIA

**PROGRAMMA SVOLTO**

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.</p>	<p><b>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche.          I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi  <b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b>          Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.  <b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b>          Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici.          Tracciabilità, frodi alimentari.          Etichettatura e additivi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l’interesse dei ragazzi.          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	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p><b>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</b></p> <p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b> La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b> Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti.</p> <p><b>Alimentazione e tradizioni religiose.</b></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 quotidiani 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 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 VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA  
BAR E VENDITA**

Prof. ssa OLIVETO ALESSANDRO-CARASSITI RITA

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>^</sup>SB si compone di 8 maschi e 9 femmine. All’interno della classe è presente un allievo che segue la programmazione con obiettivi minimi, un’allieva che segue la programmazione per obiettivi differenziati, dieci allievi con DSA.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, facendo riferimento ai relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) . L’allieva con certificazione (L.104/92) con obiettivi differenziati ha svolto verifiche con tempi più lunghi in accordo con l’insegnante di sostegno referente.

Per quanto riguarda l’allievo con certificazione (L. 104/92) con obiettivi minimi si sono svolte verifiche differenziate fatte anche in tempi diversi dal gruppo classe.

Si è operato un distinguo al momento della correzione delle verifiche e per la valutazione si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Partecipazione ed impegno sono risultati nella norma, l’assiduità per gli studi teorici non sempre in linea con le richieste del docente, soddisfacente invece gli apprendimenti pratici.

La maggior parte degli alunni raggiunge la sufficienza piena, in pochi si distinguono con una buona valutazione. Il livello di preparazione risulta essere per lo più discreto.

L’attività didattica non è stata svolta sempre in presenza a causa delle normative Covid-19, la classe si collegava sulla piattaforma “Google Meet”, si è però dato priorità alle attività di laboratorio secondo i vari DPCM che si sono succeduti.

Gli alunni non hanno partecipato al progetto di Alternanza Scuola-lavoro (PCTO), la scuola nel frattempo si è organizzata a dedicare loro delle lezioni mirate teoriche e pratiche on-line con il proprio docente e con esperti esterni.

Le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni di laboratorio, lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo, prove

pratiche di laboratorio ), lezioni di approfondimento. Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il raggiungimento degli obiettivi previsti, e utili alla formazione professionale dei discenti. Durante le lezioni è stato usato il libro di testo; agli allievi sono state fornite inoltre fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione, slides, materiale digitale e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA  
BAR E VENDITA**

Prof. ssa OLIVETO ALESSANDRO-RITA CARASSITI

### PROGRAMMA SVOLTO

Unità 4-5 secondo biennio	Obiettivi	Contenuti
<i>La degustazione e gli abbinamenti enogastronomi ci</i>	Criteria di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. Proporre corretti abbinamenti e saper individuare la produzione enoica Italiana e Mondiale.	Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di vinificazione. La terminologia della degustazione (esame visivo, olfattivo e gustativo). L’abbinamento cibo-vino: i criteri di abbinamento. L’enografia Italiana, Europea e Mondiale. La carta dei vini. La gestione e conservazione del vino in cantina. Calcolo calorico vino. Vino e salute
Ore effettuate : 8		

Unità 6	Obiettivi	Contenuti
<i>Particolari servizi in sala</i>	Conoscere la storia e la provenienza dei cibi di lusso e gli strumenti per i loro servizi	Lo studente sa descrivere le caratteristiche dei cibi di lusso ed è in grado di preparare le corrette mise en place particolari.
Ore effettuate: 8		

Argomento	Obiettivi	Contenuti
<i>La birra: produzione e commercializza zione</i>	Come si produce la birra. Come si serve la birra. Saper applicare le corrette tecniche di spillatura e servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione. Proporre alla clientela idonei abbinamenti cibo-birra.	L’origine e la classificazione della birra. Gli ingredienti principali. Le fasi della produzione. Servizio e Spillatura della birra. principali abbinamenti cibo-birra.
Ore effettuate : 8		

Unità 3-4	Obiettivi	Contenuti
<i>I distillati e liquori</i>	Sapere le caratteristiche organolettiche e produttive dei principali distillati acquaviti e loro tecniche di servizio. Saper svolgere il servizio dei distillati in modo adeguato alla tipologia. Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e all'esigenza del cliente.	Le tipologie di distillazione; i principali distillati e le loro tecniche di produzione. I Liquori.
Ore effettuate : 8		

Unità 1 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>I vini nel mondo</i>	conoscere i diversi vitigni impiegati nelle zone di produzione di vino dei vari paesi nel mondo. Conoscere i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei paesi produttori di vino nel mondo. Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. Conoscere i criteri di calcolo del wine-cost.	Collocare il vino nel paese d'origine e consigliare i vini delle principali aree vitivinicole nel mondo. Saper selezionare i vini da abbinare ad un menù.
Ore effettuate : 10		

Unità 2 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>La gastronomia Italiana</i>	Conoscere la varietà enogastronomica Italiana. conoscere la preparazione principale Italiana. Conoscere i prodotti D.O.P. e I.G.P. Italiani	Spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità. Presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura e sia spiegandone la tradizionalità.
Ore effettuate : 8		

Unità 6 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>I rapporti con la clientela</i>	Saper comunicare con il cliente e conoscere i documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento	Saper usare un linguaggio appropriato durante una conversazione, ascoltare il cliente e di mostrarsi interessato a ciò che dice. Gestire i vari metodi di discussione.
Ore effettuate : 4		



Unità 7 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>Tecniche gestionali</i>	Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	Acquisti ed economato. Approvvigionamento e fornitori. Tipologie di prodotti. Magazzino e scorte. Acquisto del vino e rotazione degli stock. Calcolare il food e beverage cost. Il prezzo di vendita.
Ore effettuate : 8	Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione .	

Argomento	Obiettivi	Contenuti
<i>Catering e banqueting</i>	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Operare con capacità progettuale ed esecutiva per la realizzazione di un evento.	Organizzazione di un evento e tutte le fasi operative; progettare un banchetto e realizzare buffet per le varie esigenze.
Ore effettuate : 8		

Argomento ripasso	Obiettivi	Contenuti
<i>La sicurezza sul luogo di lavoro</i>	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevenano rischi per la salute.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
Ore effettuate: 8		
Argomento Ed. Civica	Obiettivi	contenuti
La sicurezza e l'ecologia nel mondo della ristorazione. I contratti di lavoro nel settore turistico	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza sul lavoro, della tutela della salute con uno sguardo allo smaltimento dei rifiuti alimentari. Individuare il tipo di contratto a seconda della struttura ricettiva.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Conoscere la contrattazione nazionale e Comunitaria dei contratti del settore turistico-ristorativo.
Ore effettuate 4		
Argomento Ed.Civica	Obiettivi	Contenuti

L'organizzazione internazionale del turismo. Il turismo sostenibile. Agenda 2030: (Istruzione di qualità)  Ore effettuate 4	Saper operare nel rispetto delle indicazioni dell'Organizzazione del turismo, e in particolare del turismo sostenibile. Riconoscere l'importanza dell'istruzione a livello globale.	Conoscere e rispettare le regole indicate dall'Organizzazione internazionale del turismo. Conoscere e acquisire l'istruzione di qualità.
---	--	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore.  Uso di glossario.  Lavori di gruppo  A periodi solo videolezioni	Libro di testo  PowerPoint  Didattica a distanza  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 e dei prodotti certificati.**

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. COMUNICARE: acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti
6. COLLABORARE E PARTECIPARE: favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi
7. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: acquisire regole e responsabilità.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**  
Prof. PANZERA SALVATORE

### **RELAZIONE FINALE**

La classe si compone da n° 17 alunni di cui 8 maschi e 9 donne. All’interno della classe vi è presente un alunno che segue una programmazione con obiettivi minimi , un alunna con programmazione differenziata , dieci allievi DSA.

La classe ha seguito un percorso a tratti regolare, con lezioni in presenza e in DAD durante l’anno scolastico.

In generale si è lavorato per colmare delle lacune presenti in alcuni alunni, ma nonostante tutto, il programma didattico è stato svolto regolarmente ed i risultati raggiunti sono stati soddisfacenti.

Lo studio è stato per alcuni opportunistico e per altri adeguato.

La maggior parte dei discenti ha seguito le lezioni regolarmente mentre per una piccola parte la frequenza è stata discontinua.

Gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse alle attività loro proposte e alcuni studenti si sono distinti per la volontà di apprendimento.

Una buona parte degli alunni, si è dimostrata dotata di una discreta preparazione di base, di un proficuo metodo di studio e di buone capacità espositive, si è spesso mostrata partecipe al dialogo educativo, conseguendo buoni risultati.

Una piccola parte del gruppo classe ha conseguito risultati più che sufficienti, perché pur dotati di buone capacità, non sono stati costanti nell’impegno o non sono riusciti a consolidare la preparazione di base.

Gli argomenti sono stati organizzati in unità didattiche principalmente in lezioni frontali. Le verifiche scritte e orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma.

Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha assunto un atteggiamento corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti, con un miglioramento complessivo durante il secondo quadrimestre.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**  
Prof. PANZERA SALVATORE

### PROGRAMMA SVOLTO

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Modulo 1</b> I prodotti alimentari <ul style="list-style-type: none"><li>• I prodotti alimentari e le gamme</li><li>• I prodotti di prima gamma e i criteri di qualità</li><li>• I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati</li><li>• I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici</li></ul>	Conoscenza e abilità <ul style="list-style-type: none"><li>• Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici ,gastronomici e organizzativi</li><li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li><li>• Utilizzare correttamente i prodotti congelati</li><li>• Conoscenza dei marchi di qualità , certificazioni e tutela dei prodotti tipici</li></ul>	Generali competenze di profilo in uscita <ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico tecnologico e gastronomico</li><li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali</li></ul>
<b>Modulo 2</b> Il menu e la politica dei prezzi <ul style="list-style-type: none"><li>• La funzione del menu</li><li>• Pianificazione del menu</li><li>• La descrizione del menu e dei piatti</li><li>• Tipi di menu</li><li>• I costi in cucina</li><li>• Il prezzo di vendita</li></ul>	Conoscenza e abilità <ul style="list-style-type: none"><li>• Le funzioni e i tipi di menu e carta</li><li>• Le regole per la costruzione di menu</li><li>• Utilizzare il menu come strumento di vendita</li><li>• La redazione del menu</li><li>• Il food cost , il costo-piatto , e controllo globale dei costi di cucina</li></ul>	Generali competenze di profilo in uscita <ul style="list-style-type: none"><li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</li><li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</li><li>• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione</li></ul>

<p>Modulo 3 Il mercato enogastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tipologie degli esercizi</li> <li>• Il catering industriale</li> <li>• La ristorazione commerciale</li> </ul>	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela</li> <li>• Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere</li> <li>• Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale , tradizionale , neoristorazione</li> <li>• Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi</li> </ul>	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> <li>• Individuare le nuove tendenze</li> </ul>
<p>Modulo 4 Il banqueting e i servizi esterni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La definizione del servizio</li> <li>• Differenza tra banqueting e catering</li> <li>• Organizzazione gestionale</li> <li>• Organizzazione operativa</li> </ul>	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le problematiche ,tipiche del servizio di banqueting</li> <li>• Redigere un contratto di banqueting</li> <li>• Caratteristiche del banqueting</li> </ul>	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nella valorizzazione , produzione , trasformazione , conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Integrare le competenze professionale orientate al cliente</li> </ul>

<p>Modulo 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti biologici</li> <li>• Il“Km.0”,</li> <li>• La Filiera agroalimentare</li> </ul>	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Significato di prodotti biologici</li> <li>• Conoscenza normativa di riferimento</li> <li>• Significato di Km0</li> <li>• Differenza tra filiera</li> </ul>	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare i prodotti del territorio , con particolare attenzione sul tipo di agricoltura .</li> <li>• Salvaguardare i piccoli agricoltori , mantenendo la filiera corta</li> </ul>
--	--	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione d'interazione</li> <li>• Lettura e comprensione del testo</li> <li>• Esposizione orale</li> <li>• Spiegazione frontale tramite Powerpoint</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Consegna riassunti semplificati</li> <li>• Video-lezioni su Meet</li> <li>• Argo</li> <li>• Classroom</li> <li>• WhatsApp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesiti a risposta aperta e multipla</li> <li>• Colloquio classico</li> <li>• Costruzione di elaborati</li> <li>• Prove orali e scritte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza argomenti studiati</li> <li>• Comprensione di concetti e procedimenti</li> <li>• Sensi di responsabilità e maturazione</li> <li>• Livello di partenza</li> <li>• Proprietà di linguaggio tecnico</li> </ul>



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

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

DISCIPLINA: **DTA**  
Prof. ssa IANNONE CARMINE

### **RELAZIONE FINALE**

Ho seguito la classe nel corso dell’ultimo anno, riscontrando nella maggioranza degli studenti un lieve progresso didattico-educativo, scema soprattutto l’impegno e l’interesse per la disciplina e, in certi casi, per l’attività scolastica nel complesso. Incide anche il fatto che su 17 alunni ben 10 sono certificati a norma 170/2010, cui si aggiungono due studenti diversamente abili. Ho notato però che quando ci mettono impegno, i risultati si percepiscono. È come se vivessero in una bolla di abulia collettiva, attratti solo dal gioco, dallo scherzo e dal ridere su cose anche banali. Fanno fatica a stare in classe, a star seduti nel banco, sempre bisognosi di alzarsi, uscire, tutte le scuse sono buone per perder tempo e chiacchierare in gruppo, col compagno di fianco o con quello seduto dietro o davanti.

Qualche ragazzo ha buone capacità, ma ha dimostrato poco impegno e partecipazione al dialogo educativo, sì da non conseguire padronanza della disciplina e rendimento soddisfacente.

In tutti i casi gli aspetti più difficoltosi della disciplina sono relativi allo scritto ed all'uso di terminologia tecnica specifica, pertanto durante l’anno, nella certezza che la disciplina non avrebbe potuto essere oggetto della seconda prova scritta, ho concentrato l’attenzione sulle verifiche orali formative e sommative, cercando di ottenere un’esposizione più fluida ed articolata, nonché il corretto utilizzo del linguaggio tecnico, però non sempre i risultati attesi sono stati conseguiti, anche perché l’alternanza di lezioni in presenza e a distanza. nel corso dell’intero anno scolastico, non ha permesso di agire con metodologie e strumenti più appropriati.

Pur avendo attivato diverse iniziative per il recupero in classe, permangono in alcuni studenti delle lacune sugli 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 a questi studenti, come da programmi ministeriali, le basi necessarie per capire l'origine della formazione di tali documenti. Difficoltà, più o meno pronunciate, sono riscontrabili nell’uso del linguaggio tecnico.

Lo svolgimento della programma in “epoca COVID” ha seguito le determinazioni del Dipartimento disciplinare che, lungimirante, ha previsto anche un programma “minimo”.

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





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

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

DISCIPLINA: **DTA**

Prof. ssa IANNONE CARMINE  
**PROGRAMMA SVOLTO**

Testi in adozione:

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

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

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Modulo 1 – Il patrimonio dell’impresa (ripasso)</b>	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio Compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche Calcolare il patrimonio netto dell’impresa	Gli investimenti dell’impresa: il patrimonio lordo I finanziamenti dell’impresa L’uguaglianza investimenti-finanziamenti <i>Le attività e le passività</i> Il prospetto del patrimonio; la Situazione patrimoniale Classificazione degli elementi del patrimonio <i>Le attività</i> <i>Le passività</i> <i>Il patrimonio netto</i> Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio <i>I valori finanziari</i> <i>I valori economici</i> I criteri di valutazione del patrimonio di funzionamento <i>L’ammortamento delle immobilizzazioni materiali e immateriali</i>

<p><b>Modulo 2 – La gestione economica</b></p>	<p>Classificare le diverse operazioni aziendali          Calcolare il reddito d'esercizio e compilare la Situazione economica          Effettuare calcoli per la determinazione del costo complessivo di produzione          Calcolare il punto di pareggio (BEP)          Compilare semplici prospetti di imprese turistiche</p>	<p>Il ciclo produttivo          I cicli aziendali          Reddito d'esercizio          Regolamento costi e ricavi          Il principio di competenza          L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico della gestione          Costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche          Costi e ricavi con pagamento posticipato e anticipato          Situazione economica          Definizione e classificazione di Costi e Ricavi          Configurazione di costo          Analisi del punto di equilibrio</p>
<p><b>Modulo 3 – La programmazione e il budget</b></p>	<p>Saper utilizzare gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale          Applicare gli elementi di budgeting per quantificare l'investimento e valutarne la sostenibilità          Applicare le tecniche del SWOT          Definire offerte gastronomiche e servizi qualitativamente ed n sostenibili</p>	<p>La pianificazione e la programmazione          Il Budget definizione e significato, le diverse tecniche di redazione          Differenza tra bilancio d'esercizio e budget          Le diverse parti del budget          Redazione budget degli investimenti          Redazione budget economico di un ristorante          Redazione budget economico di un albergo          Controllo budgetario          Il business plan: definizione e contenuto          Studio di esempi svolti ed esercizi su business plan di nuove imprese ristorative.          Analisi SWOT</p>

<b>Modulo 4 – Il marketing</b>	<p>Saper utilizzare gli strumenti del marketing</p> <p>Diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Progettare e utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative del target di riferimento</p> <p>Progettare attività e iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>Il marketing: definizione e significato</p> <p>I diversi orientamenti al mercato delle imprese</p> <p>Il piano di marketing</p> <p>Il marketing strategico: definizione e fasi</p> <p>Il marketing operativo: definizione e scelte</p> <p>Destination marketing</p> <p>Marketing mix (le 4 p)</p> <p>Prodotto</p> <p>Prezzo</p> <p>Distribuzione</p> <p>Comunicazione</p>
<b>Modulo 4 – I contratti delle imprese ristorative</b>	<p>Conoscere le tipologie di servizi offerti dalle strutture ristorative</p>	<p>Il contratto di ristorazione</p> <p>Il contratto di catering</p> <p>Il contratto di banqueting</p>

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati Discussione guidata e conversazioni Lezione frontale Esercitazioni scritte Risposta a questionari Mappe concettuali Peer tutoring Compiti di consolidamento assegnati per casa	Libro di testo BYOD In particolare per la DDI si è fatto ricorso alla piattaforma Gsuite for education in particolare: GMeet, GClassroom, GDrive, GMail, insieme ad un maggiore utilizzo di Telegram, Wsapp e registro elettronico Argo	Quesiti a risposta aperta 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

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO ED CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<b>Modulo 1 – COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITÀ</b>	<p>Conoscere la divisione dei poteri dello Stato</p> <p>Conoscere le attribuzioni del potere esecutivo</p> <p>Comprendere la differenza tra decreti legge e decreti legislativi</p> <p>Comprendere opportunità e tempi dei provvedimenti di necessità ed urgenza del Presidente del Consiglio dei ministri</p>	<p>Che cos'è il D.p.c.m.?</p> <p>Breve cronistoria dei dpcm del presidente Conte sul coronavirus</p>
<b>Modulo 2 – CITTADINANZA DIGITALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali forme di comunicazione in Rete</li> <li>• Le <i>fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause</li> <li>• <i>Debunking e fact checking</i> cosa sono, a che cosa servono</li> <li>• I principali reati informatici: furto d'identità digitale, <i>phishing, cyberterrorismo</i></li> <li>• La <i>cybersecurity</i></li> </ul>	<p>-La comunicazione in Rete</p> <p>-Educazione all'informazione e disinformazione in Rete</p> <p>-I <i>Cybercrimes</i></p>

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

**DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**

Prof. ssa LUCA BASTIANELLI **RELAZIONE FINALE**

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

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

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

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luca Bastianelli



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

**DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**

Prof. ssa BASTIANELLI

LUCA ANNO SCOLASTICO

2020-2021

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.</li><li>2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.</li></ol>	<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, eutanasia, il valore della vita.</p>

<p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<p>1) Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</p>	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.</p>
<p>3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli.</p> <p>Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p> <p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</p>	<p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>
<p>4) Problematiche giovanili: relazione di coppia, sessualità, matrimonio, ecc.</p>	<p>1) Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.</p>	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.</p>



<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati.</li> <li>• Discussione guidata e conversazioni.</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Esercitazioni scritte: risposta a questionari, elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>• Esposizione orale di tematiche affrontate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie.</li> <li>• Articoli di giornale.</li> <li>• Strumenti audio-visivi e digitali.</li> <li>• Utilizzo dell'applicazione G-Siute for Education (Classroom-Gmail-Meet), e il social network Telegram.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionari a risposta aperta.</li> <li>• Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione.</li> <li>• Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni.</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta.</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</li> <li>• Acquisizione delle competenze richieste.</li> </ul>



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

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

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**  
Prof. ssa GIROLOMETTI CATERINA

**RELAZIONE FINALE** La classe è formata da 17 alunni, 8 maschi e 9 femmine, tra i quali due alunni (L. 104/92) di cui uno segue una programmazione per obiettivi minimi, non seguito direttamente dagli insegnanti di sostegno, poiché non presenta alcuna difficoltà nella sia nella parte pratica che teorica della disciplina, mentre l’altro studente è supportato dal insegnante di sostegno e spesso nelle ore disciplinari e impegnato in progetti alternativi ma che non ha avuto difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi didattici. I due studenti mostrano soprattutto nella cooperazione e relazione interpersonale con i compagni approcci diversi ma sono entrambi ben integrati nel gruppo classe. Ci sono inoltre 10 ragazzi con Dsa, che nella disciplina di scienze motorie non presentano alcuna fragilità a raggiungere un livello di preparazione adeguato e più che soddisfacente, facendo naturalmente ricorso agli strumenti dispensativi e compensativi a loro disposizione.

In generale, il gruppo classe è vivace è ben integrato, abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali. Una parte della classe pratica o ha praticato attività motoria extra scolastica ciò determina un gruppo con buone capacità nel lavoro in palestra (svolto solamente ad inizio A.S. vista la situazione sanitaria) ma anche partecipazione profusa in DAD nella parte teorica, dove la classe ha conseguito in generale competenze adeguate. Risulta buono corretto e particolarmente sensibile all’inclusione il profilo disciplinare. Lo sviluppo psicologico cognitivo e fisiologico raggiunto è adeguato all’età degli studenti.

A livello didattico-disciplinare, la classe ha raggiunto un livello medio-alto, generalmente il gruppo mostra regolare interesse per le attività proposte e programmate, pregevole è la frequenza alla pratica e teoria (DAD) e l’efficacia negli apprendimenti raggiunti sia a livello pratico che nella parte più teorica affrontata in DAD, dove i ragazzi hanno conseguito buone competenze.

L’ambiente classe, ha consentito di realizzare lezioni fluide e scorrevoli, si è mostrato adeguato, anche sotto la sfera socio affettiva, caratterizzata da favorevoli rapporti di cooperazione di condivisione e di rispetto reciproco.

## **RISULTATI FINALI**

Piano disciplinare: equilibrata è la maturità socio-affettiva; idonea la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale, che ha consentito il raggiungimento buoni livelli di apprendimento. Nell'attività pratica, il rispetto degli altri, di sé e degli spazi è risultato corretto e responsabile. La classe ha gestito gli attrezzi e gli spazi messi a disposizione per lo svolgimento dell'attività didattica in modo idoneo ed adeguato. Negli argomenti teorici, ci sono stati risconti trasversali, sia nei confronti delle altre discipline sia nelle abitudini di vita.

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

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

Nella parte didattica teorica affrontata in itinere e in DAD, a completamento della pratica, i ragazzi hanno conseguito competenze medio alte, mostrando partecipazione ed attenzione adeguate.



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

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

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**  
Prof. ssa GIROLOMETTI CATERINA

### PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento. Prove d’ingresso.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valutazione livello motorio iniziale.</li></ul>	<p>U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento).</p> <p>U.D. 2. Prove d’ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30”., salto in lungo da fermo, Beep Test, Lancio della palla medica.</p>
<p>Titolo: Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca).</li><li>• Conoscenza dei principi generali che sottendono lo sviluppo delle CAPACITA’ MOTORIE</li><li>• Saper costruire mini circuiti di potenziamento in casa</li></ul>	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skipp, calciata dietro, corsa balzata, corsa incrociata).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l’ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l’utilizzo dei grandi attrezzi</p>

<p>Titolo: Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali.</li> </ul>	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Il calcolo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla, funicella).</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi ai piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</p> <p>U.D.3. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista dell'equilibrio, statico dinamico e in volo</p>
<p>Titolo: Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.</li> <li>• E regolamenti e basi delle discipline teoriche affrontate</li> </ul>	<p>U.D. 1. L'atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).</p> <p>U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l'ausilio della pedana.</p> <p>U.D. 3. Gli sport con la racchetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo Squash presso la FIGS di Riccione</li> <li>• Tennis e volano (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva)</li> </ul>
<p>Titolo: Sport e giochi di squadra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco.</li> <li>• Conoscenza e enunciazione dei regolamenti. Miglioramento della cooperazione e fair-play.</li> </ul>	<p>U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p>U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.</p> <p>U.D. 3 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.</p>
<p>Titolo: Parte teorica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza Principi di allenamento, di traumatologia sportiva e tecniche di Primo Soccorso</li> <li>• BLS - BLSD</li> <li>• Storia e Cultura sportiva</li> </ul>	<p>U.D.1 Benefici sport, Alimentazione e sport, dieta equilibrata.</p> <p>U.D. 2 Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso e BLS - BLSD.</p> <p>U.D. 3 storia delle Olimpiadi Antiche e Moderne</p>

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

#### ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

- Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti
- Misurazioni oggettive, valutazioni osservative
- Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.
- Valutazioni scritte
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in DAD
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Capacità di sapersi destreggiare con le tecnologie
- Impegno e costanza nella DAD
- Serietà con cui l'alunno si avvicina alla DAD



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – ENOGATRONOMIA

INSEGNAMENTO: **EDUCAZIONE CIVICA**

I moduli di educazione civica sono stati trattati all’interno delle discipline: **Storia, DTA, Inglese, Laboratorio Sala Bar.**

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>STORIA</b>          Ore effettuate 8	La Costituzione italiana  Il diritto all’istruzione     L’ONU  L’unione europea	“ <b>La Costituzione italiana</b> ”: nascita, caratteristiche e principi costitutivi. (art. 4,30,34 – il diritto all’istruzione) <b>Il diritto all’istruzione nel mondo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Malama Yousafzai, biografia e discorso all’ONU</li><li>• L’ONU nascita, come è composto e obiettivi</li><li>• Quando come è nato e obiettivi e finalità</li></ul>
<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>DTA</b> <b>Modulo 1 –</b> <b>COSTITUZIONE,</b> <b>ISTITUZIONI, REGOLE E</b> <b>LEGALITÀ</b>	Conoscere la divisione dei poteri dello Stato Conoscere le attribuzioni del potere esecutivo Comprendere la differenza tra decreti legge e decreti legislativi Comprendere opportunità e tempi dei provvedimenti di necessità ed urgenza del Presidente del Consiglio dei ministri	Che cos'è il D.p.c.m.? Breve cronistoria dei dpcm del presidente Conte sul coronavirus

<b>Modulo 2</b> <b>CITTADINANZA DIGITALE</b>  Ore effettuate 8	– <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali forme di comunicazione in Rete</li> <li>• Le <i>fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause</li> <li>• <i>Debunking e fact checking</i> cosa sono, a che cosa servono</li> <li>• I principali reati informatici: furto d'identità digitale, <i>phishing</i>, <i>cyberterrorismo</i></li> <li>• La <i>cybersecurity</i></li> </ul>	-La comunicazione in Rete -Educazione all'informazione e disinformazione in Rete -I <i>Cybercrimes</i>
---	---	--

<b>Modulo Sala/ bar</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La sicurezza e l'ecologia nel mondo della ristorazione. I contratti di lavoro nel settore turistico  Ore effettuate 4	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza sul lavoro, della tutela della salute con uno sguardo allo smaltimento dei rifiuti alimentari. Individuare il tipo di contratto a seconda della struttura ricettiva.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Conoscere la contrattazione nazionale e Comunitaria dei contratti del settore turistico-ristorativo.
<b>Modulo 2</b>	Obiettivi	Contenuti
L'organizzazione internazionale del turismo. Il turismo sostenibile. Agenda 2030: (Istruzione di qualità)  Ore effettuate 4	Saper operare nel rispetto delle indicazioni dell'Organizzazione del turismo, e in particolare del turismo sostenibile. Riconoscere l'importanza dell'istruzione a livello globale.	Conoscere e rispettare le regole indicate dall'Organizzazione internazionale del turismo. Conoscere e acquisire l'istruzione di qualità.



<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p data-bbox="148 331 443 405"><b>INGLESE</b> <b>Primo Quadrimestre</b></p> <p data-bbox="148 589 470 622"><b>Secondo Quadrimestre</b></p> <p data-bbox="248 898 453 931">Ore effettuate 8</p>	<p data-bbox="577 405 807 495">The International Organizations:</p>	<p data-bbox="1008 360 1350 443">FAO-ISO- NATO- ONU- UNICEF</p> <p data-bbox="1008 472 1198 555">RED CROSS- EMERGENCY-</p> <p data-bbox="1008 584 1393 667">GREEN PEACE –WWF The European Union.</p> <p data-bbox="1008 696 1350 730">The Treaty of Rome 1958</p> <p data-bbox="1008 745 1374 779">The Maastricht Treaty 1986</p> <p data-bbox="1008 795 1362 878">The Introduction of EURO 1999</p>

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

## Crediti Scolastici

### Conversione dei crediti scolastici attribuiti al terzo e quarto anno

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

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

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

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

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

### Conversione crediti alunni per la classe terza e quarta

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

Per la suddetta tabella si fa riferimento ai crediti deliberati dal collegio ed inseriti a pag.86, 87 e 88 del PTOF 2019-2022.

**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
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	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

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

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

- la partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 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.).

### **PROVA D'ESAME**

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

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	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	

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



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

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

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

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

## ESAME DI STATO 2021

### ELABORATO

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. Oliveto Alessandro (insegnante della disciplina "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" ) assegnano, al candidato all'esame di Stato della classe 5<sup>^</sup>SB, la realizzazione dell'elaborato scritto qui di seguito riportato.

### 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.

## APERTURA DI UN BAR MULTIPROPOSTA

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunga 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 evidenzia 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 commenti 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.

## **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.

## **Istruzioni per la formattazione dell'elaborato**

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

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

L'elaborato deve essere completato da:

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

## **Ulteriori contenuti richiesti a completamento 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 SVOLTE 5^ ANNO-**

**Emile Zola:** da l'Assommoire: "*Gervasia all'Assommoire*" (fotocopia);

**Giovanni Verga:** da I Malavoglia: "*I Malavoglia e la dimensione economica*" (da pag. 129), "*L'addio al mondo pre-moderno*" (da pag. 132), da Vita dei campi: "*La Lupa*" (da pag. 157);

**Charles Baudelaire:** da I fiori del male "*Spleen*" (da pag. 196);

**Oscar Wilde:** da *Il ritratto di Dorian Gray* "*Un maestro di edonismo*" (da pag. 217);

**Gabriele D'Annunzio:** da *Il piacere* "*Un ritratto allo specchio*" (da pag. 238); da *Alcyone* "*La sera fiesolana*" (pag.257);

**Giovanni Pascoli:** da *Myricae* "*X Agosto*" (pag.304), "*L'assiuolo*" (pag. 307) "*Il lampo*" (pag 315), da *Canti di Castelvecchio* "*Il gelsomino notturno*" (pag. 324);

**Italo Svevo:** da *La coscienza di Zeno* "*Il fumo*" (da pag. 436);

**Luigi Pirandello:** da *Il fu Mattia Pascal* "*La costruzione della nuova identità*" (da pag. 511), da *Sei personaggi in cerca d'autore* "*La rappresentazione teatrale*" (da pag. 557);

**Giuseppe Ungaretti:** da *L'allegria* "*In memoria*" (pag. 690) "*Fratelli*", (pag. 694), "*Veglia*" (pag. 695), "*San Martino del Carso*" (pag. 700), "*Soldati*" (pag. 704);

**Eugenio Montale:** da *Ossi di seppia* "*I limoni*" (pag.737), "*Merigiare pallido e assorto*" (pag. 743) "*Spesso il male di vivere ho incontrato*" (pag. 745).

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 13/05/2020

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Matteini Loretta
Francese	Baldelli Rosanna
Tedesco	Pasqualini Loretta
Matematica/Inform.	Serafini Monica
Sc. Cult. Alim.	Zavatta Vania
Lab. Enog. S. Cucina	Panzerà Salvatore
Lab. Enog. Sala/vend	Oliveto Alessandro Carassiti Rita
Dir. Amm. Strut. Ric.	Iannone Carmine
Scienze Mot. E Spor.	Girolometti Caterina
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Di Stefano Isabel
Sostegno	Passalaqua Giampaolo
Sostegno	Pasquini Carmela

Riccione, 15 maggio 2021

La coordinatrice  
Prof.ssa Galati Sara Ersilia