

IPSSEOA - "S. SAVIOLI" - RICCIONE  
Prot. 0003362 del 17/05/2021  
(Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2021

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

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>KS Corso Serale indirizzi  
Enogastronomia\Servizi di Sala/Vendita/Bar (terzo periodo didattico corso serale).

In data 15 Maggio 2020, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>KS Corso Serale, Enogastronomia\Servizi di Sala/Vendita/Bar, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Camilla Zammarchi



*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 VKS Serale**

**Terzo periodo didattico corso serale**



Anno scolastico  
2020/2021

Coordinatrice Prof.ssa Camilla Zammarchi

## INDICE

<b>PARTE I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b>	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3	
	PECUP	Pag. 4	
	Piano orario	Pag. 6	
	<b>Composizione classe</b>	Composizione cdc e variazione cdc nel biennio post-qualifica	Pag. 7
		Profilo classe	Pag. 8
<b>Attività didattica</b>	Metodi e strumenti didattici	Pag. 9	
	Area di professionalizzazione	Pag. 10	
<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi</b> <b>disciplinari</b>	Italiano	Pag. 12	
	Storia	Pag. 16	
	Inglese	Pag. 18	
	Francese	Pag. 20	
	Matematica	Pag. 22	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 26	
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag. 30	
	Lab. Enogastronomia settore Cucina	Pag. 35	
	Diritto e tecnica dell'impresa turistica	Pag. 40	
Educazione civica	Pag. 43		
<b>PARTE III</b>  <b>Criteri e</b> <b>Strumenti di</b> <b>valutazione</b>	Criteri	Pag. 44	
	Crediti	Pag. 46	
	Griglia di valutazione per il colloquio orale	Pag. 47	
	Griglia di valutazione per il colloquio orale DSA	Pag. 49	
	Elaborato per colloquio orale	Pag. 50	
	Elenco letture di italiano per colloquio orale	Pag. 58	

## 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 FINALITA'

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

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

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

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

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

### **Obiettivi Generali**

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

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

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

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

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

## 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 - inglese	<u>3</u>	<u>3*</u>	Scritto/orale
<i>Totale</i>	12	12	

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
Diritto e tecniche amministrative	3	3	Scritto/orale
Francese	3	2	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3*	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Cucina	5	5	Orale
Laboratorio Enog. Sala/Vendita	<u>5</u>	<u>4</u>	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	12	13	

\* nel secondo quadrimestre è stata svolta un'ora in meno a settimana, per un totale di 23 ore settimanali rispetto alle 25 ore settimanali del primo quadrimestre.

**Gli insegnamenti di DTA, Italiano\Storia, Inglese e Laboratorio di Cucina\Sala hanno svolto le 33 ore annuali di educazione civica.**

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

**Composizione del Consiglio di Classe:**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Daniela Del Baldo
Francese	Oriana Corvino
Matematica/Informatica	Camilla Zammarchi
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Luigino Mengucci
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Raffaele Musolino
Lab. Enog. settore Cucina	Luca Falasconi
Dir. Amm. Strut. Ric	Paolo Cervone

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

<b>Discipline</b>	<b>3\4^anno</b>	<b>5° anno</b>
Italiano/Storia	Giuseppe Pargolo Terranova	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Marianna Esposito	Daniela Del Baldo
Francese	Antonietta Sgambati	Oriana Corvino
Matematica	Tiziano Tosi	Camilla Zammarchi
Sc. Cult. Alimentazione	Antonio Chicone	Luigino Mengucci
Lab. Enog. Sala/Vend	Giorgio Adriano Buffone	Raffaele Musolino
Lab. Enog. Cucina	Cristina Lunardini	Luca Falasconi
Dir. Amm. Strut. Ric	Elena Passini	Paolo Cervone



## PROFILO DELLA CLASSE

La classe V serale si compone di 27 alunni, 16 maschi e 11 femmine, di cui 19 frequentanti. Nella classe sono presenti tre studenti DSA e cinque BES, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

All'interno della classe sono presenti 3 alunni stranieri. La classe è articolata nel settore Cucina/Sala-Bar (14 alunni indirizzo Cucina- 13 alunni indirizzo Sala/Vendita)

Per quanto riguarda la seconda lingua tutti gli studenti hanno studiato francese.

La classe si presenta molto eterogenea per partecipazione e interesse alle lezioni. Un gruppo di studenti, abbastanza numeroso, si mostra responsabile, interessato, motivato e partecipa attivamente alle lezioni in tutte le discipline. Tra questi si distinguono alcuni alunni che hanno un ottimo rendimento nella maggioranza delle discipline. Una parte della classe, pur interessata, si lascia spesso condizionare dal comportamento di un piccolo gruppo di studenti, decisamente meno partecipe e collaborativo e con un atteggiamento più superficiale. L'eterogeneità della classe, evidente durante la didattica in presenza, è stata confermata anche nel corso della didattica digitale integrata. Ci sono alunni che hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo - formativo, altri che hanno frequentato meno assiduamente, altri ancora che hanno frequentato in modo piuttosto passivo. È poi conseguenza diretta anche della scarsa o passiva frequenza, la difficoltà a conseguire un profitto accettabile nelle diverse discipline. Pur essendosi impegnati, alcuni studenti non sono riusciti comunque a raggiungere risultati pienamente soddisfacenti, a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata.

Solo un docente ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino alla conclusione del percorso di studi. Ci sono stati pertanto numerosi avvicendamenti di insegnanti, verificatisi nell'ultimo anno.

La classe ha lievemente risentito di questi cambiamenti e ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro.

Il CdC ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti. Nel caso specifico degli studenti con DSA, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP. In alcuni casi particolari si è reso necessario, quindi, integrare le verifiche scritte con interrogazioni orali e, spesso, suddividere queste ultime in frazioni di programma. In linea di massima 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.

Tre alunni in base alla stipula del PFI hanno crediti in alcune discipline e sono pertanto esonerati da esse in sede di colloquio orale. (Ministeriale 3 del 17 Marzo 2016). Si segnala anche che gli alunni inseriti in attività lavorative sono diversi, attinenti e non.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno è seguita, seppur con alcuni aggiustamenti.

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

## **Metodi**

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

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni.

Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

## **Strumenti**

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, 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.

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.

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

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

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

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

## **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.

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stata significativa la valorizzazione delle attività lavorative svolte dagli alunni e il percorso per l'ottenimento della qualifica IeFP che alcuni di loro hanno svolto.

Gli alunni hanno tutti svolto attività in aziende alberghiere e della ristorazione, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

## **PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

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

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
HACCP	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, FRANCESE, CUCINA/SALA
DIETETICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, CUCINA
IL VINO	INGLESE, FRANCESE, SALA
INTOLLERANZE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, FRANCESE, CUCINA

## **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 V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: ITALIANO

Prof. Pargolo Terranova Giuseppe

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5a del corso serale è composta da 25 alunni (10 maschi e 15 femmine), non tutti frequentanti. La provenienza territoriale è molto variegata, si registra anche la presenza di alcuni studenti di origine straniera ma comunque ben integrati nel gruppo classe. Dal punto di vista didattico il sottoscritto è l'unico professore che la classe ha mantenuto rispetto allo scorso a.s.

Il percorso scolastico del corso serale mira a qualificare giovani e adulti, le problematiche che si presentano sono molto articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare in una situazione di emergenza continua che, praticamente, nei 2 anni scolastici, ha costretto a svolgere la maggior parte del programma in remoto.

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale era stato interrotto alcuni anni fa, perdendo la consuetudine allo studio e in taluni casi anche il metodo, altri alunni presentano invece delle lacune di base pregresse. Per alcuni si evidenzia un limitato tempo da poter dedicare allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro o impegni vari di altra natura, la poca propensione allo studio. Ciò nonostante, l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe, sono stati apprezzabili rispetto ai livelli di partenza e dell'inizio dell'a.s. in corso. La partecipazione e l'interesse per i programmi proposti possono definirsi discreti e in certi periodi anche ottimali. Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un buon profitto, mentre per i singoli alunni il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base, tuttavia, non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico.

Il programma di Italiano è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso seguendo il libro di testo adottato.

Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto anche della situazione generale di emergenza in cui tutti ci siamo ritrovati, la produzione scritta è stata svolta in maniera minima e limitata, rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, ma poi non è stato possibile completare e definire questo modulo. In alcuni casi le difficoltà, per quanto

riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di essere alunni stranieri o non essere abituati ad organizzare lo sviluppo del testo in maniera metodica.

Anche il programma di Storia è stato suddiviso in moduli; gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione e sono stati poi approfonditi attraverso discussioni in classe, attualizzazioni degli argomenti e dei periodi storici trattati, visione di documentari e video correlati con gli argomenti trattati, molti dei quali proposti dalla versione digitale del libro.

### ITALIANO – PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: Le Occasioni della Letteratura, di G. Baldi, S. Giusso, vol. 3. Paravia

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi di fine Ottocento	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Il contesto storico-culturale - Il Decadentismo - La poesia moderna - I poeti maledetti
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il romanzo decadente e psicologico	Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.	Gabriele D'Annunzio - La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte - Estetismo e Superomismo - Il piacere Italo Svevo - Vita e Poetica dell'autore - I modelli, la struttura e i contenuti - La coscienza di Zeno Luigi Pirandello - La vita e le opere - La poetica - Vita e Forma - Il fu Mattia Pascal - L'umorismo - Uno, nessuno, centomila - Sei personaggi in cerca d'autore
Confronto fra autori	Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	L'inetto di Pirandello e di Svevo: differenze e somiglianze

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>La poesia italiana del Novecento</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della poesia nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vita e opere principali</li> <li>- Il pensiero e la poetica</li> <li>- Temi, motivi e simboli</li> <li>- La poetica del fanciullino;</li> <li>- Myricae (Temporale, Il lampo, Il Tuono, X Agosto, L'assiuolo, Novembre)</li> </ul> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>La vita e le opere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La poetica - Il porto sepolto</li> <li>- I fiumi</li> <li>- Fratelli</li> <li>- Veglia</li> <li>- San Martino del Carso</li> <li>- Soldati</li> <li>- Mattina</li> </ul> <p>Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vita e opere principali</li> <li>- La poetica - Il male di vivere e il Varco</li> <li>- Non chiederci la parola (</li> <li>- Spesso il male di vivere ho incontrato (da Ossi di seppia)</li> <li>- Ho sceso dandoti il braccio (da Satura)</li> </ul>
<p>Confronto fra autori</p>	<p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<p>Montale, D'Annunzio, Ungaretti, Pascoli: il ruolo del poeta nel mondo.</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Produzione scritta</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali e dei destinatari. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.</p>	<p>Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.</p>	<p>Orale e scritta in presenza; tendenzialmente orale in remoto.</p>	<p>Profitto ed impegno individuale. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.</p>





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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

STORIA – PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: La nostra avventura, di G De Vecchi e G. Giovannetti, vol. 3. Pearson

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla società di massa alla Prima Guerra mondiale	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	- Sviluppo industriale e società di massa - La Prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
L’età dei totalitarismi	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	- Il Dopoguerra - Dal “Biennio rosso” al regime fascista - La Germania dal “Trattato di Versailles” al regime nazista - Stalin e lo stalinismo in Russia - sintesi
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
La Seconda Guerra mondiale	Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	Le cause della Seconda Guerra mondiale - Le dinamiche del conflitto - Resistenza e Liberazione in Italia - La conclusione del conflitto
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso: dalla Guerra fredda alla distensione	Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	L’Italia repubblicana e il suo ordinamento - Guerra fredda e distensione - L’Italia negli anni del "miracolo economico"

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.	Orale e scritta in presenza; tendenzialmente orale in remoto.	<p>Profitto ed impegno individuale.</p> <p>Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza.</p> <p>Valutazione iniziale, formativa e sommativa.</p>

Riccione, 15/05/2021

Prof. Terranova Giuseppe Pargolo



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: INGLESE

Prof. ssa Del Baldo Daniela

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe si è mostrata sin dall’inizio dell’anno scolastico partecipe ed interessata alla disciplina nonostante alcuni studenti abbiano da diverso tempo interrotto o terminato il loro percorso di formazione scolastica.

L’atteggiamento nei confronti delle attività svolte in classe è da ritenersi nel complesso soddisfacente e il rispetto delle consegne è stato abbastanza corretto. Gli studenti presentano una diversa preparazione di base che ha creato la necessità da parte dell’insegnante di dover riprendere alcuni argomenti essenziali. Si rileva in alcuni una maggior difficoltà nell’esprimersi nella lingua straniera studiata sia in forma scritta che orale dovuta in qualche caso a lacune di base pregresse, in altri ad una poca propensione allo studio. Tuttavia non mancano elementi che hanno sempre affrontato lo studio della disciplina con impegno e partecipazione attiva che hanno permesso loro di raggiungere livelli più elevati rispetto al resto della classe.

Sotto l’aspetto cognitivo i livelli di preparazione raggiunti in base agli obiettivi programmati sono da considerarsi più che buoni.

Il programma di lingua Inglese è stato suddiviso in moduli, alcuni argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione potenziandone gli aspetti con approfondimenti da parte del docente lasciando ampio spazio a dibattiti o discussioni in classe, altri con l’ausilio di fotocopie o video pertinenti agli argomenti trattati.

### PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Wine & Dine Club

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
On the job - Unit 1 - Hygiene and safety - HACCP - Safety Check list	Conoscere la legge dell’HACCP	La sicurezza sul lavoro
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
On the plate - Unit 3	Saper individuare i diversi tipi di verdure e contorni	La nuova Piramide alimentare

- Vegetable and side dishes - Nutrition and nutrients	Conoscere il rapporto tra cibo e salute	
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
On the table - Unit 1 - Meals and menus - Menu - Menu sequence - Menu types  Unit 2 - Food and wine matching - Wine and wine Appellations	Saper analizzare le abitudini alimentari nel mondo Britannico  Conoscere le caratteristiche principali di un menu e le diverse tipologie  Conoscere le principali certificazioni inerenti al vino	L'offerta nella ristorazione

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lettura dei testi proposti con comprensione scritta e orale</p> <p>Lezione frontale per presentare tematiche specifiche</p> <p>Esercitazioni scritte:</p> <p>Formulazione di questionari, schemi, riassuntivi</p>	<p>Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo: Wine &amp; Dine Club</p> <p>Fotocopie di materiale utile a fissare strutture</p>	<p>Prove orali:</p> <p>Colloquio tradizionale e attività di collegamento con video e ascolto</p> <p>Prove scritte:</p> <p>Prove strutturate e semistrutturate</p> <p>Lettura di un brano con:</p> <p>Esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione</p> <p>Esercizi proposti dal libro</p>	<p>Conoscenze degli argomenti studiati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio</p> <p>Uso dei termini specifici e correttezza grammaticale</p> <p>Impegno, interesse, partecipazione</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: FRANCESE

Prof. ssa Corvino Oriana

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da un numero complessivo di 26 alunni, di cui 11 donne e 15 uomini. Fra questi, quattordici di indirizzo Enogastronomia e dodici di indirizzo Sala e Vendita.

La condotta e la partecipazione degli studenti è stata mediamente adeguata anche se, nei periodi di didattica a distanza è stato notato un calo di attenzione da parte degli studenti, dovuto alle difficoltà tecniche e pratiche che la didattica a distanza comporta. Gli studenti hanno mostrato un atteggiamento e un approccio positivo nei confronti della materia e degli argomenti trattati e alcuni di loro si sono distinti per l’interesse e il coinvolgimento.

Lo sviluppo della programmazione prevista, anche in rapporto alle altre discipline e nonostante le difficoltà sopraggiunte a causa dell’emergenza Covid, è stato abbastanza completo.

I risultati ottenuti rispetto ai livelli di partenza degli studenti sono stati mediamente soddisfacenti.

### PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: “Gourmet-Gastronomie”, Eli, “Gourmet-Service”, Eli e materiale didattico cartaceo e multimediale fornito dall’insegnante

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les fromages et les desserts	Savoir distinguer les fromages français et savoir présenter les fromages et les desserts	Les familles de fromages français; la carte des desserts; servir les gâteaux; les pâtisseries; desserts et pâtisseries; servir les fromages; la découpe du fromage; les meilleurs créments avec de savoureux desserts
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les vins	Parler du vin; savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes	L’histoire du vin; les principales zones viticoles; les appellations; la dégustation
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Bien-être et qualité	Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés; connaître les produits bio et	Les régimes alimentaires; la pyramide alimentaire; Bio et OGM

	les OGM.	
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Santé et sécurité alimentaire	Parler des problèmes liés à l'alimentation; connaître la méthode HACCP	HACCP; Allergies et intolérances alimentaires
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Les boissons	Parler des boissons; savoir donner des conseils ( choix, caractère des boissons, services)	Les boissons chaudes; les boissons froides; le Champagne; les liqueurs, les eaux-de-vie; les bières; les apéritifs traditionnels français; les cocktails
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Travailler dans le monde de la restauration	Savoir présenter ses compétences professionnelles; savoir rédiger un CV ou une lettre de motivation	Le CV; la lettre de motivation; l'entretien d'embouche

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.	Il docente ha scelto la modalità di valutazione in base ai risultati ottenuti ed al coinvolgimento degli studenti.

Riccione, 15/05/2021  
Oriana

Prof. Corvino



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Zammarchi Camilla

#### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è molto eterogenea per provenienza ed età, le problematiche che si presentano sono molto articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare in una situazione di emergenza continua che ha costretto a svolgere una parte del programma in remoto. In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale era stato interrotto alcuni anni fa, perdendo la consuetudine allo studio, mentre alcuni alunni presentano delle lacune di base pregresse.

La classe ha dimostrato un discreto 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. 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 o non li hanno pienamente raggiunti.

Ho conosciuto la classe a inizio anno; 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, lacune pregresse ma anche ad uno studio poco allenato. Viste le specificità di un percorso scolastico per adulti, si è preferito basare il percorso di apprendimento sull’esposizione dei concetti chiave in maniera intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni 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 si è svolta la didattica a distanza, gran parte della classe ha lavorato con costanza ed ho ritenuto opportuno inviare brevi video di riepilogo dei concetti principali in modo da favorire il consolidamento dei concetti fondamentali. La prima parte dell’anno scolastico è stata dedicata all’attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma, tenendo anche in considerazione che alcuni argomenti fondamentali del quarto anno erano stati svolti unicamente in didattica a distanza. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane durante le quali sono state attuate azioni di recupero degli apprendimenti per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Molto utile si è rivelato l’uso di Google 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, un buon gruppo degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcune persone che, per il loro costante impegno e interesse verso la materia, hanno conseguito risultati più che buoni o ottimi. Per gli alunni in possesso di certificazione si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con gli alunni stessi, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P.) depositati agli atti.

### PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: Colori della Matematica – Edizione Bianca di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni,  
vol. A DEA;  
ulteriore materiale fornito dal docente

MODULO 0	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Equazioni e disequazioni (ripasso ed approfondimento)	<p>Risoluzione di equazioni di secondo grado</p> <p>Risoluzione di disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado</p> <p>Risoluzione di disequazioni numeriche frazionarie di primo e secondo grado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equazioni di secondo grado</li> <li>- Disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado</li> <li>- Disequazioni numeriche frazionarie di primo e secondo grado</li> </ul>
MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Le funzioni	<p>Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</p> <p>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</p> <p>Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</li> <li>- Definizione e determinazione del dominio di una funzione</li> <li>- Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</li> <li>- Definizione e determinazione del segno di una funzione</li> </ul>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Limiti di funzioni reali di variabile reale	<p>Comprendere intuitivamente il concetto di limite</p> <p>Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>Saper risolvere le forme indeterminate con funzioni algebriche razionali</p> <p>Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione intuitiva di limite</li> <li>- Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>- Le forme indeterminate</li> <li>- Definizione intuitiva di asintoto</li> <li>- Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> </ul>



		<p>Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</p> <p>Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li> <li>- Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>		<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> derivate	<b>Le</b>	<p>Conoscere la definizione di derivata di una funzione</p> <p>Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</p> <p>Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma algebrica, di un prodotto e di un quoziente</p> <p>Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza</p> <p>Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</p> <p>Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</p> <p>Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</p> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</p>	<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 algebrica di funzioni, di un prodotto e 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>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione dialogata</li> <li>- Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>- Lezione frontale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: "Colori della Matematica" – Edizione Bianca di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, vol. A DEA utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</li> <li>- materiale e videolezioni fornite dal docente attraverso Google Classroom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Problemi ed esercizi</li> <li>- Colloquio orale</li> <li>- Verifiche scritte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici</li> <li>- Miglioramento delle conoscenze nel corso dell'anno e atteggiamento in classe</li> <li>- Regolarità della frequenza, interesse e partecipazione</li> </ul>

Riccione, 15/05/2021

Prof.ssa Zammarchi Camilla



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE

Prof. Mengucci Luigino

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, più numerosa ad inizio anno scolastico, in seguito ad alcuni ritiri in corso d'anno, è attualmente composta da 26 (ventisei ) alunni, 16 maschi e 10 femmine. La classe, articolata nei due indirizzi sala/bar e cucina, con 12 alunni in sala/bar e 14 in cucina, si presenta piuttosto eterogenea, per nazionalità, per proprietà della lingua italiana e per i precedenti trascorsi scolastici di ciascun alunno. Per questi motivi, alcuni alunni hanno avuto oggettive difficoltà di base, pur mostrando sempre impegno e partecipazione alle attività didattiche. In classe sono, altresì, presenti casi particolari di alunni che necessitano di interventi mirati di supporto per DSA e BES, per i quali sono stati predisposti specifici percorsi didattici, inseriti in appositi PDP. L'anno scolastico, caratterizzato dal frequente ricorso alla didattica a distanza, per le note vicende legate all'emergenza COVID 19, ha ulteriormente condizionato lo svolgimento della programmazione didattica disciplinare e l'apprendimento, soprattutto per gli alunni con maggiori difficoltà. Il docente, consapevole di questa situazione, ha talvolta rallentato la programmazione per effettuare interventi di recupero in itinere, con l'intento di favorire l'apprendimento degli alunni più in difficoltà. Le verifiche delle attività svolte hanno assunto una scansione periodica, dettata dalle esigenze e dagli impegni della classe nel corso dell'anno dagli argomenti di volta in volta trattati e dalle necessità di verificare il livello di apprendimento dei singoli e di tutto il gruppo.

Nel valutare i singoli alunni, si è tenuto conto dei seguenti criteri:

- raggiungimento degli obiettivi formativi specifici della disciplina, articolata per moduli
- esito delle prove di verifica, scritte e orali
- frequenza, partecipazione e interesse per le lezioni

La classe, nel suo insieme, ha dimostrato un buon interesse per la materia e il docente ha voluto sempre instaurare buone relazioni con i singoli alunni, cercando in ogni circostanza di favorire anche i rapporti interpersonali fra di loro. Il clima positivo, generato in classe, ha consentito lo svolgimento delle lezioni in modo leale, proficuo e interattivo e la verifica costante del livello di apprendimento e comprensione degli argomenti trattati. A tal fine, accanto alle verifiche orali, sono state predisposte verifiche scritte, utilizzando test di esercitazione, quesiti a scelta multipla e a risposta aperta.

Naturalmente, considerata l'eterogeneità della classe, già evidenziata in precedenza, la partecipazione alle attività didattiche è risultata diversa da alunno a alunno.

Un gruppo di alunni ha partecipato alle lezioni attivamente, mostrando sempre attenzione e interesse per gli argomenti trattati e, cercando un costante contatto con l'insegnante, ha

migliorato le proprie conoscenze sulla materia. Altri alunni hanno partecipato meno assiduamente alle lezioni e, mostrando incertezze e carenze nell'apprendimento, hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi minimi richiesti per la disciplina. Considerata la specificità di una materia di indirizzo, quale scienze dell'alimentazione, e la particolarità del percorso scolastico riservato agli adulti, le lezioni, molto spesso dialogate, sono state sempre accompagnate da riferimenti a situazioni e circostanze reali, che potessero avere riscontri pratici nel comportamento e nelle scelte quotidiane di consumo. Durante la Didattica a distanza, attivata nei periodi dell'emergenza Covid-19, si è dimostrato prezioso l'utilizzo di "Google Classroom", per trasmettere alla classe schemi riassuntivi, mappe concettuali e materiale di studio e approfondimento sugli argomenti trattati durante le lezioni.

All'inizio dell'anno scolastico, sono stati ripresi alcuni argomenti del quarto anno, svolti in modo frammentario nel corso del 2020, durante l'emergenza Covid 19, e propedeutici allo svolgimento della programmazione del quinto anno. Terminato il primo quadrimestre, la programmazione didattica disciplinare è stata rallentata, per attuare interventi di recupero degli apprendimenti rivolti agli alunni con maggiori difficoltà, per consentire loro di colmare le lacune pregresse. Le verifiche, sia scritte che orali, e le lezioni dialogate hanno consentito l'accertamento degli obiettivi prefissati, che hanno raggiunto livelli di piena sufficienza per la maggior parte della classe e livelli discreti, buoni o addirittura eccellenti, per alcuni alunni, premiati per il loro costante impegno e interesse per la materia.

#### PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: *Scienza e cultura dell'alimentazione* - Luca La Fauci - ed. Markes;  
(ulteriore materiale è stato fornito dal docente, tratto da altri testi o riviste di settore)

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: <b>DIETOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i principi della bioenergetica</li> <li>-saper interpretare e applicare le indicazioni dei LARN</li> <li>-saper interpretare e applicare le raccomandazioni contenute nelle Linee Guida INRAN per una sana alimentazione italiana</li> <li>-conoscere i principi della dieta equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche</li> <li>-essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-dietologia, bioenergetica e peso teorico</li> <li>- metabolismo e bioenergetica: l'ATP , l'energia degli alimenti e la misurazione. Il fabbisogno energetico: composizione e calcolo. Il peso corporeo: valutazione secondo l'IMC</li> <li>- dietologia e alimentazione equilibrata</li> <li>- gli standard nutrizionali (LARN). Alimentazione equilibrata: la distribuzione dell'energia e dei nutrienti . Le linee guida dell'INRAN</li> <li>-dieta per fasce d'età e principali tipologie dietetiche</li> </ul>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: <b>DIETOTERAPIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-saper mettere in relazione gli squilibri alimentari con determinate patologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-le principali patologie di origine alimentare, classificazione, indicazioni dietetiche</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali</li> <li>-essere in grado di formulare menu funzionali alle esigenze della clientela</li> <li>-saper affrontare le problematiche relative alle allergie e intolleranze alimentari</li> <li>- saper correlare gli stili di vitae e le abitudini alimentari con le malattie del benessere</li> <li>-essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-alimentazione e tumori: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e antitumorali</li> <li>-indicazioni dietetiche per il consumo delle bevande alcoliche</li> <li>-le reazioni avverse agli alimenti: allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo:</p> <p><b>IGIENE E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti</li> <li>-conoscere le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi</li> <li>-praticare una corretta prassi igienica sulla base del sistema HACCP</li> <li>-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>-essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- igiene degli alimenti, sicurezza alimentare e contaminazione degli alimenti.</li> <li>- igiene e malattie trasmesse dagli alimenti</li> <li>- igiene, prevenzione igienico sanitaria e qualità degli alimenti</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo:</p> <p><b>LE NUOVE TENDENZE DI CONSUMO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</li> <li>-saper individuare i nuovi prodotti alimentari ed essere in grado di leggere e interpretare le loro etichette</li> <li>- saper utilizzare correttamente la terminologia specifica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-nuove tendenze di consumo</li> <li>-nuovi prodotti alimentari: alimenti integrali, light, arricchiti e funzionali (prebiotici e probiotici), novel food ,convenience food</li> </ul>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-lezione dialogata</p> <p>-confronto guidato finalizzato alla costruzione e alla risoluzione di problemi (problem solving)</p> <p>-lezione frontale</p> <p>-videolezione in didattica a distanza-</p> <p>Libro di testo:</p> <p>“Scienza e cultura dell'alimentazione” - Luca La Fauci – ed. Markes</p> <p>-schemi, mappe concettuali</p> <p>-altra documentazione fornita dal docente attraverso Google Classroom</p> <p>-audiovisivi</p>	<p>-Libro di testo:</p> <p>“Scienza e cultura dell'alimentazione” - Luca La Fauci – ed. Markes</p> <p>-schemi, mappe concettuali</p> <p>-altra documentazione fornita dal docente attraverso Google Classroom</p> <p>-audiovisivi</p>	<p>-esercitazioni</p> <p>-esposizione orale dei contenuti</p> <p>-prove scritte</p> <p>-conversazioni</p> <p>- dibattiti</p>	<p>-conoscenza e analisi critica delle tematiche affrontate</p> <p>-comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>-utilizzo corretto della terminologia specifica</p> <p>-comportamento in classe, frequenza, interesse e partecipazione alle lezioni</p>

Riccione, 15/05/2021

Prof. Luigino Mengucci



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

Prof. Musolino Raffaele

### RELAZIONE SULLA CLASSE

Nella classe 5° Serale ove sono state effettuate n. 4 ore settimanali, si sono svolte lezioni pratiche e teoriche. Occorre puntualizzare che la classe eterogenea, dal punto di vista della disciplina, in considerazione dell’età degli studenti, ha evidenziato un comportamento non sempre adeguato. Alcuni alunni hanno presentato atteggiamenti vivaci, altri sono risultati partecipi al dialogo educativo pur con discontinuità. Sono stati necessari alcuni appelli, dovute ad assenze “strategiche” per evitare, le verifiche (orali e/o scritte) le quali hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche, evidenziando inoltre la scarsa puntualità nelle consegne.

Per gli alunni in possesso di certificazione si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con i diretti interessati, facendo riferimento ai relativi Piani Personalizzati.

L’attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, le lezioni sono state organizzate adottando le seguenti modalità:

-lezioni teoriche.

-lezioni pratiche dimostrative e professionali con l’utilizzo dei laboratori didattici mediante coinvolgimento degli alunni.

-lezioni in DID in periodi alterni (causa emergenza sanitaria Covid19)

-tecnica del lavoro di gruppo e del lavoro individuale.

-lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto.

-lezioni di verifica con prove scritte, parte delle verifiche sono state di carattere pratico e improntate sulla valutazione delle abilità e delle competenze acquisite dagli allievi.

Per alcuni argomenti sono state fatte integrazioni mediante l’uso di strumenti multimediali e audiovisivi con proiezioni in aula LIM. Per quanto attiene l’ampia tematica del vino è stato fornito agli allievi quale integrazione, materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntiva, attraverso i moduli di Google Drive.

I moduli didattici, rispetto al piano annuale presentato all’inizio dell’anno scolastico, sono stati svolti completamente, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo, causa emergenza sanitaria Covid19, in alcuni periodi non è stato possibile svolgere attività in presenza, usufruendo così dei laboratori didattici.

## PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: Sarò Maître sarò Barman di Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini;  
ulteriore materiale fornito dal docente, uso di Google Drive per condivisione file.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il servizio del vino	<p>Conoscere l'attrezzatura e le tecniche per il servizio dei vini</p> <p>Metodi di analisi organolettica del vino.</p> <p>Effettuare il servizio dei vini in modo professionale</p>	<p>-le fasi del servizio dei vini</p> <p>-le regole del servizio dei vini</p> <p>-la degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo</p> <p>-l'attrezzatura del sommelier</p> <p>-l'offerta del vino nei ristoranti</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: L'abbinamento cibo-bevande	<p>Conoscere i metodi di analisi organolettica del cibo.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione</p> <p>Servizio speciale; i formaggi</p>	<p>-l'analisi organolettica del cibo</p> <p>-l'abbinamento cibo-vino</p> <p>-il profilo organolettico e</p> <p>-l'abbinamento della birra e delle acqua</p>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: L'organizzazione del bar	<p>Conoscere la struttura e attrezzatura del bar.</p> <p>Organizzazione della brigata di lavoro.</p> <p>Elementi di gestione.</p> <p>Tecniche di servizio.</p> <p>Allestire il banco bar.</p> <p>Calcolare il wine cost e drink cost e il prezzo di vendita delle bevande.</p> <p>Utilizzare in modo appropriato le attrezzature per il servizio delle principali bevande da bar.</p>	<p>-le aree di lavoro e la brigata</p> <p>-le attrezzature per il servizio</p> <p>-orari di lavoro, drink cost e wine cost</p> <p>-Prezzi di vendita</p> <p>-la gestione del bar d'albergo</p> <p>-il servizio di caffetteria</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il bere miscelato	<p>Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Classificare (IBA), proporre e Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>La differenza fra distillati e liquori.</p>	<p>-ingredienti e attrezzature per Cocktail</p> <p>- tipologie di cocktail</p> <p>-tecniche di miscelazioni: build, shake and strain with double strain, frozen, muddler.</p> <p>- la preparazione dei cocktail: green royale, shirley temple, negroni, strange love, milky, virgin mojito.</p> <p>- cocktail analcolici molecolari con realizzazione di spume.</p>



MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: cucina di sala (flambé)	Saper addestrarsi in modo sciolto e professionale alla preparazione alle lampada, la cucina di sala è molto veloce che si esegue davanti al cliente, il quale diventa spettatore. I piatti preparati devono essere appetitosi e nelle stesso tempo di buon aspetto.	-Ingredienti e attrezzature per il flambage, - preparazione di: filetto al pepe verde.
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: L'offerta di enogastronomia	- Valutare preventivamente il lavoro e di conseguenza programmare le azioni da svolgere e le risorse economiche da investire. Analizzare il mercato nelle sue componenti fondamentali di domanda e offerta ed influenzarli con i mezzi messi a disposizione dal Marketing. - tenere presenti le esigenze sia di carattere gestionale, sia relative al soddisfacimento delle aspettative della clientela - saper comunicare con strategia soprattutto con mezzi di comunicazione immediati quali il menu sotto ogni sua forma, trasformandosi in uno strumento di conoscenza e di cultura gastronomica.	- Principi di Marketing, gli strumenti di vendita - Il menu, tipologie di menu, determinare l'offerta Enogastronomica, determinare i prezzi di vendita. - I mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei Vini, la comunicazione interna "briefing operativo"
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: il banqueting	Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomia e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto	- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il catering	- Sapere che, a differenza del banqueting il catering è l'evento organizzato in location diverse dalla sede dell'azienda che si occupa della sua realizzazione.	-L'attività di catering - tecniche di produzione e trasporto - la produzione e la distribuzione itineranti.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper organizzare l'evento a regola d'arte e secondo le aspettative del cliente. La pianificazione di ogni dettaglio e l'accurata programmazione del lavoro devono essere le prime garanzie di successo e i principali strumenti per ridurre al minimo le possibilità di errore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-il catering</li> <li>-banqueting,</li> <li>-La vendita di un evento speciale</li> <li>- la pianificazione del lavoro</li> <li>-la preparazione della sala</li> <li>-il buffet</li> <li>- il servizio in sala</li> <li>- il cerimoniale</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La gestione delle aziende turistico-ristorative	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività gastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aspetti peculiari dei servizi Enogastronomici</li> <li>- forme di gestione delle attività turistico ristorative e nuove</li> <li>-Tendenze</li> <li>-le risorse umane</li> <li>- le principali normative del Settore</li> <li>- la gestione del magazzino</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Enogastronomia dell'Emilia-Romagna e l'Europa del vino,i marchi di qualità.	Conoscere i vini e le specialità regionali. Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo, la Champagne.	Vini e pietanze tipiche, morfologia del terreno.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-lezioni frontali</p> <p>-l'attività pratica di laboratorio</p> <p>-role playing</p> <p>-peer education</p> <p>Oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono state messe a disposizione degli studenti slides, schemi e mappe concettuali per il supporto anche in remoto in modalità asincrona degli stessi.</p>	<p>-libro di testo“ Sarò Maître sarò Barman”</p> <p>-ulteriore materiale fornito dal docente, uso di Google Drive per condivisione file.</p>	<p>-orali</p> <p>-scritte</p> <p>-pratiche</p>	<p>La valutazione delle prove scritte ed orali ha tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- livello di conoscenza e comprensione degli argomenti;</li> <li>-capacità di analisi e di sintesi;</li> <li>-capacità espositiva e proprietà di linguaggio;</li> <li>- miglioramento rispetto alle verifiche precedenti;</li> <li>- atteggiamento in classe e online;</li> <li>- capacità di trovare nessi e collegamenti.</li> </ul> <p>-Sono state altresì valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regolarità e frequenza;</li> <li>- interesse e partecipazione;</li> <li>- impegno e puntualità nel lavoro scolastico</li> </ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA-

Prof. Falasconi Luca

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe articolata ha visto, dopo varie interruzioni di frequenza, diminuire di molto la sua composizione.

La classe è attualmente composta da 26 studenti (14 di indirizzo cucina e 12 di indirizzo sala e vendita) eterogenei per età, nazionalità, preparazione di base e capacità all’apprendimento. Da sottolineare che solo una parte della classe ha evidenziato un buon interesse alla materia a cui ha partecipato con buona attenzione, motivazione e rispetto delle regole.

Il gruppo classe di indirizzo Cucina ha svolto n.5 ore di lezione settimanali nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma e lezioni pratiche in laboratorio atte ad approfondire alcuni campi del settore come la cucina per intolleranze, cucina internazionale, cucina senza glutine, cioccolateria e basi di pasticceria classica e moderna.

Il gruppo classe di indirizzo Sala ha svolto n.1 ore di lezione settimanale nelle quali si sono svolte prettamente lezioni teoriche come da programma.

La classe sia nelle lezioni teoriche che pratiche (solo per il gruppo cucina) è stata supportata dalla presenza del docente Covid (Prof.Vincenzo Sagliano) che ha permesso lo sdoppiamento della classe in gruppi di lavoro dimezzati permettendo di svolgere le stesse lezioni in sicurezza e migliorandone nel tempo stesso la qualità.

Durante l’anno scolastico si è evidenziata inizialmente maggiore la propensione al lato pratico della materia dovuto anche alla sospensione anticipata dell’anno precedente e alla preparazione dell’esame di qualifica IeFP mentre da metà del secondo quadrimestre in poi si è evidenziata una maggior presa di coscienza dell’aspetto teorico in preparazione all’esame di Stato.

Le diverse chiusure dovute alla situazione pandemica hanno rallentato in gran parte la programmazione pratica della materia; rallentamento che ha influito sul raggiungimento ottimale degli obiettivi prefissati a vantaggio dell’apprendimento teorico che è stato approfondito in gran parte durante la Dad e attraverso il materiale messo a disposizione tramite la piattaforma di Classroom.

La classe, tranne qualche eccezione, ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati dalla materia di studio e ha acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati sotto descritti differenziandosi prevalentemente in quattro livelli: Alto (4 alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze; Medio (13 alunni) con buon raggiungimento; Sufficiente(4 alunni); Insufficiente (5 alunni).

La classe ha mostrato un lieve miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno, anche qui con qualche eccezione, e durante l’anno scolastico si è evidenziando solo un lieve miglioramento delle abilità tecniche e dell’etica professionale dove permangono alcune lacune sull’utilizzo del linguaggio specifico e sul lato pratico della materia

dovute in parte alla scarsa motivazione di alcuni alunni del gruppo classe e in parte alle lezioni pratiche non effettuate causa emergenza Covid 19.

### PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Il mondo della ristorazione</p>	<p>Generali: Avere una visione generale sull'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa e le più significative trasformazioni attuali</p> <p>Specifici: Conoscere l'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa; Conoscere le nuove figure professionali; conoscere le attuali tendenze di cucina e i suoi fattori caratterizzanti; classificare le principali formule ristorative e le principali tendenze di settore; cogliere le differenze organizzative tra ristorazione commerciale, industriale e neo ristorazione.</p>	<p>L'evoluzione delle abitudini alimentari</p> <p>Gli stili alimentari attuali</p> <p>le tendenze della cucina</p> <p>le tipologie dei servizi ristorativi</p>
<p>Titolo: Igiene in cucina</p>	<p>Generali: Prendere coscienza dell'importanza dell'igiene e della sicurezza in cucina; sapersi muovere nel rispetto delle regole;</p> <p>Specifici: Conoscere le norme igieniche che regolano il lavoro di cucina a livello di igiene della persona, ambiente, alimenti. Saper distinguere i diversi pericoli igienici e di sicurezza e adottare le principali procedure di prevenzione. Saper attuare le corrette procedure di sanificazione delle attrezzature e dei locali. Saper redigere un manuale Haccp.</p>	<p>L'igiene in cucina e le contaminazioni alimentari</p> <p>Le malattie a trasmissione alimentare (MTA)</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>La sanificazione</p>
<p>Titolo: Il menu</p>	<p>Generali: Conoscere le funzioni, la struttura del menu e le sue tipologie in base alla domanda.</p> <p>Specifici: Conoscere la struttura moderna del menù e della carta; distinguere i diversi tipi di menù e carta. Conoscere le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti; saper progettare autonomamente menù semplici sotto l'aspetto grafico; costruire menù rispondenti alle regole gastronomiche. Conoscere le problematiche della</p>	<p>La struttura del menu e della carta</p> <p>I tipi di menu</p> <p>La progettazione del menu</p> <p>La redazione del menu in rapporto alla clientela</p>

	redazione del menù; saper progettare menù in base alle esigenze di un gruppo; saper scegliere piatti in base alle esigenze dietetiche della clientela	
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Agricoltura biologica, filiera corta e km0	<p>Generalisti: Conoscere gli attuali sistemi di agricoltura.</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0</p>	<p>L'agricoltura biologica in Italia e in Europa</p> <p>La filiera corta</p> <p>Il km 0</p>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Allergie e intolleranze alimentari	<p>Generalisti: Conoscere e riconoscere le diverse allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche fondamentali delle allergie e delle intolleranze alimentari; conoscere le problematiche legate all'ingestione di alimenti che provocano intolleranze o allergie; saper redigere semplici menu per intolleranze e allergie.</p>	<p>Allergie e diete per intolleranze: alle proteine dell'uovo, alle proteine del latte vaccino, ai legumi</p> <p>alle arachidi, alla frutta secca da guscio, alla soia, al lattosio, al glutine</p> <p>Redazione di menu per intolleranze e allergie alimentari</p>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: I prodotti alimentari	<p>Generalisti: Conoscere la classificazione degli alimenti, le certificazioni di qualità e i moderni alimenti del mercato alimentare</p> <p>Specifici: Elencare e conoscere tutti i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti del territorio; utilizzare correttamente i prodotti congelati, surgelati e di gamma; scegliere correttamente il livello di lavorazione dei prodotti su criteri economici, gastronomici e organizzativi. Saper esporre argomentazioni sui moderni alimenti tra cui gli ogm, integrali, light e dietetici.</p>	<p>I prodotti alimentari e le gamme</p> <p>Le certificazioni di qualità e i marchi di tutela</p> <p>Gli alimenti moderni</p> <p>Le gamme alimentari</p>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Catering, banqueting e buffet	<p>Generalisti: Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche del catering, del banqueting e del buffet. Saper programmare e organizzare il servizio per le diverse tipologie di servizio per banchetti e ricevimenti in relazione alla preparazione, alla logistica e la distribuzione attraverso i legami differiti.</p>	<p>Il catering</p> <p>Il banqueting</p> <p>Il buffet</p> <p>I legami differiti</p> <p>Il sottovuoto</p>

	Saper utilizzare correttamente la tecnica dl sottovuoto per conservare e per la cuocere.	
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Gli ingredienti base	<p>Generali: Conoscere le caratteristiche generali di alcuni ingredienti utilizzati in cucina</p> <p>Specifici: applicare le conoscenze teoriche a livello pratico sull'utilizzo delle farine, dei lieviti, del latte e derivati e del cioccolato migliorandone il risultato finale</p>	<p>I cereali e le farine</p> <p>Il latte e i suoi derivati</p> <p>I lieviti e la lievitazione</p> <p>Il cioccolato</p>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>LEZIONI PRATICHE</b>  Solo gruppo cucina	<p>Generali: Aver conoscenze base e specifiche sulle lezioni proposte e migliorare le capacità tecniche e manuali</p> <p>Specifici: Saper applicare le conoscenze teoriche in esecuzioni pratiche nelle diverse lezioni proposte.; Conoscere gli aspetti merceologici dei prodotti ittici, vegetali e di carne classificandoli e riconoscendone caratteristiche e freschezza. Saper manipolare in modo corretto gli ingredienti e adottare le giuste tecniche di preparazione, cottura e conservazione. Saper realizzare e riconoscere alcune preparazioni della cucina internazionale, le decorazioni base e personalizzate. Conoscere gli aspetti chimico-fisici dei prodotti lievitati, delle farine e del cioccolato e le loro giuste procedure di lavorazione.</p>	<p>Menu di carne, di pesce e vegetariani, menu per celiaci, cucina creativa, la lievitazione, il cioccolato, la pasticceria, la cucina internazionale e regionale.</p>
<b>OBIETTIVI TRASVERSALI: FORMATIVI-COGNITIVI-PROFESSIONALI</b>	<p>Rispetto delle regole, collaborazione con compagni e insegnanti, partecipazione alle attività, conoscenza di se stessi abilità e limiti, autodisciplina e autocontrollo, utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, conoscenze delle nozioni tecnico pratiche affrontate, capacità di collaborare in brigata ed individualmente, capacità di organizzarsi nel tempo-spazio, abilità nella preparazione e presentazione dei piatti, autonomia professionale, senso di responsabilità, rapidità e precisione, senso estetico nella presentazione del piatto, adattabilità e flessibilità lavorativa.</p>	

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-lezioni frontali per introdurre in modo sistematico gli argomenti,            -lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe;            -esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti;            -lavori di gruppo per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente.</p>	<p>Libri di testo, testi della biblioteca, laboratori di cucina e di pasticceria, riviste di settore, sussidi audiovisivi (tv, vhs), computer video proiettore.</p>	<p>Le verifiche sono state fissate con sufficiente anticipo, perché ogni alunno potesse prepararsi ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e nei risultati.            Gli strumenti di verifica sono stati diversificati nella metodologia; sono state utilizzate prevalentemente:            -Prove semistrutturate (test o questionari con domande a risposta aperta...)            -Prove aperte (elaborati a struttura argomentativa);            -Verifiche orali che hanno permesso di valutare la conoscenza della materia, la capacità di articolare argomentazioni, la proprietà di linguaggio.            - Verifiche di carattere operativo durante le lezioni di laboratorio per testare le conoscenze acquisite e soprattutto le competenze di carattere pratico/operativo/progettuale.            E' stato inoltre valutato il grado di professionalità che l'allievo ha dimostrato di aver raggiunto nel gestire i propri impegni, il proprio lavoro, il luogo in cui esso si svolge, i propri rapporti col prossimo</p>	<p>La valutazione ha avuto due livelli di riferimento:            a-individuale che informa sul grado di maturazione delle capacità logiche ed operative dell'alunno consentendo di individuare carenze e ritardi per formulare un piano di recupero individualizzato            b-rispetto al gruppo classe: che dà una visione globale dei valori medi presenti nella classe rispetto ai ritmi potenziali di apprendimento e consente di approntare azioni di sostegno, consolidamento e potenziamento più estese.            Sono stati presi in esame anche i seguenti criteri di valutazione:            -progresso rispetto al livello di partenza;            -impegno;            -conoscenze acquisite;            applicazione delle conoscenze;            capacità individuali;            utilizzo di un linguaggio appropriato</p>





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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Cervone Paolo

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe risulta composta da un gruppo di studenti estremamente eterogeneo sotto il profilo delle situazioni di partenza, dell’impegno, del livello di partecipazione e dei risultati conseguiti. Dal punto di vista didattico emerge un importante nucleo di studenti che, seppur con risultati diversi, ha manifestato in corso d’anno una adeguata predisposizione all’apprendimento delle tematiche proposte, corredata da un impegno generalmente costante. Tale nucleo, pur in presenza del contesto conseguente all’emergenza sanitaria ed all’alternanza di lezioni in presenza e a distanza, ha mostrato adeguata flessibilità e capacità di adattamento al contesto, dando così prova di voler superare le difficoltà con atteggiamento maturo, responsabile e propositivo. Tale atteggiamento ha rappresentato il presupposto indispensabile per garantire il positivo sviluppo dell’attività didattica, tenuto conto delle situazioni di partenza e delle difficoltà emerse anche in corso d’anno.

A fronte di tale nucleo, è da segnalare poi un gruppo piuttosto ampio di discenti che ha mostrato impegno discontinuo nello studio e nella partecipazione, incostanza nello svolgimento delle consegne - già limitate in ragione delle caratteristiche serali del corso -, e atteggiamento tendenzialmente passivo con preparazione mirata alle sole verifiche, il che non ha contribuito a sviluppare senso critico e capacità di realizzare adeguati collegamenti tra argomenti della disciplina; per tale gruppo di studenti, che mostra ancora qualche difficoltà nell’organizzazione degli argomenti di base, conoscenze e competenze risultano limitate esclusivamente agli aspetti essenziali.

Durante il primo quadrimestre una certa parte degli alunni iscritti ha mostrato scarsissima assiduità con, in taluni casi, condotte non sempre appropriate al contesto e alle circostanze che hanno portato in corso d’anno, in numerosi di questi casi, a interruzioni di frequenza.

Merita di essere sottolineato poi un numero ristretto di studenti particolarmente motivati ed impegnati, che ha mostrato nel corso dell’intero anno scolastico serietà, costanza, applicazione e risultati apprezzabili. Tale nucleo palesa pertanto un buon livello di preparazione, riuscendo a conseguire una visione organica delle conoscenze e ad acquisire un appropriato patrimonio lessicale.

Sullo sviluppo dell’attività didattica dell’intero anno scolastico hanno inciso in maniera profonda le condizioni di partenza della classe, conseguenti all’emergenza sanitaria dello scorso anno ed alle difficoltà riscontrate nella didattica a distanza. Tale circostanza, ha reso indispensabile lo svolgimento preliminare di una intensa attività di richiamo o introduzione dei concetti propedeutici al programma della classe quinta. Tale attività ha interessato integralmente la programmazione didattica del primo quadrimestre, confinando pertanto lo svolgimento degli argomenti caratterizzanti il programma della classe quinta al solo secondo quadrimestre.

In relazione agli obiettivi raggiunti a conclusione del percorso scolastico, nonostante la non totale omogeneità dei livelli conseguiti, il livello di preparazione della classe nel suo complesso deve considerarsi appena sufficiente in termini di conoscenze, abilità e competenze.

## PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: S. Rascioni, F. Ferriello, “Gestire le Imprese ricettive”, Vol. 3 – Tramontana

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il mercato turistico	Conoscere caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, con cenni alla normativa nazionale di settore.	- Industria turistica: imprese ricettive, imprese ristorative, imprese di viaggi - Mercato turistico nazionale - Mercato turistico internazionale - Organismi e fonti normative internazionali (cenni)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Gestione economica e amministrativa	Conoscenza del sistema di contabilità generale dell'impresa turistico-ristorativa e del Bilancio di esercizio, dei principi di gestione economica, dei metodi di calcolo e di analisi dei costi e dei criteri di determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative,	- Il sistema costi-ricavi-reddito - La contabilità dei costi - La determinazione dei prezzi di vendita - Il Bilancio di esercizio
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Principi di analisi dell'ambiente interno ed esterno, scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, predisposizione del budget di esercizio, controllo budgetario e business plan	- La pianificazione e la programmazione aziendale - Il Budget di esercizio - Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti - Il Business plan (cenni)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il marketing	Conoscenze delle tecniche e degli strumenti di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo.	- Il marketing: aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: La normativa del settore turistico	Cenni alla normativa del settore turistico ed ai principali contratti delle imprese turistico ristorative	- I contratti delle imprese ristorative (cenni)

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Le modalità di lavoro prevalentemente	Il programma è stato svolto utilizzando il	La verifica relativa all'apprendimento dei contenuti e all'acquisizione delle abilità e delle competenze connesse alla disciplina è stata svolta in itinere, attraverso verifiche	La valutazione delle prove scritte ed orali ha tenuto conto di:

<p>utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione dialogata e la verifica costante mediante coinvolgimento degli studenti nello sviluppo degli argomenti e nella soluzione dei casi pratici. Oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono state messe a disposizione degli studenti slides, schemi e mappe concettuali per il supporto anche in remoto in modalità asincrona degli stessi.</p>	<p>libro di testo (sia della classe terza/quarta, sia della classe quinta) corredato da materiale di supporto e integrazione predisposto dall'insegnante e messo a disposizione sulla Classroom condivisa.</p>	<p>orali e scritte sugli argomenti trattati.  Il momento della verifica sia formativa che sommativa si è articolato utilizzando una pluralità di strumenti strutturati e non strutturati.  La verifica formativa è stata svolta mediante il continuo e costante monitoraggio del livello di apprendimento degli studenti chiamati a partecipare in prima persona alla lezione in collaborazione con il docente per l'esplicazione degli argomenti trattati.  La verifica sommativa periodica è stata effettuata mediante verifiche orali e scritte, test e prove aperte, incentrate prevalentemente sulle singole unità di apprendimento, volte a misurare conoscenza, capacità di analisi, di sintesi e di collegamento, uso del linguaggio, competenze acquisite, grado di autonomia raggiunto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- livello di conoscenza e comprensione degli argomenti;</li> <li>- capacità di analisi e di sintesi;</li> <li>- capacità espositiva e proprietà di linguaggio;</li> <li>- miglioramento rispetto alle verifiche precedenti;</li> <li>- atteggiamento in classe e online;</li> <li>- capacità di trovare nessi e collegamenti.</li> </ul> <p>Sono state altresì valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regolarità e frequenza;</li> <li>- interesse e partecipazione;</li> <li>- impegno e puntualità nel lavoro scolastico;</li> <li>- progressi rispetto al livello di partenza;</li> <li>- condivisione delle conoscenze.</li> </ul>
--	--	---	---

Riccione, 15/05/2021

Prof. Cervone Paolo



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO

<b>Materia</b>	<b>Argomento</b>
DTA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche e principi fondamentali della Costituzione</li><li>- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: introduzione</li><li>- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: gli obiettivi</li><li>- Sistema tributario - principi e caratteristiche</li><li>- Tutela ambientale e marketing territoriale</li></ul>
Italiano/Storia	<ul style="list-style-type: none"><li>- La Costituzione: - Principi Fondamentali</li><li>- Articolo 3 – Libertà e Uguaglianza nella storia</li><li>- Emancipazione femminile e parità dei diritti</li><li>- La Resistenza: l’Italia divisa</li><li>- Referendum del 2 Giugno e suffragio universale</li></ul>
Inglese	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'ONU</li><li>- La FAO</li></ul>
Sala/Cucina	<ul style="list-style-type: none"><li>- I prodotti a marchio di qualità e Slow food</li><li>- La green economy e la cucina zero sprechi</li><li>- La spumantizzazione</li><li>- Diritto alla salute</li></ul>

Riccione, 15/05/2021

## **PARTE III**

# **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

### **Verifica e Valutazione**

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

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

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

Inspirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal

Collegio Docenti, per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi tre anni di corso:

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

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

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

## Crediti Scolastici

I crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti sono trasformati in base all'**ordinanza n. 53 del 3 marzo 2021, Allegato A, Tabella A e Tabella B**

Elenco alunni	Credito acquisito classe III-IV convertito come da Decreto 62/17	Credito totale relativo alle classi III e IV convertito come da allegati al OM. 53/2021
2	20	30
3	20	30
4	24	36
5	20	30
10	16	24
12	18	27
17	16	24
21	20	30
22	12	18
23	18	27
24	22	33
26	22	33
27	20	30
29	16	24
30	22	33
32	20	30
33	18	27
34	22	33
35	24	36
36	20	30
37	20	30
39	16	24
44	12	18
45	24	36
46	18	27
47	14	22
48	20	30

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

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

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

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

# ELABORATO MATERIE DI INDIRIZZO

## ESAME DI STATO 2020/2021

### ELABORATO 1

#### TITOLO: MENU DEGUSTAZIONE

Dopo aver ipotizzato la struttura ristorativa preferita il candidato crei **il proprio menu degustazione contenente piatti, ingredienti e cultura della propria regione e della propria filosofia di cucina derivante dal proprio percorso scolastico, professionale e personale**”

Le informazioni che si richiede di includere nell’elaborato sono, nello specifico:

- la presentazione e le motivazioni del percorso degustativo proposto
- la descrizione dettagliata degli ingredienti complessivamente utilizzati e delle relative grammature (è facoltativa la scelta di realizzare il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale in termini di distribuzione % dell’apporto calorico dei nutrienti calorici);
- l’utilizzo di una moderna tecnica di cottura;
- l’eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG etc.);
- la valutazione degli ingredienti in termini di sostenibilità: stagionalità, provenienza (FILIERA CORTA, KM 0, BIO, PRESIDIO SLOW FOOD)
- la valutazione delle gamme alimentari e dei canali di approvvigionamento
- l’eventuale utilizzo di ingredienti/ricorso a tecniche di cottura in logica di lotta allo spreco alimentare;
- una valutazione del livello di aderenza del piatto al modello alimentare mediterraneo;
- l’eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione in logica HACCP;
- l’eventuale presenza di allergeni;
- Prevedere un’alternativa gluten free e approfondire il tema celiachia;
- l’abbinamento con un vino proveniente dalla regione di provenienza che si fregia di marchio di qualità IGP/DOP (DOC-DOCG);
- illustrare le caratteristiche nutrizionali di un ingrediente presente nel menu, riferendo in modo sintetico sul suo valore storico – culturale

Il candidato approfondisca inoltre quali sono le funzioni del menu all’interno di un’attività ristorativa e in particolar modo quali obiettivi si pone la proposta di un menu degustazione.

## ELABORATO 2

### TITOLO: CATERING E LEGAMI DIFFERITI

Nella lingua inglese to cater (da cui deriva il sostantivo invariabile catering) significa “provvedere cibi e bevande e anche se non vi è servizio di somministrazione la consegna di cibo a domicilio può essere considerato tale.

Secondo i dati relativi al 2020 forniti dall'*Ufficio Studi Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi*, la richiesta di consegna del cibo a domicilio continua a crescere in Italia. Durante i mesi di lockdown, in particolare, il mercato ha visto un'importante espansione territoriale del digital food delivery, arrivando a servire il **100% delle città con più di 50 mila abitanti e il 66% degli italiani, ovvero circa 40 milioni di persone.**

Il 32% delle aziende effettua il servizio di delivery. Tra queste, il 18% lo faceva già prima dell'emergenza, mentre il 14% lo ha introdotto durante la pandemia.

Al candidato si chiede di leggere attentamente quanto a lui richiesto ai punti 1 e 2 della prova progettuale, di dare risoluzione alle problematiche operative e argomentare quanto a lui richiesto.

1. Il candidato suggerisca un menu di n. 4 portate per un ristorante a sua scelta da inserire nell'offerta gastronomica di consegna a domicilio, utilizzando prodotti tipici del territorio di appartenenza.

Le informazioni che si richiede di includere nell'elaborato sono, nello specifico:

- la descrizione dettagliata degli ingredienti complessivamente utilizzati e delle relative grammature (è facoltativa la scelta di realizzare il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici);
- l'utilizzo di una moderna tecnica di cottura;
- le eventuali modalità di rigenero e le temperature di servizio
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
- la valutazione degli ingredienti in termini di sostenibilità: stagionalità, provenienza (FILIERA CORTA, KM 0, BIO, PRESID SLOW FOOD)
- la valutazione delle gamme alimentari e dei canali di approvvigionamento
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione in logica HACCP;
- l'eventuale presenza di allergeni;
- le modalità di conservazione e di trasporto

2. Il candidato dopo aver svolto la traccia al punto 1, approfondisca la tematica dei legami differiti descrivendone vantaggi e svantaggi e come il controllo delle temperature di servizio, di trasporto e in fase di rigenerazione possano limitare la trasmissione delle MTA.

Spieghi inoltre la tecnica del sottovuoto e quali migliorie può apportare il suo l'utilizzo in cucina in termini di sicurezza igienico-sanitaria , cottura, conservazione, logistica e le sue possibili criticità.

### **ELABORATO 3**

#### **TITOLO: INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI**

Al candidato si chiede di leggere attentamente quanto a lui richiesto ai punti 1 e 2 della prova progettuale, di dare risoluzione alle problematiche operative e argomentare quanto a lui richiesto.

**1. Il candidato in base al proprio percorso scolastico, professionale e personale, crei un menu di n.4 portate contenente piatti e ingredienti idonei all'alimentazione di un soggetto affetto da celiachia che si basi sulla valorizzazione dei prodotti del territorio.**

Le informazioni che si richiede di includere nell'elaborato sono, nello specifico:

- la presentazione e le motivazioni del menu proposto
- la descrizione dettagliata degli ingredienti complessivamente utilizzati e delle relative grammature (è facoltativa la scelta di realizzare il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici);
- l'utilizzo di una moderna tecnica di cottura;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG etc.);
- la valutazione degli ingredienti in termini di sostenibilità: stagionalità, provenienza (FILIERA CORTA, KM 0,BIO, PRESIDI SLOW FOOD)
- la valutazione delle gamme alimentari e dei canali di approvvigionamento
- l'eventuale utilizzo di ingredienti/ricorso a tecniche di cottura in logica di lotta allo spreco alimentare;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione in logica HACCP;
- l'eventuale presenza di allergeni;
- illustrare le caratteristiche nutrizionali di un ingrediente presente nel menu, riferendo in modo sintetico sul suo valore storico – culturale

**2. Il candidato dopo aver svolto la traccia al punto 1, approfondisca la tematica delle allergie e intolleranze alimentari e in particolar modo della celiachia.**

Indichi inoltre che cosa sono gli allergeni e quali devono essere obbligatoriamente segnalati al consumatore e descriva il corretto comportamento a cui l'operatore di cucina deve attenersi durante la predisposizione delle pietanze, nella gestione degli ingredienti e durante le fasi di preparazione e somministrazione al fine di evitare contaminazioni di processo che possano involontariamente portare il cliente a contatto con un allergene potenzialmente pericoloso.

## **ELABORATO 4**

### **TITOLO: SCARTO E KM 0**

*Testo tratto da: Franco Arminio*

*[.....]Abbiamo bisogno di contadini, di poeti, gente che sa fare il pane, che ama gli alberi e riconosce il vento. Più che l'anno della crescita, ci vorrebbe l'anno dell'attenzione. Attenzione a chi cade, al sole che nasce e che muore, ai ragazzi che crescono, attenzione anche a un semplice lampione, a un muro scrostato. Oggi essere rivoluzionari significa togliere più che aggiungere, rallentare più che accelerare, significa dare valore al silenzio, alla luce, alla fragilità, alla dolcezza. (Franco Arminio)*

Dopo aver letto un estratto della poesia scritta da Franco Arminio il candidato spieghi come la filosofia del poeta a suo parere possa trovare riscontro con la ristorazione contemporanea e realizzi una ricetta rivisitando un piatto a sua scelta tipico della cucina italiana che si basi sulla valorizzazione dei prodotti del territorio della propria regione di provenienza e sui prodotti comunemente considerati scarto alimentare.

Le informazioni che si richiede di includere nell'elaborato sono, nello specifico:

- la descrizione dettagliata degli ingredienti complessivamente utilizzati e delle relative grammature (è facoltativa la scelta di realizzare il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici);
- l'utilizzo di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
- utilizzo di tecniche di cottura in logica di lotta allo spreco alimentare;

Approfondisca la tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente, sull'etica morale e professionale portando degli esempi concreti su come valorizzare gli scarti in cucina rispettando le GMP inerenti la trasformazione e la lavorazione degli stessi durante tutte le fasi di lavoro.

Indichi quando un prodotto può definirsi a Km 0 e descriva la relazione con essi nel concetto di ecosostenibilità alimentare, globalizzazione alimentare e l'importanza di valorizzare i prodotti tipici del territorio per l'ambiente e per l'economia

Spieghi che cos'è lo Slow Food, cosa promuove e l'importanza del piacere del mangiare sano, genuino per la salute dell'uomo e dell'ambiente e come un consumo e/o produzione irresponsabile di cibo possa rappresentare un rischio in termini di malattie a trasmissione alimentare (MTA).

## **ELABORATO 5**

### **TITOLO: 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.
- Nella Comunità Europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG.
- 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.

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.

## **ELABORATO 6**

### **TITOLO: 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>)

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.
- 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":

Ti 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 scegli il servizio di sala che ritieni 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 tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.



## ELABORATO 7

### TITOLO: 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:

- Predisporre una lista di 3 cocktail aperitivi che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda 2 cocktail ufficiali AIBES e 1 Longdrink o 1 Mocktail, illustrandone le ricette, le proprietà nutrizionali delle materie prime utilizzate e l'eventuale aspetto salutistico.
- Selezionare 3 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un lunch bar, illustrando brevemente la ricetta e segnalando la presenza di eventuali allergeni.
- Selezionare 3 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di Happy Hour. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive e organolettiche.
- Selezionare 1 vino DOCG e 2 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.
- 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.

**- LETTURE 5 ANNO-**

**Giovanni Pascoli:** da *Myricae* “Novembre”, “X Agosto”, “Il Tuono”, da *Il fanciullino* “E’ dentro di noi un fanciullino”;

**Italo Svevo:** da *La coscienza di Zeno* “L’ultima sigaretta”;

**Luigi Pirandello:** da *Il fu Mattia Pascal* “Cambio treno”; da *Novelle per un anno* “La patente”, da *L’umorismo* “Il sentimento del contrario”;

**Giuseppe Ungaretti:** da *L’allegria* “Veglia”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “I fiumi”;

**Eugenio Montale:** da *Ossi di seppia* “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, da *Satura* “Ho sceso dandoti il braccio”.

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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Terranova Giuseppe Pargolo
Inglese	Del Baldo Daniela
Francese	Corvino Oriana
Matematica/Informatica	Zammarchi Camilla
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Mengucci Luigino
Lab. Enogastronomia Cucina	Falascioni Luca
Lab. Enogastronomia Sala/vendita	Musolino Raffaele
Diritto e tecnica amministrativa	Cervone Paolo

Riccione, 15 maggio 2021

La coordinatrice  
Prof.ssa Zammarchi Camilla

