



*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 23/07/09)

- CLASSE V^{AK}



Anno scolastico
2016/2017

Coordinatore Prof.ssa Giorgina Nespoli

INDICE

PARTE I Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post-qualifica	Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica.	Pag.3
	Elenco alunni.	Pag.4
	Piano di studi.	Pag.5
	Obiettivi generali.	Pag.6
	Area di professionalizzazione: alternanza scuola-lavoro	Pag. 7
	Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe.	Pag.10
	Profilo della classe.	Pag.13
	Percorsi Interdisciplinari.	Pag. 14
	Attività extra-curricolari	Pag. 14
	Crediti formativi.	Pag.15
PARTE II Percorsi formativi disciplinari	Italiano/Storia	Pag.17
	Alimentazione	Pag.25
	D.T.A.	Pag.30
	Francese	Pag.33
	Inglese	Pag. 38
	Cucina	Pag. 42
	Sala	Pag. 45
	Matematica	Pag. 49
	Scienze motorie	Pag. 52
Religione	Pag. 57	
PARTE III Criteri e Strumenti di valutazione	Griglia di valutazione I Prova.	Pag. 62
	Griglia di valutazione II Prova.	Pag. 68
	Griglia di valutazione III Prova.	Pag. 70
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag. 71
PARTE IV Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato	Testi delle simulazioni della terza prova d'esame	Pag.72

PARTE I

PROFILO DELLA CLASSE ED EVOLUZIONE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Giuseppe Reina
Inglese	Susanna Pecci
Francese	Michele Laricchia
Matem/Inform	Fabiola Valentini
Sc. Cult. Alim.	Elena Ceresa
Lab. Enog. S. Cucina	Massimo Corvino
Lab. Enog. Sala/vend	Buffone Giorgio Adriano
Dir. Amm. Strut. Ric.	Nespoli Giorgina
Scienze Mot. E Spor.	Caterina Girolometti
Religione	Luca Bastianelli

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

Discipline	4° anno	5° anno
Matematica	Calafiore paola	Valentini Fabiola
Alimentazione	Altieri Rosa Linda	Ceresa Elena
Inglese	Censori Morena	Pecci Susanna
Lab. Enog. Sala/vend	Salvetti Cristina	Buffone Giorgio Adriano
Scienze Mot. E Spor.	Gabellini Monica	Caterina Girolometti
Francese	Del Vecchio	Laricchia Michele
Italiano	Antonio Motolo	Reina Giuseppe

Elenco Alunni:

Alunni:		
1	ALBERICO	JUAN CRUZ
2	BALZANO	TOMMASO
3	BETTINI	MATTIA
4	CASALINO	ALESSANDRO
5	CECCHINI	ALESSANDRO
6	CIPRIANO	ROCCO
7	ISA	VERONICA
8	LA ROCCA	FRANCESCO JUNIOR
9	LOCONSOLE	SAVERIO VALERIO
10	LONGO	FABIO
11	MAZZA	SOFIA
12	METALLI	LEONARDO
13	METALLI	MATTEO
14	NOVELLI	GIUSEPPE
15	PARENTI	FILIPPO
16	PRONTI	LORENZO
17	PUSTOVIT	DENYS
18	VANUCCI	DAVIDE
19	ZECCHINI	MARA

N. Alunni maschi: 16

N. Alunne femmine: 3

Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe IV	Classe V	
Dir. Amm. Strut. Ric.	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	1	1	orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	5	5	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

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.

L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici si inserisce in un contesto economico - produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando l'obsolescenza delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento. L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico.

Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, 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, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti; 7
- 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 della tecnica ;
- 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.

Area di professionalizzazione: alternanza scuola-lavoro

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola- Lavoro che si è sviluppato nel biennio conclusivo.

Gli alunni hanno effettuato 120 ore di alternanza scuola – lavoro di cui 108 in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio, dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità e 12 ore in progetti e manifestazioni organizzati dall'Istituto.

RELAZIONE STAGE CLASSE V AK 05/25 SETTEMBRE 2016

Il sottoscritto Prof. Tiziano Giovannini, docente ITP di Enogastronomia settore Sala e Vendita, nominato tutor scolastico nel corrente anno scolastico 2016/2017 della classe V AK, in collaborazione con gli uffici di segreteria e con la Referente d'area Prof.ssa Anna Mastandrea, ha provveduto ad espletare tutte le pratiche burocratiche.

La parte preliminare dell'attività di tutoraggio è consistita durante il periodo estivo, in un primo contatto telefonico con le aziende coinvolte e in tempi immediatamente successivi attraverso corrispondenza formale via e-mail.

Nella terza decade del mese di agosto, si è provveduto inoltre a distribuire a ciascun studente tutti i documenti necessari all'avvio dell'esperienza di stage.

Nel periodo dal 05 al 25 settembre il sottoscritto ha effettuato contatti telefonici frequenti con i tutor aziendali e gli allievi stessi, non rilevando alcun caso di criticità.

Gli allievi hanno fatto lo stage in strutture ricettive della provincia di Rimini ad eccezione dell'allieva Zecchini Mara che ha scelto di recarsi presso una struttura pluristellata in Sardegna. Il soggiorno fuori regione è stato possibile grazie alla convenzione stipulata con la società Job Training il cui tutor, in collaborazione con il tutor aziendale e la Prof.ssa Mastandrea, ha garantito una presenza costante sul territorio.

Per quanto riguarda la valutazione in generale i risultati sono stati soddisfacenti, tranne il caso di un alunno che ha conseguito una modesta valutazione finale.

Complessivamente l'esperienza di stage effettuata dagli alunni della classe V AK si è rivelata più che positiva, ricca di rinnovati spunti operativi e senza dubbio si può affermare che è stata fonte di ulteriore arricchimento personale e professionale da parte di tutti gli studenti coinvolti.

Si allega alla presente tabella riepilogativa con allievi e strutture ricettive.

Prof. Tiziano Giovannini

Prof.ssa Mastandrea Anna

Tabella riepilogativa stage

	CLASSE 5^ AK Settembre2016 Tutor:	SITO STAGE	ORE SVOLTE	VALUTAZIONE
1	ALBERICO JUAN CRUZ	Ristorante "Sottosale" RIMINI	108	99/100
2	BALZANO TOMMASO	Hotel Corallo RICCIONE	117	100/100
3	BETTINI MATTIA	Hotel Savoia CATTOLICA	108	89/100
4	CASALINO ALESSANDRO	Hotel Miramare GABICCE MARE	108	87/100
5	CECCHINI ALESSANDRO	Ristorante " La Greppia" CORIANO	109	93/100
6	CIPRIANO ROCCO	Ristorante " Solymar" RICCIONE	109	100/100
7	ISA VERONICA	Hotel Atlantic RICCIONE	120	95/100
8	LA ROCCA FRANCESCO JUNIOR	Ristorante " Il Casale " RICCIONE	112	60/100
9	LOCONSOLE SAVERIO VALERIO	Gelateria " Il Dolcefreddo" RICCIONE	108	100/100
10	LONGO FABIO	Ristorante " Il Molinetto " RAVENNA	117	100/100
11	MAZZA SOFIA	Pasticceria " Il Duomo " RIMINI	108	100/100
12	METALLI LEONARDO	Hotel Select RICCIONE	120	82/100
13	METALLI MATTEO	Ristorante " Sun Rise "RIMINI	120	80/100
14	NOVELLI GIUSEPPE	Ristorante " Il Casale " RICCIONE	104	100/100
15	PARENTI FILIPPO	Grand Hotel Primavera RSM	90	85/100
16	PRONTI LORENZO	Hotel Adlon RICCIONE	108	100/100
17	PUSTOVIT DENYS	Hotel Sporting RIMINI	108	89/100
18	VANUCCI DAVIDE	Hotel Corallo RICCIONE	117	91/100
19	ZECCHINI MARA	Resort " Le Dune " BADESI (OT)	144	100/100

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

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

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

- libri di testo
- materiale fotocopiato, riassunti e schemi forniti dai docenti
- giornali e riviste in italiano e in lingua
- dizionari
- computer, software multimediali e internet
- fonti normative

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 lo studente diversamente abile e con il DSA, secondo quanto previsto dai relativi PDP.

Interventi di recupero

Le attività di recupero sono state svolte in itinere nelle singole discipline e talvolta in incontri pomeridiani incentrati su attività di ripasso.

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

- Interrogazioni
- Compiti scritti
- Relazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2017), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

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

Profilo della Classe

La classe è composta da 19 alunni (16 maschi e 3 femmine) che provengono dalla classe 4 Ak a.s. 2015/1, Un alunno che non ha frequentato si è ritirato nel corso dell'anno; un alunno è DSA.

Ad eccezione di pochi docenti che hanno seguito la classe nel biennio post qualifica (Cucina, D.T.A. e religione), diversi sono stati gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno. In particolare gli insegnanti di Italiano, Storia, , Francese, Inglese, Sala bar, Alimentazione ed Educazione Fisica si sono rapportati alla classe soltanto nell'ultimo anno scolastico. L'insegnante di Matematica titolare, prof. Calafiore, assente per buona parte dell'anno scolastico, è stata sostituita dalla prof. Valentini. La classe ha ovviamente risentito di questi cambiamenti, anche se sostanzialmente ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

L'attività scolastica si è svolta in modo regolare anche se la partecipazione alla stessa non ha avuto la medesima incidenza per tutti. Ci sono alunni che hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo-formativo, altri che hanno frequentato meno assiduamente. È poi conseguenza diretta anche della scarsa frequenza, la difficoltà ed in alcuni casi l'impossibilità, di conseguire un profitto accettabile nelle diverse discipline. Pur essendosi impegnati, alcuni studenti sono riusciti comunque a raggiungere risultati solamente sufficienti a causa di lacune pregresse e oggettive difficoltà. Una minoranza ha raggiunto risultati più che buoni determinati dalle abilità individuali, da uno studio continuativo e dalla partecipazione più consapevole alle lezioni.

Per tutti gli studenti la valutazione dello stage è risultata positiva, a dimostrazione di una professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo-didattico. Si segnala anche che diversi alunni sono già inseriti in attività lavorative attinenti, con contratti che li vedono impegnati nei fine settimana e nei periodi festivi il che comporta impegni extrascolastici a volte difficili da conciliare con il normale svolgimento dell'attività didattica.

Diversi alunni hanno partecipato a manifestazioni della scuola, a concorsi .

Il clima in classe si è rivelato discreto, solo a volte difficoltoso a causa un comportamento non sempre corretto di alcuni alunni.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbie difficoltà causate dall'impegno non sempre costante, dalla mancanza di approfondimento o dalle lacune di alcuni alunni.

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.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
HACCP	Inglese – Francese – Alimentazione – DTA
La dietetica	Alimentazione – inglese
Catering Banqueting	Cucina – DTA-Inglese
Corrispondenza, Curriculum Vitae, lettera di presentazione	Inglese – Francese
Piramide alimentare	Alimentazione -Francese -Inglese

Attività extra-curricolari

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, a viaggi d'istruzione o visite guidate, iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

- 1- Corso La cucina macrobiotica (Casalino)
- 2 - Viaggio di istruzione "Graz-Cracovia-Salisburgo" dal 13 al 18/03/2017
- 3 - Partecipazione giornate di Open Day – Dicembre 2016 e Gennaio 2017
- 4 - Partecipazione allo stand della scuola presso la fiera di San Gregorio a Morciano di Romagna (Pronti, Isa, Balzano, La Rocca, Vanucci, Cipriano)
- 5 - Concorso BIT fiera di Milano (Pronti)
- 6 - Corso per sommelier promosso dall'A.I.S. Romagna (Cecchini, Metalli M., Loconsole, Parenti)
- 7 - Partecipazione allo stand del SIGEP (Alberico, Zecchini)

Crediti Scolastici

La situazione dei crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti è la seguente:

Elenco Alunni			Credito Acquisito classe III (a.s.)	Credito acquisito classe IV (a.s.)	Credito Totale
1	ALBERICO	JUAN CRUZ	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
2	BALZANO	TOMMASO	6 (2014/2015)	5 (2015/2016)	11
3	BETTINI	MATTIA	6 (2014/2015)	6 (2015/2016)	12
4	CASALINO	ALESSANDRO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
5	CECCHINI	ALESSANDRO	7 (2014/2015)	6 (2015/2016)	13
6	CIPRIANO	ROCCO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
7	ISA	VERONICA	6 (2014/2015)	5 (2015/2016)	11
8	LA ROCCA	FRANCESCO JUNIOR	5 (2014/2015)	4 (2015/2016)	9
9	LOCONSOLE	SAVERIO VALERIO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
10	LONGO	FABIO	4 (2014/2015)	3 (2015/2016)	7
11	MAZZA	SOFIA	7 (2014/2015)	8 (2015/2016)	15
12	METALLI	LEONARDO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
13	METALLI	MATTEO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
14	NOVELLI	GIUSEPPE	7 (2014/2015)	6 (2015/2016)	13
15	PARENTI	FILIPPO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
16	PRONTI	LORENZO	5 (2014/2015)	5 (2015/2016)	10
17	PUSTOVIT	DENYS	4 (2014/2015)	4 (2015/2016)	8
18	VANUCCI	DAVIDE	4 (2014/2015)	4 (2015/2016)	8
19	ZECCHINI	MARA	7 (2014/2015)	6 (2015/2016)	13

PARTE II
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“ S. Savioli ” - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe A K Indirizzo Enogastronomia settore cucina

RELAZIONE SULLA CLASSE - LETTERE E STORIA

La classe 5^{AK} si compone di 20 allievi, uno dei quali certificato.

Gli allievi in generale hanno manifestato un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. Proprio in relazione ad una debole capacità di ascolto dimostrata si sono utilizzate diverse metodologie e strategie didattiche per sollecitare interesse e curiosità verso le materie di studio. La classe, infatti, ha risposto piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione raggiungendo livelli di attenzione e interesse accettabili. Relativamente al comportamento gli allievi sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche sebbene all'interno del gruppo classe alcuni allievi si sono rivelati particolarmente vivaci ed esuberanti tanto da rendere necessari i richiami frequenti dell'insegnante. Dal punto di vista didattico i risultati raggiunti, in entrambe le discipline, sono mediamente sufficienti, mentre solo in pochi hanno ottenuto risultati discreti grazie ad una attitudine personale allo studio e ad un livello di partenza soddisfacente. In particolare per quanto concerne lo studio della Letteratura italiana la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza o della sufficienza piena e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina, seguita solo con parziale continuità e limitato interesse. Un secondo gruppo, meno folto, che ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni. Ed infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati che sono per lo più attribuibili in parte allo scarso impegno e alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate. Per quanto riguarda, invece, la produzione scritta si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell'utilizzo di un repertorio lessicale sempre più ampio e specifico. Per un altro gruppo permangono difficoltà su vari livelli dovute a lacune pregresse mai colmate. Anche per quanto riguarda l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere diverse fasce di livello: un gruppo abbastanza ampio di studenti ha raggiunto livelli di sufficienza mostrando un interesse piuttosto vivo, anche se in alcuni casi discontinuo e orientato verso argomenti specifici; un gruppo meno numeroso ha raggiunto risultati buoni, mostrando interesse e impegno continui. Anche per questa materia, alcuni studenti hanno raggiunto dei livelli non sempre sufficientemente accettabili, mostrando interesse discontinuo e fortemente limitato. Bisogna inoltre sottolineare la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

LETTERE PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Sambugar - Salà, *Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia*

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo - Caratteri generali - Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; • Il Verismo • Scapigliatura e Classicismo <ul style="list-style-type: none"> - Gervasia all'ammazzatoio (da <i>L'ammazzatoio</i>, E. Zola) - Pianto antico (da <i>Rime Nuove</i>, G. Carducci)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Verga</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - <i>Vita dei Campi</i> (cenni) - <i>I Malavoglia</i> (cenni) - <i>Novelle rusticane</i> (cenni) <ul style="list-style-type: none"> - Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>) - La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>) - La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>) - La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Pascoli</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> (cenni) - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myricae</i>) - Novembre (da <i>Myricae</i>) - X Agosto (da <i>Myricae</i>) - Temporale (da <i>Myricae</i>) - La mia sera (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Letture</p> <p>Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La sera fiesolana (da <i>Alcyone</i>) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>) - Due diversi spiriti del decadentismo italiano
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"</p> <p>Italo Svevo</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia • Vita e Poetica dell'autore • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative - Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>) - L'ultima sigaretta (da <i>La coscienza</i>)

	- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore	<i>di Zeno)</i>
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello Letture	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L'umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo - Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>) - La patente (da <i>Novelle per un anno</i>) - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>) - La carriola (da <i>Novelle per un anno</i>) - Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.	• Le avanguardie storiche - Il futurismo (cenni)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti Letture	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> - <i>Veglia</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Fratelli</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Sono una creatura</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>I fiumi</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>San Martino del Carso</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Mattina</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Soldati</i> (da <i>L'allegria</i>)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale Letture	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare	• La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - Il "male di vivere" - Le figure femminili - Le scelte stilistiche - <i>I limoni</i> (da <i>Ossi di seppia</i>) - Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>)

	<p>adeguatamente.</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe</p>	<p>- Cigola la carrucola nel pozzo (da <i>Ossi di seppia</i>)</p> <p>- Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)</p>
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<p>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</p> <p>- Saper produrre testi formalmente corretti.</p>	<p>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</p> <p>- tema di argomento letterario</p> <p>- saggio breve</p> <p>- tema di argomento storico</p> <p>- tema di ordine generale</p>

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

STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Brancati - Pagliarani, *Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea*, La Nuova Italia

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

		<ul style="list-style-type: none"> • Gli Stati Uniti dopo il conflitto: • La crisi del 1929
MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7		CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamica del conflitto • La Resistenza in Italia • L'olocausto
Il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni aspetti della guerra fredda • Cenni alla dissoluzione dell'Urss

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Brancati - Pagliarani, <i>Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea</i>, La Nuova Italia • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - simulazione di terza prova • Verifiche orali - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p><i>Criteri di valutazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute; • <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione

<p>lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante • I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari utili all'approfondimento di determinati argomenti. 		<p>delle informazioni riportate;</p> <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> Uso del registro linguistico adeguato; • <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare; • <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • <input type="checkbox"/> Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Riccione, li 27/04/2017

prof. Giuseppe Reina

**RELAZIONE SULLA CLASSE 5AK , INDIRIZZO RISTORAZIONE
(ENOGASTRONOMIA)**

Professoressa Elena Ceresa

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni frequentanti, 3 femmine e 16 maschi. Nel corso del primo quadrimestre ha evidenziato alcune difficoltà ad adattarsi al metodo tenuto dall'insegnante che presupponeva capacità di ragionamento logico sequenziale, interdisciplinarietà e basi consolidate inerenti gli argomenti pregressi. Abituati ad un approccio di tipo mnemonico e poco elastico gli alunni hanno faticato ad elaborare ragionamenti propri autonomi ma, a poco a poco, hanno cercato di raggiungere gli obiettivi prefissati. L'impegno è stato abbastanza costante e i discenti risultano essere più brillanti nella parte orale che non nei compiti scritti. Alcuni alunni presentano evidenti difficoltà nel rielaborare le informazioni ma cercano di compensare con l'impegno e la costanza. Scarso l'impegno di una piccola parte della classe che frequenta saltuariamente le lezioni e non è particolarmente interessata mentre un buon numero si dimostra abbastanza interessato e sufficientemente partecipe. E presente un alunno Bescon difficoltà nel memorizzare le informazioni e rigidità nel ragionamento logico che compensa i limiti con impegno e studio.

STRATEGIE DIDATTICHE

L'insegnante ha cercato di coinvolgere la classe in lezioni partecipate con scambio continuo di informazioni e cercando di consolidare e richiamare le conoscenze pregresse in funzione soprattutto della prova scritta dell'esame di maturità. A volte sono stati utilizzati articoli di giornale e spesso gli alunni sono stati stimolati a guardare programmi televisivi pertinenti gli argomenti spiegati in classe; non sempre hanno dimostrato volontà partecipativa e lo studio si è spesso limitato a utilizzo del libro di testo e appunti schematizzati.

Molte le lezioni perse causa festività, impegni scolastici e gita di classe che hanno limitato molto la qualità dell'insegnamento; non è stato possibile effettuare lezioni con presenze significative soprattutto con la materia di enogastronomia, che invece sarebbe auspicabile avvenissero, oppure con le materie linguistiche o letterarie.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi basilari inerenti la conoscenza degli argomenti ministeriali proposti sono stati raggiunti; discrete sono le conoscenze di base della classe che, risultando però limitata nei collegamenti e nel ragionamento interdisciplinare, può incontrare qualche difficoltà nella rielaborazione di un testo articolato.

DOCENTE: Prof.ssa Elena Ceresa

PROGRAMMA SVOLTO

	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo:</p> <p>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA</p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni. Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>

	Obiettivi	Contenuti
Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	<p>Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Cibo e religioni.</p> <p>Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

	Obiettivi	Contenuti
Titolo: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Le linee guida per una sana</p>

	<p>condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>alimentazione.</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, anoressia e bulimia.</p> <p>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Prof.ssa **Giorgina Nespoli**

Materia: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA**

RELAZIONE FINALE

Quasi tutti gli studenti hanno partecipato al lavoro di classe, un gruppo in particolare, si è distinto per l'impegno costante a scuola e a casa, per il rispetto delle scadenze e per le modalità di lavoro, un gruppo invece ha mostrato un impegno individuale non sempre adeguato alle proprie capacità. Quasi tutti gli studenti hanno mostrato sufficienti capacità di orientamento, mentre solo per alcuni si può parlare di autonomia nel lavoro.

La classe, in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze, competenze, capacità, ecc.), si può dividere in tre settori: alla fascia mediana appartiene la maggior parte degli alunni con sufficienti capacità relazionali e capacità di orientamento; da qui spiccano alcuni alunni che hanno rivelato interessi ed impegno costanti con profitti ottimi; i restanti si collocano in uno standard non sempre adeguato per lacune pregresse, capacità individuali e impegno.

L'attività didattica è stata generalmente regolare.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello, Editore: TRAMONTANA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA CONTABILITA' DEI COSTI	Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere come si determina il costo di produzione. individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione. Conoscere come si definiscono i prezzi di vendita	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti, Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio La politica dei prezzi: Metodo del full costing, del food costing, del Bep, dello yeld management
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: IL TURISMO NELLA PROSPETTIVA EUROPEA	Conoscere le fonti del diritto comunitario; Individuare la politica europea per il turismo	La Comunità europea (istituzioni e fonti del diritto comunitario) Europa prima destinazione turistica mondiale Le sfide e le opportunità Competitività, innovazione, qualità

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA LEGISLAZIONE TURISTICO-RISTORATIVO	Conoscere le norme obbligatorie nazionali e comunitarie Conoscere la disciplina dei contratti di settore Conoscere le norme volontarie	Lo statuto dell'imprenditore commerciale (Norme sulla costituzione dell'impresa) Il Testo unico della sicurezza sul lavoro Normativa antincendio HACCP Il codice della privacy La disciplina dei contratti di settore I contratti ristorativi (norme applicabili) Il codice del Consumo La responsabilità del ristoratore Il contratto di catering Il contratto di banqueting Prendere in gestione un ristorante (contratto di locazione e affitto d'azienda) Contratto d'albergo Contratto di deposito in albergo Contratti tra imprese ristorative e viaggi Le abitudini alimentari Le norme volontarie (sistemi di qualità e marchi)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale	Il Business plan La pianificazione e la programmazione aziendale IL controllo di gestione Il budget delle imprese ristorative
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: IL MARKETING	Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing	Evoluzione del concetto di marketing ,generalità e obiettivi del marketing Il marketing strategico Il marketing operativo (marketing mix) Il Marketing plan

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi • Lezione frontale • Esercitazioni in classe (individuali e collettive) 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi • Quesiti a risposta aperta • Colloquio tradizionale • Simulazione di prova d'esame • Relazioni <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti affrontati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

Riccione, lì 26/04/2017

Prof.ssa Giorgina Nespoli

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“ S. Savioli ” - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe 5 A K Indirizzo Enogastronomia settore cucina

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

INSEGNANTE: MICHELE LARICCHIA

La classe 5^{AK} è composta da 19 alunni.

Ho seguito gli alunni di 5^{AK} nello studio della lingua francese solo nell'ultimo anno di corso, il rapporto che si è instaurato con gli alunni è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

Questo tipo di rapporto e il dialogo hanno portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, sia in classe che a casa.

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di interesse durante l'anno scolastico, ma nel complesso si è riusciti, mediante la modulazione della proposta didattica e degli obiettivi da raggiungere, a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

La maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente alle attività proposte in classe ed ha seguito le lezioni mostrando voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l'attività didattica. Anche i pochi alunni meno interessati sono stati puntuali nelle verifiche, sia orali che scritte.

I risultati conseguiti, tenuto conto dei livelli di partenza e delle lacune pregresse, sono nel complesso sufficienti, ad eccezione di qualche eccellenza che attraverso uno studio più approfondito e una maggiore motivazione è riuscita a raggiungere risultati superiori alla media del gruppo classe.

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca informazioni attraverso internet - Selezione e sintesi delle informazioni - Rielaborazione scritta - Esercitazioni scritte - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco - Fotocopie integrative - Materiali multimediali

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

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Dessert	<ul style="list-style-type: none">- Savoir présenter les desserts et les fromages- Savoir présenter et proposer les desserts locaux	<ul style="list-style-type: none">- Les différents types de fromage- Les phases de la fabrication- Les catégories et leurs caractéristiques- La conservation- Typologies de desserts et caractéristiques- Les pâtes à pâtisserie- Les fruits

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le vin	<ul style="list-style-type: none">- Savoir parler du vin- Savoir situer les principales zones viticoles françaises- Savoir donner des conseil sur le choix- Présenter et décrire les caractéristiques d'un vin du terroir- Apprendre le lexique	<ul style="list-style-type: none">- L'histoire du vin- Le vin dans le monde- Les principales zones viticoles françaises- La classification des vin- L'étiquette- Les appellations- La dégustation et le mariage vin/mets- Le champagne- Les mots du vin

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions - Savoir opérer des choix sur le régime à suivre - Savoir présenter des menus équilibrés 	<ul style="list-style-type: none"> - Bien-être et santé : règles à suivre - La pyramide alimentaire - Les régimes alimentaires : méditerranéen, végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux, pour les malades et les intolérants

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation - Savoir connaître les techniques de conservation des aliments - Connaître la méthode HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des aliments dans l'histoire - Les méthodes de conservation - Les changements des aliments gâtés - HACCP - Allergies et intolérances alimentaires - Les toxi-infections

Modulo finale da svolgere nelle prossime settimane

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none">- Savoir présenter ses compétences professionnelles- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	<ul style="list-style-type: none">- Les petites annonces- Le CV- La lettre de motivation- L'entretien d'embauche- Le stage

Ripasso delle principali strutture linguistiche e grammaticali

Prof. Michele Laricchia

30 aprile 2017

RELAZIONE FINALE DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE: prof.ssa Susanna Pecci

A.S. 2016/2017

La classe 5AK, a indirizzo enogastronomia – settore cucina, è composta da 19 alunni, al cui interno è presente uno studente DSA. La classe è stata da me seguita solo nel corso dell'ultimo anno scolastico e sin dall'inizio del primo quadrimestre si sono manifestate differenze, talvolta anche marcate, tra gli allievi per quanto riguarda l'interesse per la disciplina e l'impegno nello studio, ma anche relativamente ai metodi e alle capacità di apprendimento dei singoli. La maggior parte della classe ha frequentato in maniera regolare le lezioni nel corso dell'anno scolastico, mentre altri hanno dimostrato una minore assiduità, talvolta anche in occasione di prove scritte e orali e anche la condotta non sempre è risultata appropriata al contesto e alle circostanze.

La classe ha manifestato una partecipazione non sempre costante alle attività proposte, palesando una mancanza di studio individuale con inevitabili ripercussioni sul rendimento ed evidenziando difficoltà di rielaborazione ed esposizione dei contenuti che, talvolta, ha portato a prestazioni non adeguate e a conseguente profitto insufficiente. Ne emerge un profilo diversificato, all'interno del quale si possono distinguere tre gruppi principali: un primo gruppo, meno numeroso, predisposto all'apprendimento delle tematiche proposte e con adeguate conoscenze di base, corredate da un impegno generalmente costante, tra cui spicca qualche eccellenza; un secondo gruppo, composto da circa una metà della classe che, a causa di pregresse e diffuse lacune, ha evidenziato difficoltà nell'approccio delle attività proposte impegnandosi tuttavia a cercare di colmarle e compensarle, mentre un terzo gruppo che, anche qualora in possesso di sufficienti o discrete preconcoscenze, non ha dimostrato un impegno adeguato alle circostanze e talvolta non sufficiente al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Nel complesso la classe ha dunque raggiunto un profitto modesto per un numero esiguo di allievi, un profitto sufficiente o discreto per buona parte della classe e un livello molto buono od ottimo, limitatamente a pochi studenti. I contenuti affrontati sono stati organizzati in unità didattiche, utilizzando soprattutto il libro di testo assieme a materiale fornito dall'insegnante. Le modalità di lavoro prevalentemente utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione partecipata e attività volte alla creazione di lavori di gruppo.

Riccione, 30 aprile 2017

Prof.ssa Susanna Pecci

PROGRAMMA FINALE DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

CLASSE 5KA

DOCENTE: prof.ssa Susanna Pecci

A.S. 2016/2017

Testo in adozione: CookBook Club - Clitt

MODULI	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p align="center">Module 1 On the job</p> <p><i>Unit 4 Job search</i></p>	<p>Saper leggere e fare domanda per un lavoro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Job opportunities • The application letter • The cv
<p align="center">Module 3 On the table</p> <p><i>Unit 2 Food&wine matching</i></p>	<p>Conoscere il vino e i principali abbinamenti con il cibo.</p> <p>Conoscere le principali classificazioni e processi di produzione del vino.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Food&winematching • Wine appellations • “The likes with the likes” rule • Dine with wine • Winemaking (extra material - photocopies)
<p align="center">Module 4 On the tour</p> <p><i>Unit 1</i> <i>Enogastronomy&food quality certification</i></p>	<p>Conoscenza del lessico</p> <p>Conoscenza delle principali certificazioni gastronomiche italiane relative al cibo.</p> <p>Conoscere i prodotti biologici e locali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dine Italian style • The organic choice • From Arcigola to Slow Food revolution • From global to local
<p><i>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</i></p>	<p>Conoscere i piatti e le tradizioni tipiche dell’Emilia Romagna</p> <p>Conoscere i principali ristoranti sulla scena gastronomica internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Glamorous Emilia – Romagna • The world’s 50 best restaurants • Noma • The fat duck • Per Se
<p><i>Unit 4 International enogastronomy</i></p>		

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Per il raggiungimento degli obiettivi, è stato adottato un approccio comunicativo e si è condotto un monitoraggio degli apprendimenti, mirando a coinvolgere il più possibile gli studenti soprattutto ai fini di stimolarli nella produzione orale e scritta, per permettere loro di arricchire il lessico, ampliare le proprie conoscenze, soprattutto in riferimento ai temi specifici dell'indirizzo di studi e consolidare le strutture apprese precedentemente. Al fine di verificare il metodo e la preparazione degli studenti sono state utilizzate strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave; 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, visione di video riassuntivi e filmati relativi agli argomenti trattati.

MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

La classe ha svolto due prove scritte e due orali per quadrimestre. Le verifiche hanno coinvolto le quattro abilità linguistiche, con una particolare attenzione alle abilità di scrittura e di esposizione orale. Sono state utilizzate diverse tipologie: domande aperte o chiuse (true/false, multiple choice, fill-in the gaps), prove strutturate e semi-strutturate, traduzioni, lettura e comprensione di testi. Nella valutazione si è tenuto conto del livello di comprensione del testo, della pertinenza delle risposte e del livello di rielaborazione e correttezza ma anche di parametri quali la situazione di partenza, l'impegno profuso, l'attenzione e la partecipazione alle attività didattiche. Al fine di verificare il livello di organizzazione del lavoro autonomo e la capacità di lavorare insieme, gli studenti hanno svolto lavori di gruppo, mirati all'approfondimento delle tematiche trattate, in modalità di collaborative learning. Per lo studente DSA si è cercato di valorizzare e valutare, sia nelle verifiche scritte che nei colloqui orali, l'esposizione dei contenuti e non la forma. La classe ha inoltre svolto una simulazione di terza prova relativa alla disciplina di lingua inglese.

INTERVENTI DI SOSTEGNO E RECUPERO

È stato dato spazio alle attività di studio in classe, anche a gruppi, e il recupero è stato effettuato in itinere nel corso dell'anno, anche per sopperire alla mancanza di impegno a casa da parte di alcuni alunni. Grande importanza ha avuto la ripresa delle principali strutture morfo-sintattiche, poiché molti degli alunni presentavano diffuse lacune pregresse, soprattutto nella produzione scritta. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo, in quanto necessario recuperare o consolidare argomenti risultati più difficili.

STRUMENTI DIDATTICI

Nel corso dell'anno è stato utilizzato il testo *Cook Book Club* di O. Cibelli e D. d'Avino assieme ad altro materiale preso da Internet o fotocopiato predisposto dalla docente, soprattutto nel caso di argomenti presenti in minima parte o affatto all'interno del libro di testo.

Riccione, 30 aprile 2017

Prof.ssa Susanna Pecci

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

" S. Savioli " - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe VAK

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

DOCENTE: Prof .Corvino Massimo

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 maschi e 3 femmine. Si presentano con personalità individualiste non sempre inclini a trovare un punto di compromesso per la collaborazione. La disciplina non è sempre di facile gestione: gli alunni hanno dimostrato durante l'anno un interesse costante e crescente nella materia ottenendo ottimi risultati .

La classe ha partecipato a numerosi eventi e manifestazioni interne ed esterne all'istituto ,sottolineando professionalità e dedizione al lavoro.

Alcuni alunni della classe hanno partecipato a concorsi nazionali fiere e degustazioni guidate.

PROGRAMMA FINALE

DISCIPLINA: **LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI sett. CUCINA**

Testo in adozione: L'esperto in ristorazione (Luca Santini)

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'HACCP	Completa conoscenza dell'organizzazione delle pulizie nel settore di cucina ed ambienti limitrofi	Studio approfondito delle norme che regolano il sistema HACCP
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Marchi dop e igp	Conoscenza dei prodotti italiani d'eccellenza tutelati dalla legge	I prodotti con marchi d'origine controllata Caratteristiche e valorizzazione dei prodotti tradizionali
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il servizio di catering e banqueting	Conoscenza dei vari modi di far ristorazione e nuove tendenze di mercato	Le diverse forme di catering sistemi di produzione e trasporto adottati nel catering Vari tipi di catering

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezioni frontali pratiche e spiegazioni in classe	Attrezzatura di cucina e libro di testo	Prove pratiche e test scritti	Esperienza tecnica di laboratorio

Riccione, lì 02/05/2017

Prof. Corvino Massimo

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“ S. Savioli ” - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe A K Indirizzo Enogastronomia settore cucina

RELAZIONE FINALE A.S. 2016/ 2017

Materia: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA BAR

La classe è composta da 19 allievi (16 maschi e 3 femmine). Nel corso del primo quadrimestre, la classe è stata seguita da un collega in quanto infortunato, è emersa l'omogeneità all'interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, l'impegno e la partecipazione consolidata negli anni.

Per quanto riguarda la frequenza, gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l'intero anno scolastico, soprattutto nelle verifiche pratiche.

Emerge, una situazione relativa al profitto piuttosto omogenea la maggior parte di studenti si è impegnato con costanza e, grazie anche ad adeguate capacità di apprendimento, ha ottenuto risultati eccellenti, raggiungendo quindi gli obiettivi disciplinari previsti.

La condotta è stata complessivamente adeguata.

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

MODULO Ø (ore 17)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
<p align="center">RIPASSO ARGOMENTI DEL PRIMO E SECONDO BIENNIO</p>	<p>conoscere le strutture ristorative e ricettive, in modo da distinguere e potersi inserire in un contesto lavorativo;</p> <p>saper maneggiare, aprire e servire una qualsiasi bottiglia di vino e conoscerne le tecniche e le temperature di conservazione;</p> <p>conoscere i tempi, gli stili, le tecniche e le procedure di conduzione di un servizio tipo contestualmente al ruolo e all'incarico rivestito nello staff;</p> <p>conoscere la merceologia delle bevande fin qui trattate negli anni precedenti, approfondimenti;</p> <p>conoscere e saper applicare le norme d'igiene di propria competenza, saper segnalare ed intervenire in determinate situazioni critiche, conoscere le norme;</p> <p>saper agire e lavorare in sicurezza, prestando attenzione ai rischi specifici del mondo del lavoro, conoscere la norma.</p>	<p>U.D. 0.1: tipologie di bar e ristoranti, zone di lavoro.</p> <p>U.D. 0.2: enologia di base: servizio e conservazione.</p> <p>U.D. 0.3: il lavoro in sala: brigata e svolgimento servizi.</p> <p>U.D. 0.4: merceologia di bar.</p> <p>U.D. 0.5: Igiene e H.A.C.C.P.</p> <p>U.D. 0.6: Sicurezza e prevenzione.</p>
MODULO 1 (ore 15)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
<p align="center">ENOLOGIA</p>	<p>conoscere quali sono le informazioni obbligatorie in una etichetta e saperle individuare;</p> <p>saper spiegare le fasi evolutive di un vino;</p> <p>conoscere i vini speciali e loro caratteristiche, nonché le normative concernenti le denominazioni qualitative;</p> <p>conoscere le fasi produttive della birra e principali prodotti in commercio e altre bevande simili;</p>	<p>U.D. 1.1: classificazioni e lettura dell'etichetta.</p> <p>U.D. 1.2: fasi della produzione del vino (vinificazione) e invecchiamento.</p> <p>U.D. 1.3: variazioni sulla vinificazione, vini speciali. Denominazioni.</p> <p>U.D. 1.4: la birra e altre bevande fermentate.</p> <p>U.D. 1.5: enografia nazionale</p> <p>U.D. 1.6: tipologie di distillati e di</p>

	<p>conoscere i principali vini delle regioni trattate;</p> <p>conoscere il processo di distillazione e le due principali tecniche utilizzate per produrre acqueviti;</p> <p>saper riconoscere i prodotti della distillazione e loro connotazione qualitativo-commerciale;</p> <p>conoscere le tecniche di produzione dei liquori, amari e creme; principali prodotti e loro origine.</p>	<p>prodotti derivati.</p> <p>U.D. 1.7: liquori, creme e amari.</p>
MODULO 2 (ore 12)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
ALIMENTI PRIMARI E DENOMINAZIONI DI QUALITÀ	<p>conoscere le sigle di qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>conoscere le fasi di produzione, le tipologie in commercio e loro destinazioni ottimali nelle preparazioni culinarie e di servizio di oli e aceti.</p> <p>conoscere le tipologie di acque minerali in commercio e loro caratteristiche, essere in grado di proporre una carta delle acque minerali.</p> <p>conoscere gli aspetti produttivi e qualitativi del caffè e delle altre bevande nervine, nonché delle bibite analcoliche</p> <p>conoscere l'impiego alimentare e l'importanza del latte e delle uova in tutti i livelli della ristorazione.</p>	<p>U.D. 2.1: i prodotti alimentari di qualità.</p> <p>U.D. 2.2: oli e aceti, tipologie e produzione.</p> <p>U.D. 2.3: le acque minerali .</p> <p>U.D. 2.4: caffè e bevande nervine.</p> <p>U.D. 2.5: uova e latte.</p>
MODULO 3 (ore 25)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
TECNICHE DI VENDITA E COMUNICAZIONE	<p>saper individuare e valutare le strutture ricettive e ristorative in base all'ambiente circostante.</p> <p>saper operare in merito alla valorizzazione ambientale e qualitativa per produrre interesse.</p> <p>saper realizzare menu attrattivi e agili secondo il tipo di struttura cui si riferiscono.</p> <p>saper calcolare prezzi di vendita dei beni offerti secondo il livello di gestione, conoscendo le quantità di somministrazione e di vendita.</p> <p>conoscere le tecniche di accoglienza e</p>	<p>U.D. 3.1: fase di valutazione.</p> <p>U.D. 3.2: valorizzazione dei punti di forza (packaging).</p> <p>U.D. 3.3: menu, aspetti estetici.</p> <p>U.D. 3.4: calcolo prezzi e quantità di vendita.</p> <p>U.D. 3.5: accoglienza e comunicazione.</p> <p>U.D. 3.6: gestione del servizio.</p> <p>U.D. 3.7: gestione dei reclami</p>

	<p>comunicazione</p> <p>saper gestire i tempi di un servizio ristorante, secondo i livelli qualitativi della struttura.</p> <p>essere in grado di gestire reclami e criticità, senza perdere la stima del cliente.</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>lezioni frontali;</p> <p>lezioni di alternanza scuola-lavoro;</p> <p>lezioni multimediali.</p>	<p>quaderno;</p> <p>L.I.M.;</p> <p>laboratori e attrezzature</p>	<p>orali;</p> <p>pratiche-operative;</p> <p>scritte</p>	<p>Valutazioni delle conoscenze e trasversali rispetto al contesto- prova, collaboratività e impegno.</p> <p>Criteria che vanno da livello basso, medio- basso, medio, medio- alto e alto.</p>

Totale ore svolte 59 in Istituto + 120 in Alternanza

Riccione, lì 24 Aprile 2017

Docente

Prof. Giorgio Adriano Buffone

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

“S. Savioli” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5^{AK}

**DISCIPLINA: MATEMATICA
prof.ssa Fabiola Valentini
RELAZIONE FINALE**

Ho iniziato a lavorare con gli alunni della classe 5AK dal 14 novembre 2016. Nella prima parte dell'anno gli allievi hanno manifestato un discreto interesse per la materia e l'attività didattica proposta, partecipando in maniera attiva alle lezioni. Per favorire il coinvolgimento di tutti gli alunni, si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave dell'analisi matematica in maniera più intuitiva e semplice, tralasciando definizioni e teoremi con le relative dimostrazioni, cercando un costante riscontro pratico, svolgendo numerosi esercizi in classe, andando a recuperare le nozioni necessarie per affrontare gli esercizi proposti e soprattutto impostando il più possibile le lezioni sul dialogo, cosicché gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

In questo modo si è cercato di aiutare maggiormente anche un piccolo gruppo di alunni dotati di una minore capacità di rielaborazione che ha mostrato anche diverse lacune pregresse. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata, come da indicazioni di istituto, una pausa didattica di due settimane, durante le quali sono stati ripresi gli argomenti studiati fino a quel momento concentrandosi sugli esercizi, per permettere agli allievi con valutazione insufficiente di colmare le lacune emerse. Inoltre durante tutto l'anno sono stati inseriti più volte ulteriori momenti di recupero in itinere per riprendere e rivedere argomenti su cui il gruppo classe mostrava ancora difficoltà nella comprensione e nello svolgimento degli esercizi. In generale, per la maggior parte degli alunni il programma trattato quest'anno è risultato impegnativo e complesso a causa di lacune pregresse ma anche della poca costanza nello studio e scarsa esercitazione a casa, pertanto sono state necessarie più ore del previsto per lo svolgimento degli argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere a tutti gli allievi di raggiungere gli obiettivi prefissati.

Nel secondo quadrimestre, soprattutto nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, si è notato un calo sia per quanto riguarda l'attenzione e la partecipazione in classe, sia per quanto riguarda l'impegno profuso nello studio, ad eccezione di un gruppo ristretto di pochi alunni che ha invece mantenuto nell'arco di tutto l'anno un costante impegno ed interesse verso la materia.

Dal punto di vista del profitto e del raggiungimento degli obiettivi proposti, quindi, la classe può essere suddivisa in più gruppi di livello. Un primo gruppo, il più numeroso, si assesta sui livelli della sufficienza o della sufficienza piena in alcuni casi per impegno discontinuo, in altri a causa di capacità più limitate.

Un secondo gruppo, composto da pochi alunni, ha mostrato un interesse più marcato, buone capacità e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni. Ed infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati che sono per lo

più attribuibili in parte allo scarso impegno e alla poca attitudine nei confronti dello studio, in altri casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate, in altri ancora alle condizioni personali impegnative.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> Lezione dialogata Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi Lezione frontale 	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo: L. Sasso "Nuova Matematica a colori 4 con elementi di Informatica", Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni Appunti e mappe concettuali fornite dall'insegnante ed elaborate in classe 	<ul style="list-style-type: none"> Problemi ed esercizi Quesiti a risposta aperta Verifiche riepilogative scritte Colloquio tradizionale Simulazione di prova d'esame 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza degli argomenti affrontati Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici.

Modulo 0	Obiettivi	Contenuti
EQUAZIONI E DISEQUAZIONI (RIPASSO)	<ul style="list-style-type: none"> Equazioni di secondo grado. Disequazioni di primo e secondo grado. Disequazioni fratte. Cenni alle disequazioni di grado superiore al secondo. 	<ul style="list-style-type: none"> Risolvere equazioni di secondo grado. Risolvere disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte e, in casi semplici (scomposizione mediante raccoglimento totale), disequazioni di grado superiore al secondo.

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

	<p>razionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore infinito, limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. • Funzioni continue e algebra dei limiti. • Punti di discontinuità. • Forme di indecisione di funzioni razionali; eliminazione delle forme indeterminate $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$ • Asintoti orizzontali, verticali e obliqui. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. • Studiare il segno di una funzione razionale. • Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali. • Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. • Eliminare le forme di indecisione $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$ • Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui. • Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. • Regole per il calcolo delle derivate. • Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto. • Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari. • Derivata seconda. • Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. • Lettura del grafico di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. • Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. • Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto. • Determinare le coordinate dei punti stazionari. • Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente e decrescente. • Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso ascendente e discendente). • Rappresentare graficamente la funzione studiata. • Analizzare il grafico di una funzione.

RELAZIONE FINALE

A.S. 2016/2017

CLASSE 5 KA Motorie E Sportive

DISCIPLINA: **Scienze**

DOCENTE: GIROLOMETTI CATERINA

Monte ore: 2 settimanali

Situazione della classe

La classe attualmente è composta da 20 studenti (M.A. iscritto ad inizio A.S ha interrotto il percorso di studi dal 13/03/2017 senza aver frequentato) di cui 3 femmine e 17 maschi. Il gruppo vivace è abbastanza integrato non sempre omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali, infatti solo parte della classe pratica o ha praticato attività motoria extra scolastica ciò determina differenze individuali. Risulta sufficientemente corretto il profilo disciplinare. Adeguato all'età, è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la classe ha raggiunto un livello medio-alto, mostrando interesse per le attività proposte e programmate, idonea è la frequenza alla pratica motoria e l'efficacia negli apprendimenti raggiunti sia a livello pratico che nella parte teorica affrontata nella seconda parte dell'A.S.

Solo un esiguo numero di ragazzi si distribuisce sul livello medio, mostrando una non sempre regolare partecipazione e a volte discontinua attenzione per l'attività proposta; l'ambiente classe socio-affettivo ha reso fluide le lezioni nel loro svolgimento.

Obiettivi generali

Nel complesso raggiunti

- Miglioramento delle funzioni cardiocircolatorie e respiratorie,
- Consolidamento degli schemi motori di base, acquisizioni di nuovi
- Sviluppo delle capacità coordinative generali, speciali e delle capacità condizionali: forza, velocità, agilità
- Conoscenza dei fondamenti di base e delle tattiche dei giochi sportivi affrontati
- Conoscenza di se, degli altri e delle cose
- Conoscenza di alcune nozioni teoriche di traumatologia, primo soccorso e alimentazione connesse alla disciplina

Per gli obiettivi specifici si rimanda alla programmazione annuale.

Capacità

- Capacità di apprendimento motorio
- Capacità di rielaborazione critica , significativa e responsabile delle conoscenze e delle competenze anche in funzione di nuove acquisizione motorie
- Capacità di utilizzare alcune tecniche per rilevare il proprio stato di efficacia ed efficienza fisica

Interventi personalizzati effettuati

- Potenziamento
- Consolidamento
- Recupero: le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo le modalità programmate.

Metodologia

- Metodologia globale
- Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche
- Risoluzione di problemi (Problem Solving).
- Cooperative Learning, scoperta guidata
- Lezioni pratiche, spiegazioni frontali

Strumenti

- Oggettivi: La palestra, le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. Tutti le dotazioni e gli attrezzi presenti. Spazi extrascolastici come campo sportivo e strutture della FIGS di Riccione .
- Formativi: Tabelle, libro di testo, schede d'approfondimento.

Valutazione

E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF

- Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti
- Misurazioni oggettive, valutazioni osservative
- Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.

RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: si è raggiunta un'adeguata maturità, sia in termini di partecipazione e motivazione. È migliorata l'organizzazione degli spazi, l'utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell'attività motoria. Discreta-buona la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti e soprattutto negli sport di squadra affrontati di quasi tutta la componente classe.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo alto e medio-alto nel complesso, miglioramento del rapporto con il proprio corpo, confronto obiettivo con i propri limiti e le proprie potenzialità, conquista di competenze fisico- sportive, discreta la presa di coscienza di sane abitudini motorie e di un corretto regime alimentare.

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

A.S. 2016/2017

CLASSE 5° KADISCIPLINA: Scienze Motorie E Sportive

DOCENTE: GIROLOMETTI CATERINA

MODULI	CONTENUTI (in unità didattiche)
<p>Modulo n°1 Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento, Prove d'ingresso.</p> <p>OBIETTIVO: Valutazione livello motorio iniziale.</p>	<p>U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento).</p> <p>U.D. 2. Prove d'ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30", salto in lungo da fermo, Beep Test, Lancio della palla medica.</p>
<p>Modulo n°2 Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p> <p>OBIETTIVO: Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza</p>	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skipp, calciata dietro, corsa balzata, corsa incrociata).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a</p>

cardiaca).	corpo libero, con l'ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l'utilizzo dei grandi attrezzi .
<p>Modulo n°3</p> <p>Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p> <p>OBIETTIVO: rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali.</p>	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Il calcolo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla, funicella).</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi ai piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</p> <p>U.D.3. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista dell'equilibrio, statico dinamico e in volo</p>
<p>Modulo n° 4</p> <p>Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.</p> <p>OBIETTIVO: sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.</p>	<p>U.D. 1. L'atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).</p> <p>U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l'ausilio della pedana.</p> <p>U.D. 3. Gli sport con la racchetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo Squash presso la FIGS di Riccione • Tennis e volano (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva)
<p>Modulo n°5</p> <p>Sport e giochi di squadra. Attività di arbitraggio negli sport praticati</p> <p>OBIETTIVO: Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. Conoscenza dei regolamenti e dell'arbitraggio. Miglioramento della cooperazione e fair-play.</p>	<p>U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p>U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.</p> <p>U.D.3 il calcio a 5 fondamentali individuali e di squadra, arbitraggio.</p>

<p>Modulo n° 6</p> <p>Parte teorica</p>	<p>U.D.1 Alimentazione, principi nutritivi, piramide alimentare e dieta equilibrata.</p> <p>U.D. 2Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso.</p> <p>U.D. 3 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.</p>

Riccione li 26 APRILE 2017

Il Docente CATERINA GIROLOMETTI

Prof. **Bastianelli Luca**

Materia: **Religione cattolica**

RELAZIONE FINALE

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

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

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

RLEIGIONE CATTOLICA- PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: I grandi interrogativi dell'uomo.</p>	<p>a) Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.</p> <p>b) Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.</p>	<p>L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà.</p> <p>Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, etunasia, il valore della vita.</p>
<p>Modulo 2</p> <p>Titolo: Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<p>1) Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</p>	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.</p>

Modulo 3		
<p>Titolo: Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli. Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p> <p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di mafia e criminalità come la base dell'impegno civile cristiano.</p>	<p>Il progresso tecnologico in atto in Europa e nei paesi ricchi del mondo si accompagna al crescere del divario che già esisteva tra paesi ricchi e poveri.</p> <p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata e allo sfruttamento del lavoro umano ci si interroga per capire quale contributo possano dare i cristiani per l'affermazione dei valori sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcune associazioni cristiane come "Libera" di Don Ciotti o la Comunità di Sant'Egidio.</p>
Modulo 4		
<p>Titolo: Problematiche giovanili: violenza contro le donne, relazione di coppia, sessualità, matrimonio, ecc.</p>	<p>1) Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia.</p> <p>2) Saper comprendere che l'origine della violenza, come insegna il testo biblico, è nel cuore dell'uomo e imparare a cogliere i condizionamenti culturali e sociali che favoriscono le discriminazioni e le prevaricazioni del genere maschile su quello femminile.</p>	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.</p> <p>Il fenomeno della violenza contro le donne: testimonianze di vittime che hanno subito ogni genere di soprusi.</p> <p>Il valore e il ruolo della donna nel</p>

		<p>cristianesimo.</p> <p>I canoni estetici imposti dalla cultura consumistica e relativista a confronto con l'autentica bellezza che esprime la persona attraverso la sua dimensione interiore, espressiva, comunicativa, affettiva, ecc.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. - Discussione guidata e conversazioni. - Lezione frontale - Esercitazioni scritte: risposta a questionari, elaborazione di brevi testi personali. - Esposizione orale di tematiche affrontate. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Fotocopie integrative. 2) Articoli di giornale. 3) Strumenti audio-visivi e digitali. 	<ol style="list-style-type: none"> 4) Questionari a risposta aperta. 5) Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione. 6) Colloquio tradizionale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni. 2 Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. 3 Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.

PARTE III - CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA A - Analisi testuale

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo [S]		
	a) completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	1,5	2
	c) descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	1	1,5
	d) dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo		
	a) comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	1,5	2,5
	b)sufficiente comprensione del brano	1	2 - 1,5
	c) comprende superficialmente il significato del testo	0,5	1
	Capacità di riflessione e contestualizzazione		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	2	3
	b) offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	1,5	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1	1,5
d) scarsi spunti critici	0,5	1	

Valutazione finale: _____/15

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B: "Articolo di giornale"**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]		
	a)buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica [S]		
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5	2
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]		
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	1,5	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	1	2-1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	0,5	1
	Capacità di riflessione e sintesi [A]		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1

Valutazione finale: _____/15

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B: "Saggio breve"**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]		
	a)buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	Struttura e coerenza dell'argomentazione [S]		
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2	2,5
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5	2
	c) Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]		
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	1,5	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	1	2-1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	0,5	1
	Capacità di riflessione e sintesi [A]		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1

Valutazione finale: _____/15

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA C: "Tema di argomento storico"**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]		
	a) buona	1,5	2
	b) <u>sufficiente</u> (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza degli eventi storici [S]		
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	1,5	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	1	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema [O]		
	a) Il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b) il tema è sufficientemente organizzato	1	2-1,5
	c) il tema è solo parzialmente organizzato	0,5	1
	Capacità di riflessione, analisi e sintesi [A]		
	a) presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	2	3
	b) sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	1,5	2,5 -2
	c) sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	1	1,5
	d) non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	0,5	1

Valutazione finale: _____/15

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA D: "Tema di attualità"**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]]		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia [S]		
	a) pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti)	1,5	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve)	1	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema [O]		
	a) Il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b) il tema è sufficientemente strutturato	1	2-1,5
	c) il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	0,5	1
	Capacità di approfondimento e di riflessione [A]		
	a) presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	2	3
	b) dimostra una buona capacità di riflessione/critica	1,5	2,5-2
	c) sufficiente capacità di riflessione/critica	1	1,5
	d) non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	0,5	1

Valutazione finale: _____/15

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	4-7
MEDIOCRE	8-9
SUFFICIENTE / Più CHE SUFF.	10
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	11-12
BUONO /DISTINTO	13 - 14
OTTIMO	15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2016

Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

Cognome e nome del candidato:

Classe:

Prima parte

Indicatori	Descrittori	Livello	votaz. parziale	valutaz. Assegnata
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0	
		Incerta e lacunosa	1	
		Sufficiente	2	
		Discreta	3	
		Adeguate e approfondita	4	
	Congruenza con la traccia	Parziale	0,5	
		Completa	1	
COMPETENZE TECNICHE	Competenze e utilizzo di terminologie corrette secondo le norme	Nulle o incerte	0	
		Sufficienti	1	
		Sempre corrette e adeguate	2	
CAPACITA' ELABORATIVE LOGICO-CRITICHE E CREATIVE	Capacità di effettuare considerazioni personali, collegamenti e riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Nulle	0	
		Sufficienti /discrete	1	
		Adeguate e apprezzabili	2	
Punteggio massimo/conseguito			9	

Seconda parte

Indicatori	Descrittori	Livello	votaz. parziale	Quesito 1	Quesito 2
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0		
		Sufficiente	1		
		Adeguate e approfondite	2		
COMPETENZE TECNICHE	Competenze e utilizzo di terminologie corrette secondo le norme	Nulle o incerte	0		
		Sufficienti e adeguate	0,5		
CAPACITA' ELABORATIVE	Capacità di sintesi e capacità di effettuare considerazioni personali	Nulle o incerte	0		
		Sufficienti e adeguate	0,5		
Punteggio massimo/conseguito !			3 +3		

Punteggio		Prima parte	Quesito 1	Quesito 2	Totale
Max		9	3	3	15
Ottenuto					0

Valutaz. Finale	/15
-----------------	-----

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: _____

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

Tipologia		Punteggio max.		Punteggio attribuito
Scelta multipla		punti 1 x 4	4	
Quesito 1 a risposta aperta	Contenuti (risposta attesa)	punti 4	5,5	
	Costruzione, sintesi, linguaggio	punti 1,5		
Quesito 2 a risposta aperta	Contenuti (risposta attesa)	punti 4	5,5	
	Costruzione, sintesi, linguaggio	punti 1,5		
Totale			Punti 15	

Riccione, li _____ Voto complessivo attribuito alla prova _____/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

SCARSO	Si esprime in modo frammentario e limitato	Non conosce gli argomenti	Non sa applicare quanto appreso	Non utilizza le sue abilità in situazioni nuove	0/9
INSUFFICIENTE	Si esprime in modo impreciso e non sempre coerente	Conosce i contenuti in modo frammentario ed approssimativo	E' incerto nell'individuazione dei concetti chiave e non sa operare collegamenti	Utilizza solo parzialmente le sue abilità in situazioni nuove	10/19
SUFFICIENTE	Si esprime in modo semplice anche se non sempre coordinato	Conosce i contenuti per grandi ambiti di riferimento o nei loro elementi di base	Individua concetti chiave ed opera dei collegamenti anche se in maniera non sempre autonoma	Utilizza le abilità per tentare di formulare un giudizio	20/21
DISCRETO	Si esprime in modo appropriato ed efficace	Conosce i contenuti in modo adeguato e pertinente	Sviluppa i concetti ed opera collegamenti in modo appropriato	Si muove in situazioni nuove anche senza sollecitazioni, formulando giudizi appropriati	22/26
BUONO/OTTIMO	Si esprime in modo fluido e con ricchezza e pertinenza lessicale	Conosce i contenuti in modo esatto e completo	Sviluppa i concetti, li approfondisce e li organizza in modo autonomo	E' autonomo in situazioni nuove ed esprime giudizi personali ed argomentati	27/30

PARTE IV
Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Prima prova scritta: E' stata effettuata una simulazione della prima prova scritta in data
11 maggio 2017.

Seconda prova scritta: E' stata effettuata una simulazione della seconda prova scritta in data
9 maggio 2017

Terza prova scritta: Sono state fatte due simulazioni (06/04 e 05/05/2017) coinvolgenti
quattro discipline ciascuna, con utilizzo della tipologia mista B e C, ossia
4 quesiti a scelta multipla più *2 quesiti a risposta aperta* per ciascuna
delle quattro discipline coinvolte.

Colloquio: I percorsi pluridisciplinari si riferiscono ad argomenti affrontati in varie discipline durante l'anno scolastico. Per la valutazione delle prove di verifica sono stati applicati i seguenti descrittori:

- c) padronanza della lingua e della terminologia specifica;
- d) capacità di utilizzare le conoscenze acquisite;
- e) capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione;
- f) capacità di discutere e di approfondire sotto i vari profili i diversi argomenti.

3) L'ascesa di Stalin al potere instaurò in Russia un sistema:

- A- Autoritario, con il governo di un solo partito, ma con la presenza dell'opposizione in parlamento
- B- Totalitario, con il governo di un solo partito e il controllo dell'intera società
- C- Democratico, con un governo a maggioranza bolscevica
- D- Democratico con un governo di coalizione

4) La marcia su Roma determinò:

- A- l'ascesa del partito socialista al governo del paese
- B- Il compromesso tra Partito cattolico e Partito comunista per la formazione del governo
- C- Un colpo di stato che avrebbe permesso ai fascisti di ottenere il governo
- D- La nascita di una repubblica parlamentare

3. The HACCP system:

- a) guarantees food healthiness
- b) helps food contamination
- c) is a food delivery system
- d) is composed by 3 main principles

4. The natural process of conversion of sugar into ethanol is called:

- a) staffing
- b) accommodation
- c) monitoring
- d) fermentation

5. The Slow Food Organization

- a) was founded by Carlo Petrini
- b) promotes junk food
- c) is against km0 products
- d) wants to eliminate local food cultures

6. The food preservation technique that consists in preserving food by adding salt to it is:

- a) healthy eating
- b) salting
- c) simmering
- d) pasteurization

- Terza prova (simulazione B) - Scienze Motorie

CLASSE QUINTE IPSSEOA – RICCIONE – A.S. 2016/17

NOME COGNOME_____

DATA_____ CLASSE_____

a) Domande a risposta multipla, soltanto una risposta è quella corretta.

- 1) La differenza tra stiramento e strappo
 - a) Sono la stessa cosa
 - b) Si hanno per un ridotto apporto di sali minerali e corretta idratazione prima dell'allenamento
 - c) Sono traumi muscolari il primo meno grave del secondo
 - d) Sono traumi muscolari il secondo meno grave del primo

- 2) La zona di difesa del campo da pallavolo va da:
 - a) La linea di centro campo alla linea di fondo
 - b) Dalla linea di centro campo alla linea dei 3 metri
 - c) Dalla linea dei 3 m fino a fondo campo
 - d) E' compresa tra le due linee dei 3 m dell'intero campo.

- 3) Entro quanto tempo una squadra deve eseguire un tiro a canestro della squadra avversaria?
 - a) 24 secondi
 - b) 5 minuti di gioco effettivo
 - c) 34 secondi
 - d) 10 minuti.

- 4) Quante e quali sono le fasi nel superamento degli ostacoli?
 - a) Sono 3: attacco e spinta, fase di volo, presa di contatto e ripresa della corsa.
 - b) Sono 4: spinta, stacco, volo, atterraggio.
 - c) Sono 5: rincorsa, salto, rotazione, volo, atterraggio dorsale.
 - d) Sono 2: corsa e salto.

Scegli la risposta che ritieni esatta

A. Il canale lungo consiste

- 7) nel collocare l'azione di un intermediario tra produttore e consumatore
- 8) nell'inserimento di più intermediari tra produttore e consumatore
- 9) nel passaggio diretto del prodotto dal produttore al consumatore
- 10) nell'inserimento di sei intermediari tra il produttore e il consumatore

B. E' una fase del marketing strategico:

- la scelta del tipo di comunicazione
- la determinazione degli sconti da applicare alle tariffe
- la scelta del target
- la scelta della composizione di una prima colazione

C. La pubblicità è uno strumento che ha come scopo quello di:

individuare effettivamente quali sono i bisogni dei consumatori

definire le caratteristiche del prodotto al fine di programmare l'attività di commercializzazione

concordare le modalità di distribuzione del prodotto su tutto il mercato internazionale

proporre ai consumatori l'acquisto di un prodotto solo ed esclusivamente nell'interesse del produttore o di chi lo commercializza

D. Il marketing turistico è definito integrato o territoriale in quanto:

1. essendo di esclusiva competenza degli operatori privati le politiche commerciali non possono interessare gli operatori pubblici
2. essendo il fattore ambientale un bene di tutti, il m. t. non può non essere che di competenza esclusiva degli Enti Pubblici
3. è un mix coordinato e combinato di interventi effettuati sia dagli operatori privati che da quelli pubblici
4. il marketing turistico è il risultato della giusta combinazione delle politiche commerciali di tutti gli operatori privati

VERIFICA ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

COGNOME E NOME _____ CLASSE 5KA

DOMANDE APERTE

E' possibile ottenere del vino bianco da uve rosse? Motiva la risposta:

Presenta un aperitivo e le fasi di preparazione:

Dalle 12:00 alle 15:00 quale momento di lavoro è:

- a) Il pranzo
- b) La seconda colazione
- c) brunch
- d) la prima colazione

Il passe è:

- e) Una parte della dispensa
- f) Il deposito dei vini
- g) La zona di lavaggio delle stoviglie
- h) Il punto in cui i camerieri ritirano le vivande

L'ubicazione della sala:

- a) Deve essere studiata attentamente
- b) Non ha alcuna importanza
- c) Non influisce sullo svolgimento del servizio
- d) E' importante solo dal punto di vista estetico

La finger-bowl è indispensabile quando si servono:

- a) Primi piatti asciutti
- b) Bistecche
- c) Volatini (pollo, quaglie, ecc), crostacei e mitili
- d) Composte di frutta

TERZA PROVA - ESAME DI STATO - CUCINA

Alunno.....Data.....

CLASSE - V Ristorazione

1 Nel piano HACCP il diagramma di flusso rappresenta:

- A - un agente o un evento di potenziale pericolo
- B - un valore che delimita il punto estremo di inaccettabilità
- C - un insieme di procedure per mantenere l'igiene
- D - la sequenza delle fasi di un processo

2 Il reparto economato è suddiviso nei seguenti settori

- A - ufficio acquisti, area ricevimento e controllo merci, locali di conservazione
- B - ufficio acquisti, area di ricevimento e controllo merci, locali di conservazione e preparazione alimenti
- C - ufficio acquisti, ufficio dello chef, zona distribuzione piatti freddi
- D - zona conservazione alimenti, a temperatura ambiente e zona a temperatura controllata

3 Per abbattimento si intende

- A - l'operazione di sottrazione dell'acqua da un prodotto caldo che deve essere surgelato immediatamente
- B - l'operazione di riscaldamento di un prodotto surgelato da effettuarsi in 20 minuti
- C - l'operazione di sottrazione del calore da un prodotto caldo appena cotto seguito dalla liofilizzazione
- D - l'operazione di sottrazione del calore da un prodotto caldo appena cotto

4 Il banqueting-manager

- A - allestisce fisicamente i banchetti
- B - gestisce tutti i contatti e segue l'organizzazione
- C - gestisce il personale e i fornitori
- D - gestisce e segue tutti i clienti per le sistemazioni a tavola

1) Dimmi cosa vuol dire prodotti D.O.P.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Descrivi le competenze dello chef

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

NOTE TECNICHE

- **BARRARE LA LETTERA RELATIVA ALLA RISPOSTA GIUSTA.**
- **LA DOPPIA BARRA o la cancellatura RENDE NULLA LA RISPOSTA.**
- **LE RISPOSTE RELATIVE al n. 1 e n. 2 (secondo foglio) devono avere una risposta della lunghezza max. di 10 righe.**

XVIIIe ET XIXe SIÈCLES: LES TECHNIQUES DE CONSERVATION PAR LA CHALEUR

Aux XVIIIe et XIXe siècles, on voit apparaître deux nouvelles techniques qui vont révolutionner la conservation des aliments grâce au principe de la chaleur : l'appertisation, mise au point par Nicolas Appert, et la pasteurisation, qui tire son nom des recherches de Louis Pasteur. L'objectif de la conservation par la chaleur est de détruire tous les micro-organismes pathogènes responsables de l'altération des aliments.

Ces méthodes interviennent sur la quantité d'oxygène qui permet aux micro-organismes de se développer. L'appertisation, ou stérilisation, est un procédé de conservation qui associe deux principes : le conditionnement de l'aliment dans un récipient hermétique; une stérilisation par la chaleur pour détruire ou inhiber les micro-organismes et leurs toxines. Cette méthode de conservation a été inventée par Nicolas Appert à la fin du XVIIIe siècle (1795). Les aliments sont mis dans des bocaux (récipients en verre, boîtes en métal ou aluminium) fermés hermétiquement et chauffés à plus de 100°C pendant une durée variable. Les aliments qui peuvent être appertisés ou stérilisés sont les fruits, les légumes frais, les légumineuses, la viande et le poisson. Les conserves ainsi obtenues peuvent se garder jusqu'à cinq ans.

➤ **Lisez le texte et cochez la bonne lettre**

1. Les récipients utilisés pour l'appertisation sont
 - A. Uniquement en verre
 - B. En plastique et en verre
 - C. En verre, en métal et en aluminium
 - D. Uniquement en aluminium

2. Les aliments qui peuvent être soumis à la stérilisation sont
 - A. Uniquement d'origine végétale
 - B. D'origine végétale et animale
 - C. Nécessairement d'origine biologique
 - D. Uniquement d'origine animale

3. Les produits appertisés se conservent
 - A. À température ambiante jusqu'à 5 ans
 - B. Au frais pendant quelques mois
 - C. Peu de temps, il faut les consommer le plus vite possible
 - D. Il faut les réchauffer avant de les consommer

4. Le traitement de l'appertisation utilise
 - A. La stérilisation par la chaleur

- B. Le conditionnement de l'aliment dans un contenant hermétique
- C. La stérilisation par la chaleur et le conditionnement de l'aliment dans un contenant hermétique
- D. L'élimination des micro-organismes et des toxine par la chaleur

___/4

➤ Répondez aux questions suivantes (dix lignes environ)

1. Décrivez les différentes méthodes de conservation des aliments

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

— _____/5.5

2. Illustrez les principes de l'HACCP de sa création à son application

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

_____/5.5

Total : _____/15

SIMULAZIONE TERZA PROVA DI MATEMATICA a.s. 2016/2017

Alunno/a _____ data _____ classe _____

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1. Il risultato corretto del seguente limite è $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{x^2 + 6x + 5}{x^5 + 4}$

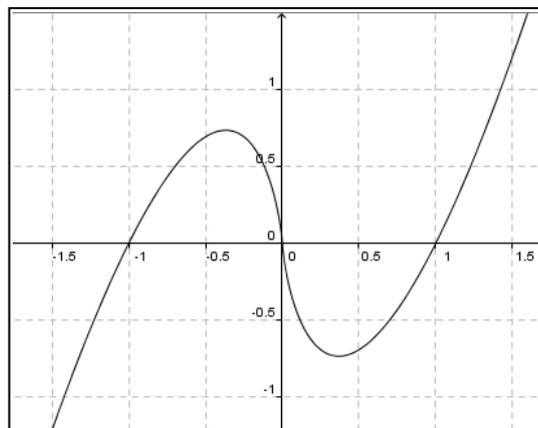
- 1 $+\infty$
 0 nessuna delle precedenti

2. La derivata seconda della funzione $f(x) = \frac{1}{2}x^4 - \frac{2}{3}x^3 - 2x^2 - 5$

- $f''(x) = 6x^2 - 4x - 4$ $f''(x) = 8x^2 - 6x - 2$
 $f''(x) = \frac{1}{2}x^2 - \frac{4}{3}x - 4$ nessuna delle precedenti

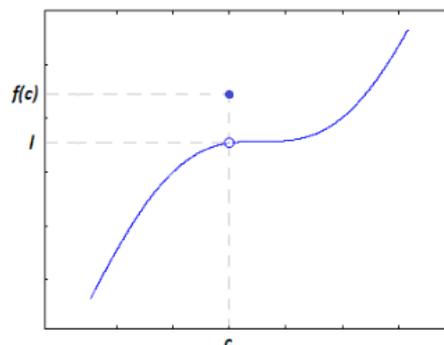
3. In relazione allo studio del segno della funzione rappresentata nell’immagine si può affermare che:

- $f(x) < 0 :] 0; +1 [$
 $f(x) \geq 0 :] -\infty; -1 [\cup] +1; +\infty [$
 $f(x) \geq 0 :] -1; 0 [\cup] +1; +\infty [$
 nessuna delle precedenti



4. Osservando l’immagine a fianco indicare l’affermazione corretta:

- in c la funzione è continua
 in c ho un punto di discontinuità di 1° specie
 in c ho un punto di discontinuità di 2° specie
 in c ho un punto di discontinuità eliminabile



QUESITI A RISPOSTA APERTA

4. Dopo aver classificato e determinato il dominio, trova gli eventuali asintoti (verticali, orizzontali, obliqui) della seguente funzione

$$y = \frac{x^3}{x^2 + 2x - 3}$$

5. Dopo aver classificato e determinato il dominio, calcola la derivata prima e cerca gli eventuali punti stazionari della funzione determinandone coordinate e tipo.

$$y = \frac{x}{x^2 + 1}$$

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 12/05/2017

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia	Reina Giuseppe
Inglese	Susanna Pecci
Francese	Michele Laricchia
Matem/Inform	Fabiola Valentini
Sc. Cult. Alim.	Elena Ceresa
Lab. Enog. S. Cucina	Massimo Corvino
Lab. Enog. Sala/vend	Giorgio Adriano Buffone
Dir. Amm. Strut. Ric.	Nespoli Giorgina
Scienze Mot. E Spor.	Caterina Girolometti
Religione	Luca Bastianelli

Riccione, 15 maggio 2017

Il coordinatore
(Prof. Giorgina Nespoli)

