

**Prot. N°**

Riccione, 12 Maggio 2017

**Alla cortese attenzione  
del Dirigente Scolastico  
Dott. Giuseppe Ciampoli  
I.P.S.S.E.O. A “S. Savioli”  
Riccione**

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>SA</sup> indirizzo Servizi di Sala e Vendita,

In data 12 Maggio 2017, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>SA</sup>, Sala Bar, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

Il coordinatore  
(Prof. Onofri Laura)



*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 23/07/19)

- **CLASSE V<sup>^</sup>SA**



Anno scolastico  
2016/2017

Coordinatore Prof.ssa Onofri Laura

## INDICE

<b>PARTE I Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post- qualifica</b>	Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica.	Pag.4
	Elenco alunni.	Pag.5
	Piano di studi.	Pag.6
	Obiettivi generali.	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 scolastici.	Pag.15
	Elenco Tesine.	Pag.16
<b>PARTE II Percorsi formativi disciplinari</b>	Italiano/Storia	Pag.17
	Diritto e tecnica dell'impresa turistica	Pag.27
	Inglese	Pag.31
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag.33
	Matematica	Pag.36
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag.39
	Francese	Pag.44
	Scienze motorie	Pag.46
	Lab. Enogastronomia settore Cucina	Pag.50
Religione	Pag.52	
<b>PARTE III Criteri e Strumenti di valutazione</b>	Griglia di valutazione I Prova.	Pag.56
	Griglia di valutazione II Prova.	Pag.62
	Griglia di valutazione III Prova.	Pag.63
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag.64
<b>PARTE IV Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato</b>	Testi delle simulazioni della terza prova	Pag.65

## PARTE I

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE – VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

#### Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	D'Angeli Fabiola
Inglese	Ricci Lucia
Francese	Laricchia Michele
Matem/Inform	Mastandrea Anna
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Onofri Laura
Lab. Enog. settore Cucina	Guidi Giorgio Guido
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Parma Claudio
Diritto e tecn. amm. dell'Impresa Turistica	Concordia Ornella
Scienze Motorie e Sportive	Girolometti Caterina
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Chirico Cosimo
Sostegno	Ghiselli Paola
Sostegno	Caporali Paola

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

Discipline	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Goffredo Fabrizio, Bertelli Angelica	D'Angeli Fabiola
Francese	Del Vecchio Susanna	Laricchia Michele
Scienze Mot. E Spor.	Pazzagli Ivano, Gabellini Monica	Girolometti Caterina
Sostegno	Corasaniti Manuela, Romani Ambra	Chirico Cosimo, Ghiselli Paola, Caporali Paola

## Elenco Alunni:

Alunni:		
1	Albano	Samuele
2	Amrok	Ashmeen
3	Antonelli	Iris
4	Casadei	Angelo
5	Catalano	Marianna
6	Corazzi	Nicola
7	De Mattia	Valentina
8	Diotallevi	Eugenia
9	Fedeli	Matteo
10	Gaia	Maikol
11	Marinelli	Tamara
12	Martines	Giuseppe
13	Rinaldi	Gabriele
14	Salucci	Maria Diletta
15	Santini	Fernando
16	Sensoli	Thomas
17	Vanucci	Vladimiro
18	Zenobi	Natasha

N. Alunni maschi: 10

N. Alunne femmine: 8

## Piano di Studi

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
Dir. Amm. Dell'Impresa Turistica	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	2	1	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	4	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. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi e dovrà inoltre essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e all'organizzazione dei servizi di sala.

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

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

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.;
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia, 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 tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

### **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 128 ore di alternanza scuola – lavoro di cui 108 in aziende Ristorative, dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità e 20 ore in progetti e manifestazioni organizzati dall'Istituto.

### **Relazione Stage classe 5<sup>^</sup> SA, settore Sala - 05/25 Settembre 2016**

Il sottoscritto Venturini Tommaso, ITP docente di Enogastronomia settore Sala e Vendita e tutor scolastico della classe 5SA, in collaborazione con gli uffici di segreteria e con la Referente Alternanza Scuola Lavoro Prof.ssa Anna Mastandrea, ha provveduto a selezionare alcune imprese locali e non nel settore turistico ristorativo presso le quali gli allievi avrebbero potuto svolgere il percorso di ASL. Nella individuazione e selezione delle strutture turistico ristorativo si è tenuto conto della disponibilità delle suddette attività, delle preesistenti collaborazioni con la scuola.

In seguito alla scelta delle varie strutture ospitanti, si è provveduto ad individuare un tutor aziendale referente di collegamento con il sottoscritto per le comunicazioni tecniche e di aggiornamento riguardo l'attività.

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.

La quasi totalità degli allievi ha scelto di recarsi presso strutture pluristellate in Sardegna ed in Sicilia. 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. Una piccola parte, invece, ha svolto lo stage in strutture ricettive della provincia di Rimini.



Nell'organizzazione dello stage e nell'assegnazione degli allievi alle aziende non si sono evidenziate particolari problematiche ad eccezione di un'alunna che ha cambiato struttura durante lo svolgimento dello stage.

L'esperienza fatta dagli allievi si è rivelata in generale positiva, entusiasti i commenti di alcuni di loro sulle strutture che li hanno accolti, sia per quel che concerne l'aspetto umano che quello professionale. Altri hanno avuto più difficoltà ad ambientarsi, ma hanno comunque concluso l'esperienza senza particolari disagi. Si tiene comunque a precisare che tutte le strutture selezionate si sono rivelate idonee ad accogliere in stage i nostri allievi.

Per quanto riguarda la valutazione in generale, i risultati sono stati più che soddisfacenti; alcuni studenti si sono contraddistinti per l'impegno e la professionalità che hanno dimostrato durante tutto il percorso di Alternanza Scuola Lavoro conseguendo delle valutazioni ottime.

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

Prof. Tommaso Venturini  
Prof.ssa Anna Mastandrea

### Tabella riepilogativa stage

	<b>CLASSE 5^ SA 05/25 Settembre 2016 Tutor: VENTURINI TOMMASO e MASTANDREA ANNA</b>	<b>SITO STAGE</b>	<b>ORE SVOLTE</b>	<b>VALUTAZIONE</b>
<b>1</b>	ALBANO Samuele	Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)	112	80
<b>2</b>	AMROK Ashmeen	Resort Palmasera Cala Gonone (NU)	110	100
<b>3</b>	ANTONELLI Iris	Dove C'era L'Aquila CATTOLICA (RN)	66	88
<b>4</b>	CASADEI Angelo	Acacia Marina Palace MARINA DI RAGUSA	164	100
<b>5</b>	CATALANO Marianna	Pasticceria Garden MORCIANO DI ROMAGNA (RN)	89	100
<b>6</b>	CORAZZI Nicola	Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)	136	80
<b>7</b>	DE MATTIA Valentina	Acacia Resort CEFALU' (PA)	149	80
<b>8</b>	DIOTALLEVI Eugenia	CONAD Rio Agina MISANO ADRIATICO (RN)		
<b>9</b>	FEDELI Matteo	LABORATORI I.P.S.S.E.O.A. Savioli		
<b>10</b>	GAIA Maikol	Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)	136	100
<b>11</b>	MARINELLI Tamara	Acacia Resort CEFALU' (PA)	151	80
<b>12</b>	MARTINES Giuseppe	Acacia Marina Palace MARINA DI RAGUSA	167	100

<b>13</b>	RINALDI Gabriele	Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)	119	78
<b>14</b>	SALUCCI Maria Diletta	Acacia Resort CEFALU' (PA)	153	80
<b>15</b>	SANTINI Fernando	Bar Pasticceria Ghigi MORCIANO DI ROMAGNA (RN)	112	77
<b>16</b>	SENSOLI Thomas	Resort Valle dell'Erica SANTA TERESA DI GALLURA (OLBIA)	142	100
<b>17</b>	VANUCCI Vladimiro	Resort Valle dell'Erica SANTA TERESA DI GALLURA (OLBIA)	142	100
<b>18</b>	ZENOBI Natasha	Acacia Resort CEFALU' (PA)	152	80

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

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

#### **Metodi**

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

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

#### **Strumenti**

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

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

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

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

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

### **Interventi di recupero**

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie fatta eccezione per italiano, disciplina per la quale è stato attivato un corso integrativo per colmare le loro lacune, tenuto dalla prof.ssa Sara Galati.

## **Verifica e Valutazione**

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

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

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

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal Collegio Docenti, 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.);
- Certificazione ECDL
- Certificazioni linguistiche
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

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

## **Profilo della Classe**

### **COMPOSIZIONE**

La classe V sezione A ad indirizzo sala vendita si compone di 18 alunni, 10 maschi e 8 femmine, tutti provenienti dalla classe IV SA: inizialmente 19 ma un alunno, mai frequentante, si è ritirato ad inizio anno.

Nella classe sono presenti due studenti con DSA e due studenti diversamente abili, entrambi con programmazione differenziata.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini, Riccione, Pesaro e Repubblica di San Marino.

### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO**

L'andamento disciplinare, in generale, è risultato positivo e adeguato al contesto scolastico, e gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti contribuendo a mantenere un clima sereno ed inclusivo. Gli alunni si sono mostrati disponibili e collaborativi nei confronti degli alunni diversamente abili.

### **OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO**

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline. Solo un gruppo si è segnalato per una partecipazione attiva a tutte le attività extra-scolastiche.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Solo in due casi le assenze sono giustificate da problemi di salute documentati.

### **METODO DI STUDIO**

L'impegno mostrato dalla classe è risultato talvolta incostante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata da una frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato. Per quel che concerne il percorso formativo vi è da segnalare la mancanza di continuità, soprattutto nel corso degli ultimi due anni, in alcune discipline quali Italiano e Storia, Francese, Scienze Motorie e degli insegnanti di sostegno per gli alunni con programmazione differenziata. Tale mancanza di continuità, unita ad un metodo di studio non sempre adeguato e ad un impegno discontinuo, come precedentemente indicato, ha influito sugli apprendimenti di una parte della classe. Pochi allievi hanno acquisito un buon metodo di studio, ragionato e caratterizzato da un lessico specifico.

Per gli alunni con DSA nella valutazione delle prove è stato tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma e nello svolgimento delle prove, sia scritte sia orali, gli allievi hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dai PDP.

### **LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI**

Il rendimento scolastico in generale risulta quindi differenziato: la maggior parte degli alunni, in particolare in talune discipline, a causa del metodo di studio non adeguato e dello scarso impegno, hanno raggiunto solo parzialmente gli obiettivi iniziali proposti. I contenuti sono stati rielaborati e semplificati per aiutarli al raggiungimento di tali obiettivi. Un gruppo di alunni è motivato, si impegna costantemente e ha conseguito risultati soddisfacenti: l'esposizione non per tutti è sicura ma la conoscenza dei contenuti è adeguata.

## **Percorsi Interdisciplinari**

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti di approfondire in modo trasversale la tematica della "dietetica", coinvolgendo le seguenti discipline: Alimentazione, Cucina, 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. Progetto Missione Madagascar – Riccione 21-24/10/2016;
2. Corsa Campestre "Memorial Francesco Malpassi" – Riccione 15/12/2016;
3. Partecipazione Sigep – Rimini 21-25/01/2017;
4. Uscita didattica giorno della memoria, spettacolo teatrale "E per questo resisto" - Riccione, 26/01/2017;
5. Uscita per orientamento ITS c/o Cinema Settebello di Rimini – 07/02/2017;
6. Progetto Avis c/o Istituto S. Savioli di Riccione e Sede dell'Avis di Riccione c/o Ospedale "Ceccarini" – 13-21/02/2017;
7. Progetto Public Speaking - Riccione 4-5-8/05/2017;
8. Viaggio d'istruzione - "Graz Cracovia Linz" 13-18/03/2017;
9. Uscita presso Cinepalace per la visione del film/documentario "Domani"- Riccione 21/03/2017;
10. Concorso Castel San Pietro c/o Istituto B.Scappi – 3-6 aprile 2017;
11. Progetto "Io penso europeo" c/o istituto G.Ginanni Ravenna – 11/04/2017.

## 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
<b>1</b>	<b>Albano</b>	<b>Samuele</b>	<b>5</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>Amrok</b>	<b>Ashmeen</b>	<b>3</b> 2013/2014	<b>5</b> 2014/2015	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Antonelli</b>	<b>Iris</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>4</b> 2015/2016	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Casadei</b>	<b>Angelo</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Catalano</b>	<b>Marianna</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>4</b> 2015/2016	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>Corazzi</b>	<b>Nicola</b>	<b>5</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>10</b>
<b>7</b>	<b>De Mattia</b>	<b>Valentina</b>	<b>5</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>Diotallevi</b>	<b>Eugenia</b>	<b>6</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>11</b>
<b>9</b>	<b>Fedeli</b>	<b>Matteo</b>	<b>6</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>11</b>
<b>10</b>	<b>Gaia</b>	<b>Maikol</b>	<b>5</b> 2013/2014	<b>5</b> 2015/2016	<b>10</b>
<b>11</b>	<b>Marinelli</b>	<b>Tamara</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>4</b> 2015/2016	<b>8</b>
<b>12</b>	<b>Martines</b>	<b>Giuseppe</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>9</b>
<b>13</b>	<b>Rinaldi</b>	<b>Gabriele</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>9</b>
<b>14</b>	<b>Salucci</b>	<b>Maria Diletta</b>	<b>5</b> 2013/2014	<b>5</b> 2015/2016	<b>10</b>
<b>15</b>	<b>Santini</b>	<b>Fernando</b>	<b>4</b> 2014/2015	<b>4</b> 2015/2016	<b>8</b>
<b>16</b>	<b>Sensoli</b>	<b>Thomas</b>	<b>5</b> 2014/2015	<b>6</b> 2015/2016	<b>11</b>
<b>17</b>	<b>Vanucci</b>	<b>Vladimiro</b>	<b>6</b> 2014/2015	<b>5</b> 2015/2016	<b>11</b>
<b>17</b>	<b>Zenobi</b>	<b>Natasha</b>	<b>4</b> 2013/2014	<b>5</b> 2015/2016	<b>9</b>

## Elenco Tesine

Alunni:			Titoli
1	Albano	Samuele	Alimentazione e igiene
2	Amrok	Ashmeen	L'immigrazione
3	Antonelli	Iris	Ferrero
4	Casadei	Angelo	Genialità e follia
5	Catalano	Marianna	Allergie e intolleranze
6	Corazzi	Nicola	Gli anni '70
7	De Mattia	Valentina	La Repubblica di San Marino
8	Diotallevi	Eugenia	-
9	Fedeli	Matteo	-
10	Gaia	Maikol	Lo stage in Sicilia
11	Marinelli	Tamara	Il Caffè
12	Martines	Giuseppe	Mc Donald's
13	Rinaldi	Gabriele	NBA
14	Salucci	Maria Diletta	Il sale
15	Santini	Fernando	Prodotti per diabetici
16	Sensoli	Thomas	Il Basket
17	Vanucci	Vladimiro	Seconda guerra mondiale
18	Zenobi	Natasha	Movimento femminile nell'800



# PARTE II

## PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
*“ S. Savioli ” - Riccione*  
ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **D'Angeli Fabiola**  
Materie: **ITALIANO, STORIA**

### RELAZIONE FINALE

La classe VSA è composta da 10 ragazzi e 8 ragazze, due alunni certificati H, due alunni certificati come DSA e quattro ragazzi ripetenti.

Il mio viaggio in questa classe è iniziato, quest'anno, con una supplenza breve che poi è diventata annuale. La VSA negli ultimi due anni ha avuto una sequela di supplenti, ognuna con un metodo di studio diverso. Questa situazione di precarietà ha portato i ragazzi a non avere un vero e proprio metodo di studio e purtroppo a prendere sottogamba le discipline letterarie per la quale non sono mai stati tanto portati. ( Io stessa è la prima volta che insegno alle superiori).

La maggior parte della classe presenta lacune nel redigere un testo scritto. Gli alunni hanno imparato quest'anno a svolgere un saggio breve o un'analisi del testo, motivo per cui hanno frequentato un corso integrativo d'italiano per colmare le loro lacune, tenuto dalla prof.ssa Sara Galati.

Nelle mie discipline la classe mi ha permesso di svolgere il programma in maniera regolare e senza rallentamenti, grazie a pochissimi alunni che si sono prodigati nel colmare il disinteresse di altri.

Purtroppo lo studio sommario della classe è legato soltanto ai momenti di verifica, e non avendo uno studio costante la classe riesce a superare verifiche su poco materiale (2 capitoli), solo pochissimi riescono su una mole maggiore ( 5 capitoli).

La classe VSA ha avuto un percorso abbastanza arzigogolato che con molta fatica sta cercando di superare ottenendo discreti e a volte ottimi risultati.

I ragazzi sognano un lavoro dopo il diploma, nessuno di loro ha intenzione di affrontare l'università. Hanno scelto una scuola professionale con cognizione di causa e grande responsabilità.

## ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Il secondo Ottocento:</b></p> <p><b>Positivismo e tendenze letterarie</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<p>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</p> <p>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</p> <p>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- Dal Realismo al Naturalismo;</li> <li>• Il Verismo</li> <li>• Scapigliatura e classicismo</li>   <li>- Il vero volto di Dorian, (da il ritratto di Dorian Gray)</li> <li>Visione del video di Benigni che recita la lettera De Profundis di O. Wilde.</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Giovanni Verga</b></p>	<p>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- La fase Verista</li> <li>- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga</li> <li>- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)</li> <li>- <i>I Malavoglia</i> (cenni)</li> <li>- <i>Novelle rusticane</i> (cenni)</li> </ul>

<b>Lecture</b>	- Saper commentare i testi analizzati in classe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>)</li> <li>- La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>)</li> <li>- La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo:</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- I poeti maledetti</li> <li>- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio</li> <li>- Il romanzo estetizzante in Europa</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Pascoli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- I temi</li> <li>- Tratti stilistici</li> <li>- La poesia delle cose semplici</li> <li>- La poetica del fanciullino</li> <li>- Il nazionalismo di Pascoli</li> <li>- <i>Myrica</i> (cenni)</li> </ul>

<p><b>Lecture</b></p>	<p>motivare adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<p>- E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</p> <p>- Lavandare (da <i>Myricae</i>)</p> <p>- X Agosto (da <i>Myricae</i>)</p> <p>- Temporale (da <i>Myricae</i>)</p> <p>- Lampo (da <i>Myricae</i>)</p> <p>- Tuono (da <i>Myricae</i>)</p> <p>- Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)</p> <p>- E' dentro di noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</p>
<p><b>MODULO 5</b></p>	<p><b>OBIETTIVI</b></p>	<p><b>CONTENUTI</b></p>
<p><b>Gabriele D'Annunzio</b></p> <p><b>Lecture</b></p>	<p>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<p>• La vita, le opere e la poetica</p> <p>- Dagli esordi all'Estetismo decadente</p> <p>- La produzione del superomismo</p> <p>- L'ultimo D'Annunzio</p> <p>- <i>Il piacere</i> (cenni)</p> <p>- <i>Laudi</i> (cenni)</p> <p>- Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>)</p> <p>- La sera fiesolana (da <i>Alcyone</i>)</p> <p>- La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)</p>



	- Saper commentare i testi analizzati in classe	
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le avanguardie storiche</li> <li>- Il futurismo (cenni)</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>  <b>Lecture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i></li> <li>- In memoria (da <i>L'Allegria</i>)</li> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Sono una creatura (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- I fiumi (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Mattina (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Allegria dei naufraghi (da <i>L'allegria</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Eugenio Montale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Le opere principali (cenni)</li> <li>- Il "male di vivere"</li> <li>- Le figure femminili</li> </ul>

<b>Lecture</b>	<p>dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe</p>	- Le scelte stilistiche
<b>MODULO 11</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Produzione scritta</b>	<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>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>• Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe:</p>	<p>• Manuale in adozione: Sambugar - Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia</p> <p>• 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)</p>	<p>• Verifiche scritte:</p> <p>- Tipologie A, B, C, D</p> <p>• Verifiche orali</p> <p>- Colloquio orale</p>	<p>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p><b><i>Criteri di valutazione:</i></b></p> <p>Quantità e qualità delle informazioni possedute;</p> <p>Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</p>

<p>si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe.</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>		<p>Uso del registro linguistico adeguato;</p> <p>Capacità di argomentare;</p> <p>Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</p> <p>Uso corretto del codice lingua;</p> <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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento</b></p>	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> <li>• Alcuni aspetti della questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della <i>belle époque</i></li> <li>-Lo scenario extraeuropeo</li> <li>- La Russia tra modernizzazione e</li> </ul>



	- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;	opposizione politica - La guerra tra Russia e Giappone - Crescita degli Stati Uniti - La Rivoluzione Messicana
<b>MODULO 2</b>	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;	<b>CONTENUTI</b>
<b>La prima guerra mondiale</b>	- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e Dinamica del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>- Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra e NEP</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul> (svolto nella sintesi)
<b>MODULO 4</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>• Gli Stati Uniti dopo il conflitto:</li> <li>• La crisi del 1929</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Mussolini e il fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>• Caratteri del regime fascista</li> </ul>

<b>MODULO 6</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Hitler e il nazismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La seconda guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamica del conflitto</li> <li>• La Resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> </ul>
<b>Il mondo bipolare</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcuni aspetti della guerra fredda</li> <li>• Cenni alla dissoluzione dell'Urss</li> </ul>

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

<p>diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>•Capacità di argomentare;</li> <li>•Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>•Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
--	--	--	---

Riccione, lì 25/04/2017

Prof.ssa Fabiola D'angeli

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
*“ S. Savioli ” - Riccione*  
 ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
 Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **Concordia Ornella**

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

**RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>^</sup>SA si compone di 18 allievi tutti provenienti dalla classe IV SA, due allievi sono certificati e in base alla decisione del Consiglio di classe non sono soggetti alla valutazione in Diritto e tecnica amministrativa. Nella classe sono presenti anche due allievi con DSA.

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni.

Relativamente al comportamento gli allievi hanno mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante e sono stati rispettosi delle regole scolastiche sebbene per alcuni sia da segnalare un numero di assenze abbastanza elevato anche in corrispondenza delle verifiche programmate.

Dal punto di vista didattico i risultati raggiunti, sono mediamente sufficienti, solo in pochi hanno ottenuto risultati discreti grazie ad un'attitudine personale allo studio e a un livello di partenza soddisfacente.

In particolare la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza o della sufficienza piena avendo manifestato un interesse discreto ma discontinuo e non sostenuto da un adeguato impegno nello studio personale. Un secondo gruppo, che ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ha ottenuto risultati discreti, buoni e più che buoni.

Infine un terzo gruppo si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o insufficienza, risultati che sono attribuibili in parte allo scarso impegno, alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

Bisogna inoltre rilevare la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Per gli alunni con DSA nella valutazione delle prove è stato tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma e nello svolgimento delle prove, sia scritte sia orali, gli allievi hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dal PDP.

### **DTA - PROGRAMMA SVOLTO**

- Libro di testo: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA  
Enogastronomia e Servizi di Sala e di vendita, Autori: De Luca – Fantozzi, Editore: Liviana

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: LA CONTABILITA' DEI COSTI	Sapere eseguire i calcoli per determinare:  Il costo complessivo di produzione  Il punto di pareggio	La classificazione dei costi  La graduale formazione del costo di produzione  Il break even point  I metodi matematici di determinazione del prezzo: full

	I prezzi di vendita	costing, food cost, e metodo del BEP.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: IL MERCATO TURISTICO	<p>Conoscere caratteristiche e dinamiche del mercato turistico.</p> <p>Conoscere organismi e fonti normative comunitarie.</p>	<p>Il mercato turistico internazionale</p> <p>Gli organi dell'Unione Europea</p> <p>Fonti normative comunitarie</p> <p>Dinamiche del turismo in Italia</p>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: IL MARKETING	<p>Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo.</p> <p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Le fasi di un piano di marketing</p> <p>Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing</p>	<p>Aspetti generali del Marketing</p> <p>Il marketing strategico</p> <p>Il marketing operativo</p> <p>Il web marketing</p> <p>Il marketing plan</p>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	<p>Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche.</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Vantaggio competitivo</p> <p>Budget e controllo budgetario</p> <p>Business Plan</p>	<p>La pianificazione e la programmazione</p> <p>Il budget: strumento di programmazione e controllo</p> <p>Il business plan: funzione e contenuto</p>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO	<p>Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Contratti delle imprese ristorative: ristorazione banqueting e catering</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa</p> <p>Cosa si intende per sicurezza sul lavoro</p> <p>Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro.</p> <p>Di che cosa si occupa la normativa antincendio.</p> <p>Di che cosa si occupa la normativa alimentare.</p> <p>Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti.</p> <p>Meccanismi di controllo della</p>

		filiera agroalimentare Norme volontarie ISO 9000 Quali sono i contratti del settore ristorante. Che cos'è il codice del consumo Caratteristiche del contratto di catering e banqueting
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE	Marchi e prodotti a km zero come strumenti di marketing	Che cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Che cosa sono i prodotti a km. 0

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

Riccione, lì 25/04/2017

Prof.ssa Ornella Concordia

Prof.ssa **Ricci Lucia**  
 Materia: **INGLESE**

### RELAZIONE FINALE

La classe ha partecipato alle attività di lingua inglese a volte in modo saltuario e discontinuo ,in particolare alcuni studenti , che hanno fatto numerose assenze nel corso dell'anno scolastico. Quasi tutti gli alunni hanno partecipato con piu' o meno interesse alle varie iniziative didattiche proposte,,impegnandosi sufficientemente.

Impegno:

Gli alunni hanno mostrato un discreto impegno e si sono applicati nello studio, anche se dando poca importanza alla lingua parlata, salvo qualche caso eccezionale.

L'impegno di qualche alunno non è stato del tutto continuativo e a volte superficiale.

In conclusione posso dire che solo pochi si sono mostrati interessati attivamente alla lingua parlata.

Metodo di studio:

Il metodo basatosi su reading , comprehension and dialogue non è stato seguito in modo approfondito da tutta la classe e il risultato è quello di una certa fatica nell'esposizione linguistica per alcuni alunni.

### INGLESE - PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Wine & Dine Club Ed: Clitt

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Enogastronomy & food quality: International food Dine-italian style The organic choice From global to local Italian enogastronomy tour	Saper riconoscere le eccellenze culinary ed il Beverage abbinabile. Saper scegliere prodotti biologici e a km 0	I piatti e i vini tipici della nostra Nazione  Le caratteristiche dei prodotti biologici e dell'impatto con l'ambiente
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
The meal service Ealthy eating	Conoscere le diverse possibilità di avere pasti fuori casa e relativi luoghi dove si consumano  .	I luoghi destinati a pasti Le differenti possibilità di pasti veloci fuori casa
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Ealthy eating The diets: Mediterranean,vegan,	Saper riconoscere i pasti salutari e le varie possibilità	Le diete e loro differenti

vegetarian The nutrinitional Pyramid	di riconoscere i prodotti culinari e le bevande utili al nostro benessere	caratteristiche.
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Hygiene & safety Haccp Uniform Preservation	Saper le regole igieniche ed un sano comportamento all'interno del posto di lavoro Saper utilizzare i vari metodi di conservazione	Regole tecniche igieniche di settore. L'uniforme .  I vari metodi( naturali e fisici) di conservazione
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
The wine service Sommelier-Profwine tasting Wine glasses The wine list	Riconoscere i vini da abbinare e l'attrezzatura idonea	Differenti tipologie di vini del nostro territorio nazionale
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
The bar service The bar new trend Mixology Cocktails	Saper individuare la composizione di un bar, il ruolo del manager e Barman - l'attrezzatura per creare cocktails	Le varie parti di un bar e l'attrezzatura per creare cocktails

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Metodo induttivo – deduttivo. Frontale se necessario , per rilevare le difficoltà o all'interno di momenti di reading, translation e comprehension	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Lim</li> <li>• fotocopie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varie tipologie : Fill in the blank</li> <li>• Mini trattazioni</li> <li>• Vero-falso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da un'analisi di partenza, il raggiungimento di obiettivi di conoscenza pratica dell'attrezzatura di settore e lingua parlata tramite simulazioni ed interrogazioni mirate.</li> </ul>

Riccione, lì 25/04/2017

Prof.ssa Ricci Lucia



Prof. **Onofri Laura**

Materia: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### RELAZIONE FINALE

La classe V sezione A ad indirizzo sala vendita, è costituita attualmente da 18 alunni, 10 maschi e 8 femmine: inizialmente in 19 ma un alunno, mai frequentante, si è ritirato ad inizio anno.

Nella classe sono presenti due studenti DSA e due studenti diversamente abili, entrambi con programmazione differenziata.

L'andamento disciplinare, in generale, è risultato positivo e adeguato al contesto scolastico, evidenziando un miglioramento nel corso dell'ultimo anno.

Il rapporto della classe con la docente, dovuto anche alla continuità didattica, è sempre stato positivo e collaborativo.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; una minoranza di studenti ha frequentato invece in modo più discontinuo, solo in un caso per problemi di salute documentati.

La classe risulta fortemente differenziata da punto di vista del metodo di studio: un gruppo di alunni presenta difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e nell'esposizione e poca padronanza del lessico specifico. Un secondo gruppo, dalle conoscenze modeste e dal metodo di studio non adeguato, mostrando interesse e impegno saltuari, ha solo in parte colmato lacune pregresse. Solo un gruppo ristretto di alunni ha maturato negli anni un metodo di studio funzionale.

Per gli alunni con DSA nella valutazione delle prove è stato tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma e nello svolgimento delle prove, sia scritte sia orali, gli allievi hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dal PDP.

Gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi, pur se a differenti livelli. La classe appare, infatti, eterogenea per capacità, motivazione, impegno.

Un gruppo di alunni è motivato, si impegna costantemente e ha conseguito risultati soddisfacenti: l'esposizione non per tutti è sicura ma la conoscenza dei contenuti è adeguata. Alcuni allievi hanno gradualmente maturato interesse per la disciplina, tuttavia non sempre sono precisi nello studio e nella presentazione dei concetti, soprattutto nello scritto. Altri alunni, infine, lavorano in modo non costante, con risultati alterni sia nello scritto sia nell'orale.

### ALIMENTAZIONE - PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</li><li>• Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti.</li><li>• I fattori ambientali che condizionano la crescita</li></ul>

	<p>possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</li> <li>• Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</li> </ul>	<p>dei microrganismi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare: igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</li> <li>• Qualità alimentare e additivi alimentari: controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</li> </ul>
--	--	--

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Titolo:</b>  <b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</li> <li>• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche: alimentazione in gravidanza, della nutrice, dell'età dello sviluppo, nell'età adulta, nella terza età, nello sport.</li> <li>• Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta macrobiotica).</li> <li>• Dieta in particolari condizioni patologiche: indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità , ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</li> </ul>
--	--	--

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste.</li> <li>Descrivere le regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nell'Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo.</li> <li>Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli.</li> <li>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cibo e religioni: il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</li> <li>Nuovi prodotti alimentari: 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.</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Discussione guidata e conversazioni</li> <li>Lezione frontale</li> <li>Esercitazioni scritte : prove strutturate e temi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo: Conoscere gli Alimenti "Rodato Silvano" Ed. Clitt.</li> <li>Schemi, appunti e mappe concettuali elaborate in classe con la guida dell'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colloquio tradizionale</li> <li>Prove strutturate</li> <li>Temi</li> <li>Simulazione di prova d'esame</li> <li>Simulazione di colloquio d'esame</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici.</li> </ul>
--	--	--	--

Riccione, lì 25/04/2017

Prof.ssa Onofri Laura

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
*“ S. Savioli ” - Riccione*  
 ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
 Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **Mastandrea Anna**  
 Materia: **MATEMATICA**

### RELAZIONE FINALE

La classe ha dimostrato un discreto interesse verso la materia, nonostante le loro carenze pregresse e un metodo di studio discontinuo.

In generale si riscontra una scarsa conoscenza del linguaggio matematico e conseguenti difficoltà ad esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

Nella classe si è sempre respirato un clima sereno e inclusivo.

La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane (6 ore) durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse.

Rispetto a quanto programmato, sono stati svolti solo i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate. Si è infatti preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato.

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

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

### MATEMATICA - PROGRAMMA SVOLTO

- Libro di testo: L. Sasso “Elementi di matematica a colori – Analisi”, Ed. Petrini

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di limite</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Saper risolvere le forme indeterminate <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math> con funzioni algebriche razionali</li> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</li> <li>• Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</li> <li>• Saper riportare approssimativamente su un grafico le</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione intuitiva di limite</li> <li>• Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Le forme indeterminate: <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>• Definizione intuitiva di asintoto</li> <li>• Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>

	<p>caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</li> </ul>	
--	--	--

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

--	--	--

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Lezione frontale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: L. Sasso "Elementi di matematica a colori – Analisi", Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</li> <li>• Appunti e mappe concettuali elaborate in classe con la guida dell'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemi ed esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Quesiti a risposta chiusa</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> <li>• Simulazione di prova d'esame</li> <li>• Simulazione di colloquio d'esame</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

Riccione, lì 25/04/2017

Prof.ssa Mastandrea Anna

**" S. Savioli " - Riccione**  
 ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
 Classe VSA Indirizzo Enogastromonia settore Sala e Vendita

Prof. **Parma Claudio**

**Materia: LAB. ENOG. SETTORE SALA VENDITA**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>^</sup>AS si compone di 10 maschi e 8 femmine. All'interno della classe sono presenti due allievi con obiettivi diversificati hanno presenziato alle lezioni della materia di sala ( orario curricolare) l'alunno M.F. a causa della sua patologia, non riesce a seguire la lezione al 100%; mentre l'alunna E.D. ha partecipato in maniera regolare alle lezioni. Nel PEI dei due allievi è prevista la materia. Sono presenti inoltre n. 2 allievi DSA. Per entrambi i casi è stato sviluppato lo

stesso programma della classe, anche tempi e modi di verifica sono stati i medesimi. Si è operato un distinguo al momento della correzione delle verifiche. Per la valutazione si è tenuta in considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, hanno dimostrato particolare interesse per la materia, per la maggior parte degli alunni. Partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi a volte superficiale e in generale non superiore al livello di sufficienza per alcuni di loro. Pochi alunni si sono distinti per atteggiamento brillante e positivo in generale. Il livello di preparazione risulta essere per lo più sufficiente.

L'attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: Lezioni frontali, Lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), Lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo e verifiche orali nonché pratiche di sala e bar e flambé). Lezioni di approfondimento. Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni.

Il libro di testo "In sala e nel bar" di Speri, Petrucci, Parimbelli e Rubis è stato utilizzato in parte in IV° e l'altra parte in V°. Agli allievi sono state fornite altresì fotocopie su: il banqueting e catering; il marketing; vitivinicoltura regionale italiana e emiliano-romagnola e il menu; con relativa spiegazione e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte hanno avuto cadenza quadrimestrale, mentre quelle pratiche più frequenti).

### **LABORATORIO DI SALA BAR - PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di Testo: *IN SALA E NEL BAR* di Speri, Petrucci, Parimbelli, Rubis; fotocopie fornite dal docente

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Il servizio del vino	Conoscere l'attrezzatura e le tecniche per il servizio dei vini. Metodi di analisi organolettica del vino. Effettuare il servizio dei vini in modo professionale.	- l'offerta del vino nei ristoranti - l'attrezzatura del sommelier - le regole del servizio dei vini - le fasi del servizio dei vini - la degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: L'abbinamento cibo-bevande	Conoscere i metodi di analisi organolettica del cibo. Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione	- l'analisi organolettica del cibo -l'abbinamento cibo-vino -il profilo organolettico e l'abbinamento della birra e delle acqua



--	--	--

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: L'organizzazione del bar	<p>Conoscere la struttura e attrezzatura del bar.</p> <p>Organizzazione della brigata di lavoro.</p> <p>Elementi di gestione.</p> <p>Tecniche di servizio.</p> <p>Allestire il banco bar.</p> <p>Calcolare il drink cost e il prezzo di vendita delle bevande.</p> <p>Utilizzare in modo appropriato le attrezzature per il servizio delle principali bevande da bar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le aree di lavoro e la brigata</li> <li>- le attrezzature per il servizio</li> <li>-orari di lavoro, drink cost e prezzi di vendita</li> <li>- la gestione del bar d'albergo</li> <li>- il servizio di caffetteria</li> </ul>

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Il bere miscelato	<p>Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Classificare, proporre e produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredienti e attrezzature per cocktail</li> <li>- tipologie di cocktail</li> <li>- la preparazione dei cocktail: long island, margarita, manhattan, caffè shakerato, french coffee, golden dream, pina colada, daiquiri, dry martini, Mary Pickford, spritz veneziano, aviation, americano, sidecar, white lady</li> </ul>

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: cucina di sala (flambé)	<p>Saper addestrarsi in modo sciolto e professionale alla preparazione alle lampada, la cucina di sala è molto veloce che si esegue davanti al</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredienti e attrezzature per il flambage,</li> <li>- preparazione di: spaghetti alla carbonara e alla gricia; petto di pollo al curry su zoccolo di riso</li> </ul>

	<p>cliente, il quale diventa spettatore. I piatti preparati devono essere appetitosi e allo stesso tempo appetitosi.</p>	<p>Basmati; gamberetti e zucchine al curry e curcuma su zoccolo di riso Basmati; spaghetti alla chitarra con gamberi, pachino e panna flambati al cognac; spaghetti all'amatriciana; filetto al rosmarino: petto di pollo al pepe rosa su zoccolo di riso Basmati; farfalle al salmone e vodka</p>
--	--	--

<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Titolo: <u>L'offerta enogastronomica:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificare l'offerta enogastronomica,</li> <li>- programmare l'offerta enogastronomica,</li> <li>- comunicare l'offerta enogastronomica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutare preventivamente il lavoro e di conseguenza programmare le azioni da svolgere e le risorse economiche da investire. Analizzare il mercato nelle sue componenti fondamentali di domanda e offerta ed influenzarli con i mezzi messi a disposizione dal Marketing.</li> <li>- tenere presenti le le esigenze sia di carattere gestionale, sia relative al soddisfacimento delle aspettative della clientela</li> <li>- saper comunicare con strategia soprattutto con mezzi di comunicazione immediati quali il menu sotto ogni sua forma, trasformandosi in uno strumento di conoscenza e di cultura enogastronomica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di Marketing, gli strumenti di vendita</li> <li>- Il menu, tipologie di menu, determinare l'offerta enogastronomica, determinare i prezzi di vendita.</li> <li>- I mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei vini, la comunicazione interna "briefing operativo"</li> </ul>

<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Titolo: il banqueting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il banqueting</li> <li>- il catering</li> <li>- la preparazione di un evento</li> </ul>	<p>Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomiche e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.</li> </ul>

	remunerativi, possono rappresentare un ottimo biglietto da visita per il locale.	
--	--	--

<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: Il catering</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapere che, a differenza del banqueting il catering è l'evento organizzato in location diverse dalla sede dell'azienda che si occupa della sua realizzazione.</li> <li>- saper organizzzare l'evento a regola d'arte e secondo le aspettative del cliente. La pianificazione di ogni dettaglio e l'accurata programmazione del lavoro devono essere le prime garanzie di successo e i principali strumenti per ridurre al minimo le possibilità di errore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'attività di catering,</li> <li>- tecniche di produzione e trasporto,</li> <li>- la produzione e la distribuzione itineranti,</li> <li>- il catering-banqueting,</li> <li>- La vendita di un evento speciale</li> <li>- la pianificazione del lavoro</li> <li>- la preparazione della sala</li> <li>- il buffet</li> <li>- il servizio in sala</li> <li>- il cerimoniale</li> </ul>

<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: La gestione delle aziende turistico-ristorative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La gestione degli acquisti</li> <li>- informatica ed enogastronomia</li> </ul>	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività enogastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici</li> <li>- forme di gestione delle attività turistico.ristorative e nuove tendenze</li> <li>- le risorse umane</li> <li>- le principali normative del settore</li> <li>- la gestione del magazzino</li> </ul>

<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: Enogastronomia dell'Emilia-Romagna</b>	Sapere i vini e le specialità regionali della propria Regione	Vini e pietanze tipiche

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezioni frontali	Libro di testo "In sala e nel bar" di Speri, Petrucci, Parimbelli, Rubis. e fotocopie fornite dal Docente	Orali e scritte	Uguali per tutti gli alunni con valutazione diversificata per gli alunni DSA

**Totale ore svolte 115 in Istituto + 120 in Alternanza**

Riccione, lì 25 Aprile 2017

Prof. Claudio Parma

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
**" S. Savioli " - Riccione**  
 ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
 Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.: **Laricchia Michele**

Materia: **LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>SA</sup> è composta da 18 alunni, di cui 2 alunni con programmazione differenziata. Ho seguito gli alunni di 5<sup>SA</sup> 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.

### **FRANCESE - PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione: Zanotti/Paour – Passion Salle et Bar – ed. San Marco

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Un événement spécial	- Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ;	- Les grands événements de la restauration : banquets, buffet,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- savoir opérer des choix concernant l'organisation d'un événement spécial.</li> <li>- Organiser un banquet et un happy hour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>finger food.</li> <li>- L'apéritif en France et en Italie</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
On se retrouve au bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des boissons</li> <li>- Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) ;</li> <li>- Savoir répondre aux questions à caractère professionnel;</li> <li>- apprendre le lexique</li> <li>- Prendre la commande des boissons et du petit_déjeuner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les boissons non alcoolisées</li> <li>- les boissons chaudes</li> <li>- les cocktails.</li> <li>- La bière entre tradition et mode.</li> <li>- Les cafés littéraires parisiens et italiens</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</li> <li>- Savoir opérer des choix sur le régime à suivre</li> <li>- Savoir présenter des menus équilibrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien-être et santé : règles à suivre</li> <li>- La pyramide alimentaire</li> <li>- Les régimes alimentaires : méditerranéen, végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux, pour les malades et les intolérants</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</li> <li>- Savoir connaître les techniques de conservation des aliments</li> <li>- Connaître la méthode HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservation des aliments dans l'histoire</li> <li>- Les méthodes de conservation</li> <li>- Les changements des aliments gâtés</li> <li>- HACCP</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires</li> <li>- Les toxi-infections</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
À la	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter ses compétences professionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les petites annonces</li> <li>- Le CV</li> </ul>

recherche d'un emploi	- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	- La lettre de motivation - L'entretien d'embauche - Le stage
-----------------------	---	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati            Discussione guidata e conversazioni            Lezione frontale            Ricerca informazioni attraverso internet            Selezione e sintesi delle informazioni            Rielaborazione scritta            Esercitazioni scritte            Esposizione orale delle tematiche affrontate</p>	<p>Libro di testo:            Zanotti/Paour – Passion Salle et Bar – ed. San Marco            Fotocopie integrative            Materiali multimediali</p>	<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.            Tipologia:            Quesiti a risposta aperta            Quesiti a scelta multipla            Vero/falso            Esercizi di completamento            Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento            Prove strutturate           <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prove semi-strutturate</li> <li>2. Colloquio tradizionale</li> </ol> </p>	<p>Conoscenza degli argomenti studiati            Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta            Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale            Capacità di sintesi e di rielaborazione critica</p>

Riccione, lì 25/04/2017

Prof. Laricchia Michele

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*

*“ S. Savioli ” - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **Girolometti Caterina**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe attualmente è composta da 18 studenti (S.M. iscritto ad inizio A.S ha interrotto il percorso di studi dal 27/10/2016 senza aver frequentato) di cui 8 femmine e 10 maschi. Nella classe sono presenti due studenti H D.E. e F.M. La prima frequenta regolarmente le lezioni della disciplina e ben integrata e persegue per le scienze motorie un piano ad obiettivi minimi, il secondo invece non ha mai frequentato le lezioni. Il gruppo pur non particolarmente brillante è abbastanza integrato non sempre omogeneo per prerequisiti strutturali, funzionali e la partecipazione. In generale le differenze si riferiscono tra la componente femminile e maschile, le ragazze necessitano di tempi più lunghi per l'apprendimento e non è sempre continua la partecipazione e l'interesse alle attività proposte soprattutto di tipo pratico. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare. Sufficientemente adeguato all'età, è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello medio medio-alto, mentre una piccola parte di ragazzi si distribuisce sul livello medio medio-basso, mostrando una non sempre regolare partecipazione e a volte sporadica attenzione per l'attività proposta. L'ambiente classe ha reso fluido lo svolgimento delle lezioni. è compreso nella fascia medio medio-bassa.

Idonea è la frequenza alla pratica motoria ed efficace la cooperazione la condivisione e il rispetto reciproco tra gli studenti della classe, che si mostra adeguata nella sfera socio-affettiva.

#### **RISULTATI FINALI**

Piano disciplinare: si è raggiunta un'apprezzabile maturità socio-affettiva; la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale invece non sempre sono risultate idonee per raggiungere buoni livelli di apprendimento. È adeguata l'organizzazione degli spazi, l'utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell'attività motoria. Buona la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti e soprattutto negli sport di squadra affrontati.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo medio e medio-alto nel complesso, miglioramento del rapporto con il proprio corpo, confronto obiettivo con i propri limiti e le proprie potenzialità, disomogenee le competenze fisico- sportive raggiunte in particolare tra una parte femminile e quella della restante parte della classe. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sport.

### **SCIENZE MOTORIE - PROGRAMMA SVOLTO**

- Testo in Adozione: "Corpo in movimento SET 1 e 2" di Cappellini A., Naldi A., Nanni F.; edizione mista Il Corpo e il Movimento 1 e 2 + espansione on-line .

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento, Prove d'ingresso.	<ul style="list-style-type: none"><li>Valutazione livello motorio iniziale.</li></ul>	U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento).  U.D. 2. Prove d'ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30", salto in lungo da fermo, Beep Test,

		Lancio della palla medica.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca).</li> </ul>	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skipp, calciata dietro, corsa balzata, corsa incrociata).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l’ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l’utilizzo dei grandi attrezzi</p>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali.</li> </ul>	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Il calcolo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla, funicella).</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi ai piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</p> <p>U.D.3. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista dell’equilibrio, statico dinamico e in volo</p>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>



<p>Titolo: Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.</li> </ul>	<p>U.D. 1. L'atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).</p> <p>U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.</p> <p>U.D. 3. Gli sport con la racchetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo Squash presso la FIGS di Riccione</li> <li>• Tennis e volano (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva)</li> </ul>
<p><b>MODULO 5</b></p>	<p><b>OBIETTIVI</b></p>	<p><b>CONTENUTI</b></p>
<p>Titolo: Sport e giochi di squadra. Attività di arbitraggio negli sport praticati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. Conoscenza dei regolamenti e dell'arbitraggio. Miglioramento della cooperazione e fair-play.</li> </ul>	<p>U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p>U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.</p> <p>U.D.3 il calcio a 5 fondamentali individuali e di squadra, arbitraggio.</p>
<p><b>MODULO 6</b></p>	<p><b>OBIETTIVI</b></p>	<p><b>CONTENUTI</b></p>
<p>Titolo: Parte teorica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza di nozioni fondamentali nella pratica sportiva e correlate all'indirizzo di studio.</li> </ul>	<p>U.D.1 Alimentazione, principi nutritivi, piramide alimentare e dieta equilibrata.</p> <p>U.D. 2Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso.</p>

		U.D. 3 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.
--	--	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE (CON RELATIVA TIPOLOGIA)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologia globale</li> <li>• Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche</li> <li>• Risoluzione di problemi (Problem Solving ).</li> <li>• Cooperative Learning, scoperta guidata</li> <li>• Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</li> <li>• Interventi personalizzati effettuati</li> </ul> <p><u>Potenziamento</u> <u>Consolidamento</u> <u>Recupero</u>: le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo le modalità programmate.</p>	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La palestra,</li> <li>• le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</li> <li>• Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</li> <li>• Spazi extrascolastici come campo sportivo e strutture della FIGS di Riccione.</li> </ul> <p>Formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabelle</li> <li>• Libro di testo e schede d'approfondimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti</li> <li>• Misurazioni oggettive, valutazioni osservative</li> <li>• Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.</li> <li>• Valutazioni scritte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</li> <li>• Valutazioni e misurazioni pratiche</li> <li>• Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.</li> </ul>

Riccione 25/04/2017

Prof.ssa Girolometti Caterina

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
*" S. Savioli " - Riccione*  
 ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Prof. **Guidi Giorgio Guido**

Materia: **LAB. ENOG. SETTORE CUCINA**

### RELAZIONE FINALE

Classe mista femminile maschile non ci sono elementi di disturbo; gli studenti sia maschili che femminili hanno caratteristiche rivolte ad ottenere buoni risultati nelle esercitazioni pratiche quando sono chiamati ad operare in eventi quotidiani e speciali; nello studio vero e proprio sul libro o alla partecipazione attiva in classe non sempre ce' stata la giusta partecipazione distratti da altro. Il programma è stato svolto con regolarità in alcuni casi accennando, in altri riuscendo ad approfondire .Il lato umano di capire l'educazione e le buone relazioni tra i componenti della classe è l'aspetto più evidente emerso nella seconda parte dell'anno scolastico.

### LAB. ENOG. SETTORE CUCINA - PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in Adozione: "Cucina gourmet" di Paolo Gentili; edizioni Calderini.

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: i prodotti alimentari; approvvigionamento e gestione merci.	Valorizzare prodotti locali e nazionali .riconoscere i prodotti di prima gamma, tutela della tipicità, i marchi di qualità Europei ,i prodotti biologici dalle truffe alimentari. •	Riconoscere i prodotti attraverso in base al livello di lavorazione. Criteri di qualità degli alimenti. I congelati e surgelati nella ristorazione. •
<b>MODULO2</b>		
L'organizzazione della cucina, dell'impianto di cucina; dell' lavoro in cucina; della produzione; la cottura degli alimenti.	Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, con strategie di pianificazione.	I criteri delle scelte di attrezzature; vantaggi e svantaggi del sottovuoto; cucina assemblaggio; e del sistema cook&chill.
<b>MODULO3</b>		
Il menu e la politica dei prezzi Banqueting e i servizi esterni Sicurezza e tutela sul lavoro.	Creare menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; banqueting adeguare il servizio in funzione della domanda; Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza.	Le funzioni e i tipi di menù; le regole per costruire il menù; costi di produzione settore cucina. Le caratteristiche del banqueting; Le principali norme di prevenzione antinfortunistica

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-------------------------	--------------------------	-----------------------------	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scritte</li> <li>• Orali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• centesimi</li> <li>• decimi</li> </ul>
--	--	--	---

Riccione, 25/04/2017

Prof. Guidi Giorgio Guido

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
" S. Savioli " - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof. **Bastianelli Luca**

Materia: **RELIGIONE**

### RELAZIONE FINALE

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

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

Il giudizio complessivo sulla classe è 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.

### RELIGIONE - PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in Adozione: "Nuovo Religione e Religioni" di Sergio Bocchini Ed. EDB Scuola

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: I grandi interrogativi dell'uomo.	a) Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.  b) Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul	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

	<p>bene, la verità e la giustizia.</p>	<p>alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà.</p> <p>Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, eutanasia, il valore della vita.</p>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<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>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<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</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 calpesta 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</p>

	criminalità come la base dell'impegno civile cristiano.	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. L'esperienza e la testimonianza di alcune associazioni cristiane come "Libera" di Don Ciotti o la Comunità di Sant'Egidio.
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Problematiche giovanili: violenza contro le donne, relazione di coppia, sessualità, matrimonio, ecc.	<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 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>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura estensiva ed</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesiti a risposta aperta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attenzione, partecipazione,</li> </ul>

<p>intensiva dei testi affrontati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussione guidata e conversazioni.</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Esercitazioni scritte: risposta a questionari,</li> <li>• elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>• Esposizione orale di tematiche affrontate.</li> </ul>	<p>integrative.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articoli di giornale.</li> <li>• Strumenti audio-visivi e digitali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione.</li> <li>• Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<p>collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione dei quesiti e delle</li> <li>- attività proposte in forma orale e</li> <li>- scritta.</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</li> </ul>
---	---	---	---

Riccione, 25/04/2017

Prof. Luca Bastianelli

# 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	<b>Correttezza ortografica [CO]</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	<b>Correttezza sintattica [CS]</b>		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	<b>Correttezza lessicale [CL]</b>		
	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	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo [S]</b>		
	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	<b>Comprensione del testo</b>		
	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
	<b>Capacità di riflessione e contestualizzazione</b>		
	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

I Commissari: \_\_\_\_\_



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

Nome e Cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>10/10</b>	<b>15/15</b>
<b>padronanza e uso della lingua</b>	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
<b>conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento</b>	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
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	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

**I Commissari:** \_\_\_\_\_

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

Nome e Cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>padronanza e uso della lingua</b>	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
<b>conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento</b>	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
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	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:** \_\_\_\_\_/15

**I Commissari:** \_\_\_\_\_

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

Nome e Cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>padronanza e uso della lingua</b>	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
<b>conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	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
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	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**

**I Commissari:** \_\_\_\_\_

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

Nome e Cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>padronanza e uso della lingua</b>	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
<b>conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	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
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	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**

**I Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>	<b>PUNTEGGIO IN DECIMI</b>	<b>PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>
INSUFFICIENTE	3 - 4	4-7
MEDIOCRE	4½ - 5 ½	8-9
SUFFICIENTE / Più CHE SUFF.	6	10
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	6 ½ - 7 ½	11-12
BUONO /DISTINTO	8-9	13 - 14
OTTIMO	10	15

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2017**

**Prova di Scienze e Cultura dell'Alimentazione**

**Cognome e nome del candidato:**

**Classe:**

**Prima parte**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livello</b>	<b>votaz. parziale</b>	<b>valutaz. Assegnata</b>
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 approfondite	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**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livello</b>	<b>votaz. parziale</b>	<b>Quesito 1</b>	<b>Quesito 2</b>
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					
Punteggio		Prima parte	<b>Quesito 1</b>	<b>Quesito 2</b>	<b>Totale</b>
Max		9	3	3	15
Ottenuto		0	0	0	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		
<b>Totale</b>			<b>Punti 15</b>	

Riccione, li \_\_\_\_\_ **Voto complessivo attribuito alla prova** \_\_\_\_\_/15

**I Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 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	<b>0/9</b>
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	<b>10/19</b>
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	<b>20/21</b>
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	<b>22/26</b>
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	<b>27/30</b>



**PARTE IV**  
**ATTIVITA' DIDATTICA IN PREVISIONE**  
**DELL' ESAME DI STATO**

*Simulazione terza prova Esame di Stato 2017*

Nome e cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe 5SA    Data 06/04/2017

**Materia: STORIA**

1. Il 3 gennaio 1925 Mussolini istaura la Dittatura, descrivi le riforme fondamentali che vanno dal 1925 al 1940. Rispondi in un testo massimo di 10 righe.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Descrivi l'ascesa di Hitler, dalla nascita del partito nazista alla "notte dei cristalli". Rispondi in un massimo di 10 righe.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Scegli l'opzione corretta

1. Nelle "Tesi d'aprile" Lenin sostiene che il potere deve passare ai SOVIET, che cosa sono:
  - Assemblee formate da operai, soldati e contadini
  - Assemblee formate da borghesi, soldati e operai
  - Adunanze formate da soldati e borghesi
  - Adunanze formate da operai e servi della gleba
  
2. In quale trattato del I dopoguerra vengono citate "le capitolazioni":
  - Trattato di San German
  - Trattato di Versailles
  - Trattato di Sevres
  - Trattato di Brest- Litovsk
  
3. Il piano Daves, ideato da Chares Daves, consiste nel:
  - Far affluire le merci in eccesso americane ai Paesi vinti al fine di far riprendere l'economia americana
  - Liberalizzare il commercio degli alcolici dopo il proibizionismo
  - Far affluire capitali statunitensi verso la Germania, al fine di far riprendere l'economia dei Paesi vinti
  - Stabilisce delle quote massime nell'immigrazione per paura delle infiltrazioni comuniste
  
4. Qual è la giusta sequenza della guerra civile spagnola, preambolo della II guerra mondiale:
  - Colpo di stato di De Rivera/ Biennio Rosso/ Biennio Nero/repressione Franco ostacolato dal fronte popolare
  - Colpo di stato di De Rivera/ Biennio Nero/ Biennio Rosso/ repressione di Franco contro il Fronte popolare
  - Colpo di stato di Calvo Caballero/ Biennio Rosso/Biennio Rosso/ repressione di Franco
  - Colpo di stati di Calvo Caballero/ Biennio Nero/ Biennio Rosso/ repressione Franco contro il fronte popolare.

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

**Scegli la risposta che ritieni esatta.**

La pianificazione aziendale:

- a) é finalizzata all'attuazione di obiettivi strategici;
- b) é finalizzata all'attuazione di obiettivi di breve periodo;
- c) dipende dalla programmazione;
- d) dipende dal controllo di gestione.

Il budget incrementativo:

- a) viene utilizzato come forma di controllo concomitante;
- b) effettua sempre le previsioni tenendo conto di diversi livelli di vendita;
- c) viene elaborato avendo come punto di partenza i dati dell'anno precedente;
- d) é anche detto budget scorrevole.

Gli scostamenti sfavorevoli per l'impresa dipendono da:

- a) cali delle vendite;
- b) riduzione dei prezzi dei beni acquistati all'estero;
- c) maggiore efficienza produttiva;
- d) riduzione degli sprechi.

Il business plan:

- a) é un documento consuntivo;
- b) serve a valutare la fattibilità di una nuova iniziativa imprenditoriale;
- c) é obbligatorio per legge;
- d) fa parte del marketing plan.

**Rispondi alle domande:**

Descrivi brevemente il contenuto del business plan.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Spiega qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Nome e cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe 5SA Data 06/04/2017

**Materia: INGLESE**

**1. ITALY IS CONSIDERED THE BIRTHPLACE OF ONE OF THE FINEST CUISINES IN THE WORLD. IF THE BEAUTY AND IMPORTANCE OF FOOD IS CERTAINLY A CHARACTERISTIC OF THE ENTIRE COUNTRY, THE WAY OF COOKING AND SOME OF THE DISHES CREATED ARE STRICTLY ASSOCIATED TO A GIVEN AREA OF ITALY.**

**WRITE ABOUT ITALIAN REGIONAL SPECIALTIES AND FINE WINES**

(at least 10 lines).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2. WHAT IS ONE OF THE COCKTAILS THAT YOU COULD PREPARE? LIST THE INGREDIENTS AND COMPLETE THE METHOD OF PREPARATION : (FOOD AND WINES).**

(at least 10 lines)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**CHOOSE THE RIGHT OPTION:**

**1) What is Modena's star product?**

a) Vinegar

- b) Lemons
- c) Ricotta cheese
- d) Parma Ham

**2) What is the Sicilian caponata?**

- a) Main course
- b) Dessert
- c) Side
- d) Starter

**3) What is the main ingredient of "Bollito misto"?**

- a) Vegetables
- b) Cheese
- c) Beef
- d) Rice

**4) Dop quality label is granted to**

- a) Mozzarella cheese
- b) Lardo di Colonnata
- c) Parma ham
- d) Mortadella di Bologna

E' consentito l'uso del dizionario bilingue

**Materia: SCIENZE MOTORIE**

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

- 1) In traumatologia sportiva cosa significa RICE
  - a) Riposo, innalzamento, contrazione estensione.
  - b) Riposo, ghiaccio, compressione, elevazione.
  - c) Riposo, ghiaccio contrazione elevazione.
  - d) Rilassamento, ghiaccio, compressione, elevazione.
  
- 2) Nella pallavolo la palla può essere colpita:
  - a) Solo con gli arti superiori
  - b) Solo con gli arti inferiori
  - c) Con qualsiasi parte del corpo
  - d) Con qualsiasi parte del corpo esclusi i piedi.
  
- 3) Ogni partita di Basket dura:
  - a) 30 minuti divisi in tre tempi da 10 minuti
  - b) 40 minuti divisi in 4 tempi da 10 minuti
  - c) 40 minuti divisi in 2 tempi da 20 minuti
  - d) 40 minuti con una pausa di 10 minuti
  
- 4) Le fasi comuni a tutti i salti dell'atletica leggera sono:
  - a) Rincorsa, volo e atterraggio
  - b) Rincorsa, stacco, fase di volo e atterraggio
  - c) Rincorsa, spinta, fase di volo e atterraggio
  - d) Corsa, stacco, volo e atterraggio.

**b) Domande a risposta aperta: rispondi in 10 righe a queste due domande:**

- 1) Secondo le indicazioni del Ministero della Salute da cosa dipende il fabbisogno energetico? Quali sono gli alimenti che vanno privilegiati e perché?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) In traumatologia sportiva dai la definizione di distorsione e lussazione, descrivi le differenze tra i due traumi indicando anche le terapie e i tempi di recupero.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Materia: LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE**

**XVIII<sup>e</sup> ET XIX<sup>e</sup> SIÈCLES: LES TECHNIQUES DE CONSERVATION PAR LA CHALEUR**

Aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> 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 XVIII<sup>e</sup> 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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nome e cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe 5SA Data 05/05/2017

**Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

**1) Quali sono i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sul lavoro?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2) Criteri di scelta delle attrezzature di cucina.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Scelta multipla**

**1) La produzione non pianificata con largo anticipo:**

- a) permette di far fronte alle mutevoli esigenze della clientela
- b) ha senso in qualche locale di eccellenza
- c) non è più consentita dalle norme di sicurezza
- d) si utilizzano solo prodotti di quarta gamma

**2) il servizio "per regole" è un metodo gestionale che si addice:**

- a) solo alle catene di ristorazione
- b) alle catene di ristorazione e alla ristorazione industriale
- c) a tutti i tipi di ristorazione
- d) solo nelle pizzerie con servizio al tavolo

**3) la standardizzazione della produzione è sinonimo di:**

- a) bassa qualità a bassi costi
- b) alta qualità a bassi costi
- c) qualità costante determinata a priori
- d) qualità media con medi costi

**4) nella scelta dei piatti per l'impostazione di un servizio "per regole" il primo requisito da ricercare è:**

- a) costo della materia prima
- b) facile replicabilità
- c) velocità di cottura
- d) costo delle spese generali

*Simulazione terza prova Esame di Stato 2017*

*Nome e cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe 5SA*

*Data 05/05/2017*

***Materia: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA***

**Domande aperte**

**1) Tipologie di menu:**

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

**2) Il Banqueting:**

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

## **Risposta a scelta multipla**

**1) *L'azione del Marketing differenziato è rivolta:***

- a) all'intero mercato
- b) ad alcuni segmenti
- c) a un unico segmento
- d) allo staff.

**2) *I banchetti nuziali rientrano nei ricevimenti:***

- a) mondani
- b) formali
- c) associativi
- d) privati.

**3) *Una volta determinata la job description si passa:***

- a) all'assunzione
- b) alla valutazione del fabbisogno
- c) a descrivere un profilo dettagliato dei requisiti
- d) alla selezione.

**4) *Gli aromi primari, gli aromi secondari e gli aromi terziari di un vino vengono individuati:***

- a) con l'esame visivo
- b) con l'esame olfattivo
- c) con l'esame gusto-olfattivo
- d) con l'analisi delle sensazioni finali.

Nome e cognome del candidato \_\_\_\_\_ Classe 5SA

Data 05/05/2017

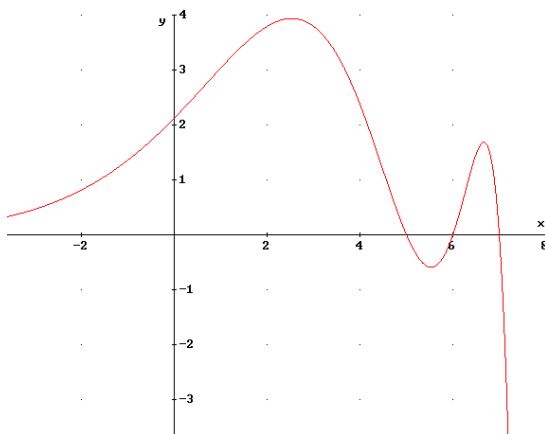
**Materia: MATEMATICA**

**QUESITI A SCELTA MULTIPLA**

1. Il risultato corretto di  $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{x^2 - 5x + 100}{2x^2 + 5x - 1}$  è:

- 2
- 100
- $\frac{1}{2}$
- nessuna delle precedenti

Per i quesiti 2. e 3. si faccia riferimento al grafico seguente:



2. Il dominio della funzione  $y = f(x)$  rappresentata è:

- $\mathbb{R}$
- $\mathbb{R} \setminus \{+6\}$
- $(-\infty; +5) \cup (+5; +6) \cup (+6; +7) \cup +7; +\infty$
- nessuna delle precedenti

3. In relazione allo studio del segno della funzione  $y = f(x)$  rappresentata si può affermare:

- $f(x) > 0 : (-\infty; +7)$
- $f(x) \geq 0 : (-\infty; +5) \cup (+6; +7)$
- $f(x) < 0 : (+5; +6) \cup (+7; +\infty)$
- nessuna delle precedenti

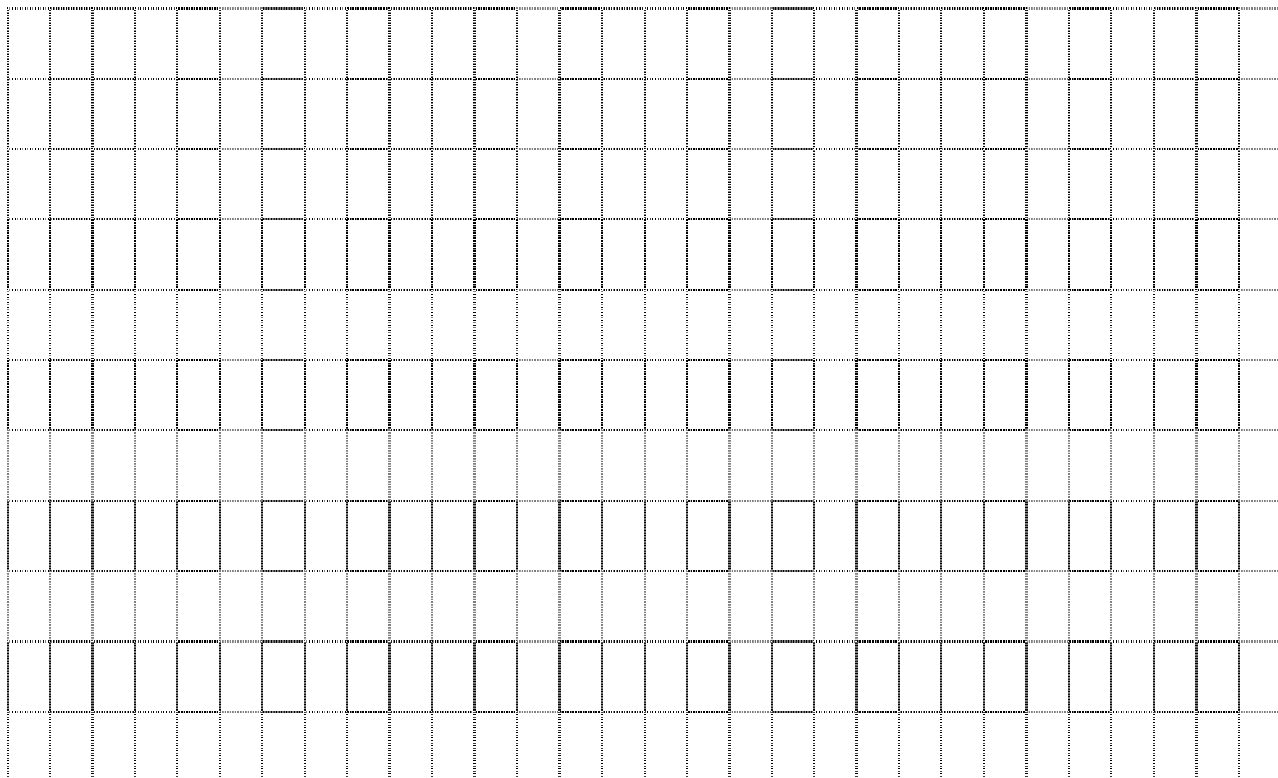
4. La derivata prima di  $f(x) = \frac{1}{2}x^2 - 4x^3 + 5x$ :

- $f'(x) = x - 12x^2 + 5$
- $f'(x) = 1 - 24x$
- $f'(x) = x - 12x + 5$
- nessuna delle precedenti

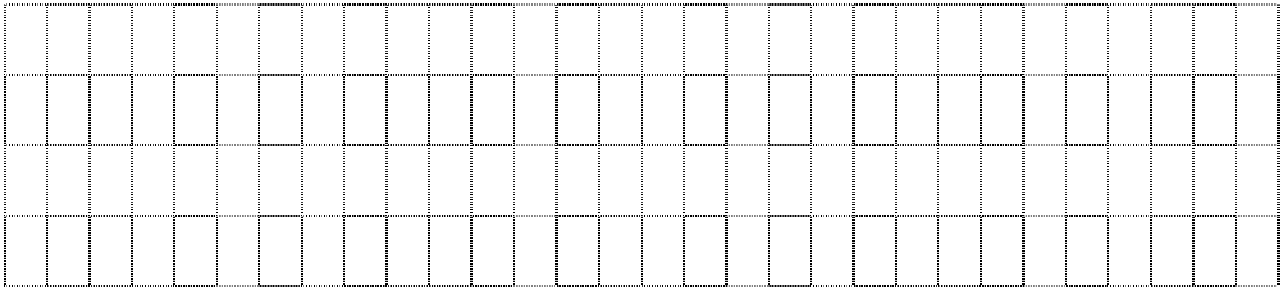
### QUESITI A RISPOSTA APERTA

1. Dopo aver classificato e determinato il dominio, trova gli eventuali asintoti della seguente funzione

$$f(x) = \frac{2x^2 + 3x}{x + 5}$$

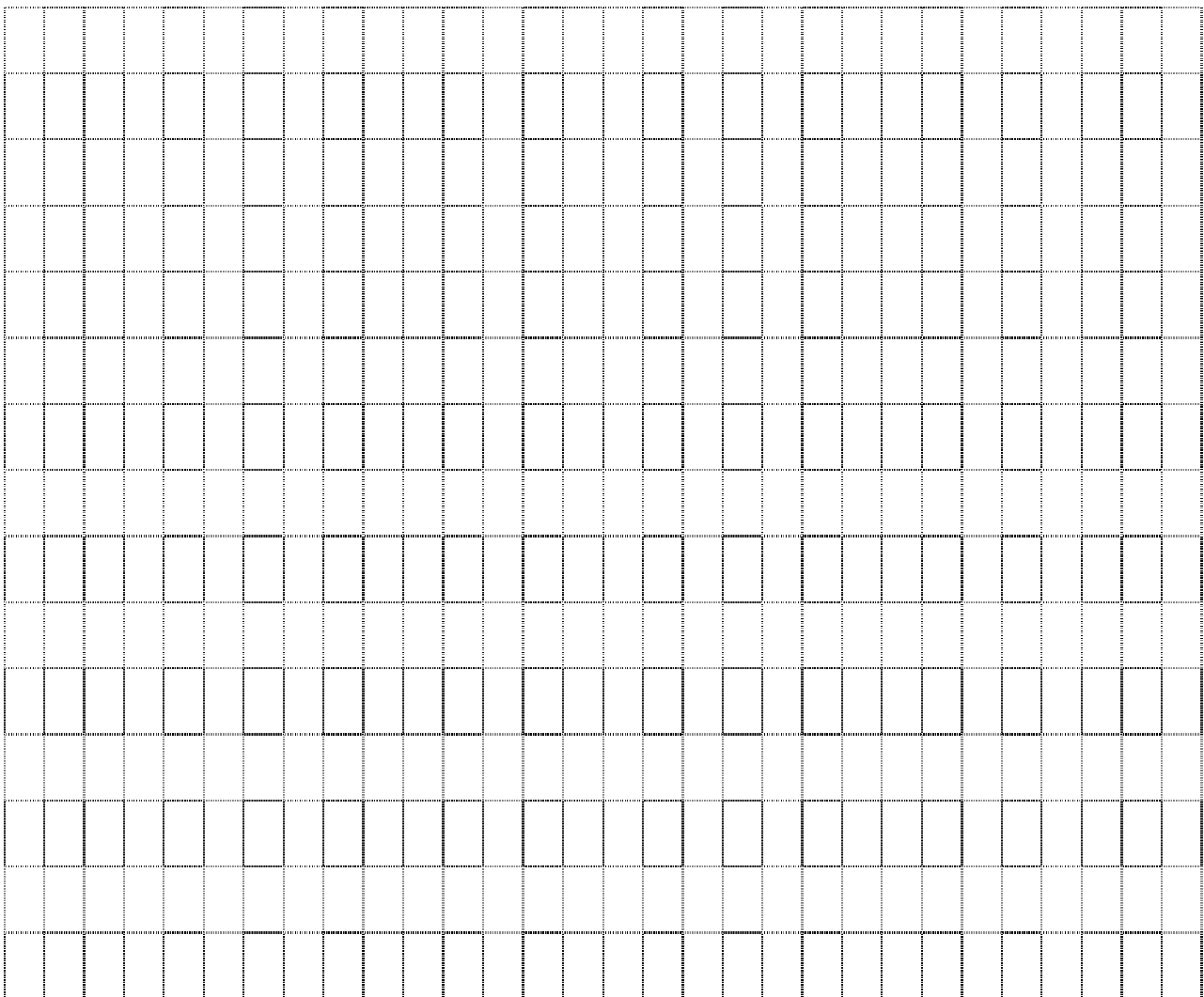






2. Dopo aver classificato e determinato il dominio, calcola la derivata prima e le coordinate degli eventuali punti stazionari della funzione

$$f(x) = \frac{2x+3}{x^2+4}$$



Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 12/05/2016

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	D'Angeli Fabiola
Inglese	Ricci Lucia
Francese	Laricchia Michele
Matem/Inform	Mastandrea Anna
Sc. Cult. Alim.	Onofri Laura
Lab. Enog. S. Cucina	Guidi Giorgio Guido
Lab. Enog. Sala/vend	Parma Claudio
Dir. Amm. Strut. Ric.	Concordia Ornella
Scienze Mot. E Spor.	Girolometti Caterina
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Chirico Cosimo
Sostegno	Ghiselli Paola
Sostegno	Caporali Paola

Riccione, 12 maggio 2017

Il coordinatore  
(Prof.ssa Onofri Laura)

**PARTE V**  
**ALLEGATI: ALUNNI DSA**  
**PDP**

**ALLEGATI: ALUNNI H**

**PEI- Piani di lavoro individualizzati**

**Relazioni Finali**

**Richiesta d'assistenza alle prove d'esame**