

Prot. N°

Riccione, 13 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 V<sup>^</sup> BK (Tecnico dei Servizi di Enogastronomia – settore Cucina)

In data 13 maggio 2017, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe V<sup>^</sup> BK (Tecnico dei Servizi di Enogastronomia – settore Cucina), consegna il Documento Finale in duplice copia cartacea oltre al file.

In rappresentanza del  
Consiglio di Classe  
La coordinatrice  
(Prof.ssa Ornella Concordia)



*Istituto Professionale di Stato  
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>BK**



Anno scolastico

2016/2017

Coordinatore Prof.ssa Ornella Concordia

## INDICE

<b>PARTE I</b> <b>Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post-qualifica</b>	Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica	Pag. 3
	Elenco alunni	Pag. 4
	Piano di studi	Pag. 5
	Obiettivi generali	Pag. 6
	Area di professionalizzazione: alternanza scuola-lavoro	Pag. 7
	Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	Pag. 9
	Verifica e Valutazione	Pag. 10
	Profilo della classe	Pag. 12
	Percorsi Interdisciplinari	Pag. 13
	Attività extra-curricolari	Pag. 13
<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi disciplinari</b>	Italiano/Storia	Pag. 15
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 25
	Diritto e Tecnica Amministrativa	Pag. 28
	Lingua e civiltà Francese	Pag. 32
	Lingua e civiltà Tedesca	Pag. 36
	Enogastronomia settore sala e vendita	Pag. 40
	Enogastronomia settore cucina	Pag. 44
	Matematica	Pag. 47
	Scienze motorie e sportive	Pag. 51
	Inglese	Pag. 53
Religione	Pag. 56	
<b>PARTE III</b> <b>Criteri e Strumenti di valutazione</b>	Griglia di valutazione I Prova	Pag. 60
	Griglia di valutazione II Prova	Pag. 66
	Griglia di valutazione III Prova	Pag. 68
	Griglia di valutazione per il colloquio orale	Pag. 69
<b>PARTE IV</b> <b>Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato</b>	Testi delle simulazioni della terza prova d'esame con relative griglie di valutazione	Pag. 70

# PARTE I

## PROFILO DELLA CLASSE ED EVOLUZIONE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

### Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia	Calzi Patrizia
Inglese	Biagini Federica
Francese	Cecchetti Barbara
Tedesco	Luconi Marzia
Matematica	Coccia Alessandra
Sc. Cult. Alim.	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. Cucina	Corvaglia Cosimo
Lab. Enog. Sala/Vend	Parma Claudio
Dir. Amm. Strutt. Ric.	Concordia Ornella
Scienze Mot. e Sport.	Magrini Fabio
Religione	Anelli Maria Giovanna

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

Discipline	4° anno	5° anno
Lab. Enog. S. Cucina	Fraternali Claudia	Corvaglia Cosimo
Scienze Mot. e Sport.	Cardella Carmela	Magrini Fabio
Inglese	Pallara Stefania / Tortora Anna	Biagini Federica

## Elenco Alunni:

Alunni:		
1	Angeli	Cristian
2	Barogi	Beatrice
3	Belletti	Cristhian Julian
4	Brindisino	Francesco
5	Bruni	Sofia
6	De Vincentis	Emanuel Lucio
7	Di Filippo	Lucia
8	Falleroni	Federico
9	Fusini	Mattia
10	Innocentini	Ettore
11	Letterato	Elia
12	Mannarino	Claudia
13	Martignoni	Elmar
14	Mogosanu	Roxana
15	Motoi	Gabriel
16	Nicosia	Matteo
17	Picari	Enrico
18	Pivi	Enea
19	Sanchioni	Manuel
20	Venzon	Elisabetta

N. Alunni maschi: 14  
N. Alunne femmine: 6

# Piano di Studi

**Indirizzo: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

## 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	Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienze motorie e sportive	2	2	Pratico
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	Orale
<i>Totale</i>	<u>15</u>	<u>15</u>	

## ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
Dir. Amm. Strut. Ric.	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina	4	4	Orale
Laboratorio Enog. Sala/Vend	2	2	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

## Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia si inserisce in un contesto economico- produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando il superamento delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento.

L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico.

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:

in termini di *conoscenze*:

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

in termini di *competenze*:

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

## **Area di professionalizzazione: alternanza scuola-lavoro**

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

Gli alunni hanno effettuato le ore di alternanza scuola – lavoro in strutture ricettive e ristorative - dove si sono distinti per interesse, impegno e puntualità - e in progetti e manifestazioni organizzate dall'Istituto.

### **RELAZIONE STAGE CLASSE V BK 05/25 SETTEMBRE 2016**

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

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

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

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

La gran parte degli allievi ha fatto lo stage in strutture ricettive della provincia di Rimini mentre un numero esiguo ha scelto di recarsi presso una struttura pluristellata in Sardegna. Il soggiorno fuori regione è stato possibile grazie alla convenzione stipulata con la società Job Training il cui tutor, in collaborazione con il tutor aziendale e la Prof.ssa Mastandrea, ha garantito una presenza costante sul territorio.

Per uno studente per il quale non è stata possibile l'effettuazione dell'esperienza di stage nel mese di settembre come previsto, è stata approntata un'ulteriore opportunità durante il periodo di sospensione delle attività didattiche natalizie.

Per quanto riguarda la valutazione in generale i risultati sono stati soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti, per tutti gli allievi.

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

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

Prof. Tiziano Giovannini  
Prof.ssa Anna Mastandrea



**TABELLA RIEPILOGATIVA DEI DATI RELATIVI ALLO STAGE A.S. 2016/2017****CLASSE 5 BK**

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>STRUTTURA</b>
ANGELI	CRISTIAN	Resort Le Dune BADESI (OT)
BAROGI	BEATRICE	Resort Le Dune BADESI (OT)
BELLETTI	CRISTHIAN JULIAN	Ristorante "La Stazione" MISANO ADRIATICO (RN)
BRINDISINO	FRANCESCO	Rist. da Rinaldi Rimini
BRUNI	SOFIA	Ristorante "Bio'sKitchen" RIMINI
DE VINCENTIS	EMANUEL LUCIO	Hotel Select RICCIONE (RN)
DI FILIPPO	LUCIA	Albergo-Ristorante "Protti" CATTOLICA (RN)
FALLERONI	FEDERICO	Resort Le Dune BADESI (OT)
FUSINI	MATTIA	Ristorante "Peschereccio" MIRAMARE (RN)
INNOCENTINI	ETTORE	Hotel Dory Suite RICCIONE (RN)
LETTERATO	ELIA	M.A.M. snc Hotel"Edelweiss" RICCIONE (RN)
MANNARINO	CLAUDIA	Resort Le Dune BADESI (OT)
MARTIGNONI	ELMAR	Ristorante "Bio'sKitchen" RIMINI
MOGOSANU	ROXANA	Resort Le Dune BADESI (OT)
MOTOI	IONUT GABRIEL	Resort Le Dune BADESI (OT)
NICOSIA	MATTEO	Hotel "Abners" RICCIONE (RN)
PICARI	ENRICO	Ristorante "Gambero Rozzo" CATTOLICA (RN)
PIVI	ENEA	Hotel Venus RICCIONE (RN)
SANCHIONI	MANUEL	Du Park Hotel GABICCE MARE (PU)
VENZON	ELISABETTA	Ristorante "Amici del mare" RICCIONE (RN)

# Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

## Metodi

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

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

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

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

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

## Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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

## Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

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

## Interventi di recupero

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

## Verifica e Valutazione

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

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

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2016), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol style="list-style-type: none"> <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

La classe è composta da 20 alunni (14 maschi e 6 femmine) tutti provenienti dalla classe 4BK a.s. 2015/16. La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini e Repubblica di San Marino; si registra la presenza di alcuni studenti di origine diversa, le cui famiglie sono da anni residenti in Italia.

Nella classe sono presenti tre studenti con DSA per i quali è stato attuato dal Consiglio di classe quanto concordato nel PDP.

La maggior parte dei docenti ha seguito la classe nel biennio post qualifica ad eccezione degli insegnanti di laboratorio di enogastronomia cucina, inglese ed educazione fisica che si sono rapportati alla classe solo nell'ultimo anno scolastico. La classe ha ovviamente risentito di questi cambiamenti, anche se sostanzialmente ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo ed al confronto. Rispetto a questa situazione generale sono però da evidenziare situazioni di tensione che si sono verificate a causa dell'atteggiamento polemico e provocatorio di alcuni alunni che hanno manifestato in più occasioni di non essere disponibili né al dialogo né al confronto. Da segnalare i comportamenti non sempre adeguati al contesto scolastico che talvolta si sono riscontrati e che in alcuni casi hanno determinato l'attribuzione di provvedimenti disciplinari.

Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni la situazione è eterogenea: alcuni alunni hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo-formativo, altri hanno frequentato meno assiduamente effettuando peraltro assenze in concomitanza di impegni scolastici quali verifiche scritte e orali. Per alcuni alunni si segnala una percentuale di assenze che in questa data si avvicina al limite massimo consentito.

L'attività didattica si è svolta in modo regolare anche se la partecipazione alla stessa non ha avuto la medesima incidenza per tutti, una parte della classe si è dimostrata poco interessata allo studio delle varie discipline, poco partecipe e spesso inadempiente nello svolgimento dei compiti assegnati.

Il consiglio di classe ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (recuperi in itinere, interrogazioni programmate, incontri pomeridiani di approfondimento, momenti di ripasso...) I risultati raggiunti sono complessivamente pienamente sufficienti, solo in pochi hanno ottenuto risultati migliori. In particolare la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza o sufficienza piena, ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti delle varie discipline che ha seguito solo con parziale continuità. Un secondo gruppo, meno folto, che ha mostrato un interesse più marcato ed ha mantenuto un impegno continuo, ha raggiunto risultati discreti, buoni o più che buoni. Infine per un terzo gruppo i livelli raggiunti alla data odierna, non possono ancora considerarsi adeguati.

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

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbie difficoltà causate dall'impegno non sempre costante e dalla mancanza di approfondimento che ha caratterizzato parte degli alunni.

## Percorsi Interdisciplinari

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

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
HACCP	Francese – Lab. Enog. Cucina – Alimentazione – DTA
La dietetica	Alimentazione – Francese/Tedesco – Inglese
Catering Banqueting	Lab. Enog. Cucina – DTA – Inglese – Lab. Enog. Sala/Vend
Curriculum Vitae	Inglese – Francese/Tedesco
Esame organolettico del vino	Lab. Enog. Sala/Vend – Francese/Tedesco
Il Marketing	DTA – Lab. Enog. Sala/Vend
La dietoterapia	Alimentazione – Lab. Enog. Cucina

## Attività extra-curricolari

Le attività extra-curricolari, alle quali la classe, per intero o con alcuni elementi, ha partecipato sono di seguito elencate:

- 1- Viaggio d'istruzione Graz-Cracovia-Linz.
- 2- Incontro con fondatori dell'app. EDO- “ Ora sai come mangi”.
- 3- Settimana della cucina italiana nel mondo, organizzata dal Ministero degli Esteri. (Angeli, Brindisino, Falleroni, Fusini, Nicosia).
- 4- Percorso Cashlessgeneration 2 proposto da WeSchool, Unicredit. ( Angeli, Brindisino, De Vincentis, Di Filippo, Fusini, Innocentini, Letterato, Martignoni, Motoi, Nicosia, Picari, Sanchioni).

## **PARTE II**

### **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"S. SAVIOLI" - RICCIONE

RELAZIONE FINALE

CLASSE V BK

MATERIA: ITALIANO E STORIA

A.S. 2016-2017

Prof.ssa Patrizia Calzi

Ho seguito la classe nell'ultimo triennio scolastico e posso affermare che la situazione riscontrata nella classe all'inizio del triennio non è molto cambiata nel corso del tempo: la classe era piuttosto vivace nel complesso, con una moderata attitudine verso la mia materia ,italiano ; ciò ha comportato incomprensioni e, a volte, la mancanza di un sereno dialogo educativo. Nel corso dell'ultimo anno scolastico la classe ha comunque manifestato una certa volontà di miglioramento dal punto di vista disciplinare, anche se questa non si è sempre concretizzata nel migliore dei modi. Diversi alunni spesso non sono stati attenti alle lezioni dall'inizio dell'anno, impegnati a ripassare altre materie e dimostrando così di non essere in grado neanche di gestire in modo adeguato lo studio individuale a casa. Questa mancanza di attenzione non ha favorito sicuramente la preparazione sui contenuti della mia materia, italiano, preparazione richiesta per verifiche orali e scritte e soprattutto finalizzata all'esame conclusivo.

La classe si è in seguito progressivamente responsabilizzata con l'avvio del secondo quadrimestre e con l'avvicinarsi dell'esame, acquisendo in generale una certa attitudine allo studio e interesse alla materia.

Conoscendoci da tanto tempo ,nella classe è quasi sempre stato presente un clima abbastanza sereno, aperto e improntato al dialogo, anche se non sono mancati diverbi e discussioni piuttosto marcati. Le mie lezioni frontali, alquanto tradizionali, non sono mai state intervallate dalla visione di film attinenti gli argomenti trattati, sia d'italiano che di storia, per l'esiguità del tempo a disposizione. Sono state comunque fornite da parte mia ,su qualche autore di letteratura, fotocopie di ampliamento tratte da altri testi.

Sulla situazione del livello di partenza ha influito il metodo di studio suggerito agli alunni nell'anno precedente ,per cui ho ricercato un potenziamento nel raggiungimento degli obiettivi già proposti in precedenza e cioè la capacità di organizzare e pianificare il discorso, la padronanza nello stabilire collegamenti tra gli argomenti trattati, l'acquisizione di una ricchezza di argomentazione, arricchita dalla lettura dei testi proposti. Ovviamente questi obiettivi non sono stati raggiunti dagli



alunni alla stessa maniera. La maggior parte degli alunni si è assestata su un livello di sufficienza ,dimostrando un interesse alquanto moderato nei confronti della disciplina, seguita solo con parziale continuità e limitata propensione. Solo un piccolo gruppo ha mostrato un interesse maggiore e ha rivelato un impegno più consistente, ottenendo risultati discreti. Un terzo gruppo si è mantenuto alle soglie della sufficienza, non solo per lo scarso impegno ma anche per lacune pregresse e difficoltà oggettive legate al livello di conoscenza della lingua italiana .

Pe quanto riguarda il programma di STORIA, le difficoltà maggiori riscontrate sono derivate dall'ampiezza del testo in uso e dalla prolissità dell'argomentazione, che ha richiesto da parte mia dei tagli e delle riduzioni di argomenti per potere arrivare almeno alla trattazione della seconda guerra mondiale. Oltretutto il testo non è a parer mio particolarmente accessibile ad alunni di un professionale(nel frattempo è stato cambiato) e richiedeva spesso una spiegazione particolareggiata. Una esigua presenza di alunni con DSA ha comunque usato in aggiunta un testo da me consigliato, con schemi e sintesi.

Quello che mi ero proposta nella programmazione iniziale e cioè il consolidamento di un metodo di studio autonomo ed efficace, l'acquisizione di un lessico adeguato, il sapersi orientare nello spazio e nel tempo di riferimento dei moduli studiati, è stato solo in parte ottenuto nel corso dell'anno, alla fine del quale la valutazione della classe è complessivamente sufficiente, con pochissimi alunni che hanno manifestato un interesse vivo verso la materia e un impegno costante. Ho dovuto comunque lavorare per migliorare le capacità di attenzione e concentrazione e per sviluppare le capacità linguistiche e ciò non è sempre stato facile. Ho messo a disposizione della classe in un giorno della settimana un numero consistente di quotidiani che sarebbero dovuti servire per la lettura e la discussione in classe di argomenti di attualità, ma ciò non è stato quasi mai possibile per l'esiguità del tempo a disposizione, che non mi ha neanche consentito di usufruire di supporti mediatici.

L'insegnante

Patrizia Calzi

# PROGRAMMA FINALE

## DISCIPLINA: ITALIANO

Prof. ssa Patrizia Calzi

Testo in adozione: Sambugar- Salà, *LL Laboratorio di Letteratura 3, Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia*

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>POSITIVISMO NATURALISMO VERISMO</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 Positivismo</li><li>- Le nuove scienze umane: sociologia e antropologia;</li><li>- La teoria dell'evoluzione;</li><li>- Il realismo</li><li>• Il Naturalismo</li><li>• Il Verismo</li><li>• Naturalismo e Verismo a confronto</li></ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Verga</b>         <b>Lecture</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore</li><li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore</li><li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente</li><li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La vita, le opere, il pensiero e la poetica</li><li>- L'approdo al verismo</li><li>- I principi della poetica verista</li><li>- Le tecniche narrative</li><li>- La visione della vita</li><li>- <i>Vita dei Campi</i></li><li>- <i>I Malavoglia</i></li><li>- <i>Novelle rusticane</i></li> <li>- La lupa (da <i>Vita dei Campi</i>)</li><li>- Prefazione (da <i>I Malavoglia</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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il Decadentismo:</li><li>- La reazione al Positivismo</li><li>- L'Estetismo</li><li>- La crisi della ragione</li><li>- La poetica e la letteratura decadente</li><li>- Il romanzo estetizzante</li><li>- Wilde e "Il ritratto di Dorian Gray"</li><li>- La poesia simbolista francese</li></ul>

Lecture	movimenti letterari esaminati.	- Charles Baudelaire-  -Il vero volto di Dorian ( <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> ) "Spleen", "Corrispondenze ( <i>da I fiori del male</i> )
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Pascoli</b>  <b>Lecture</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore  - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore  - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente  - Saper commentare i testi analizzati in classe.	• La vita, le opere e la poetica - La poesia delle cose semplici - La poetica del fanciullino - Myricae - Canti di Castelvecchio - Il fanciullino - E' dentro di noi un fanciullino ( <i>da Il fanciullino</i> ) - Lavandare ( <i>da Myricae</i> ) - X Agosto ( <i>da Myricae</i> ) - L'assiuolo ( <i>da Myricae</i> ) - Il lampo ( <i>da Myricae</i> ) - La mia sera ( <i>da Canti di Castelvecchio</i> ) - Nebbia ( <i>da Canti di Castelvecchio</i> )
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Gabriele D'Annunzio</b>  <b>Lecture</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore  - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore  - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente  - Saper commentare i testi analizzati in classe.	• La vita, le opere - Dagli esordi all'Estetismo - La produzione ispirata alla letteratura russa - La produzione del superomismo - L'ultimo D'Annunzio ◦ Il pensiero e la poetica: dall'influenza verista all'Estetismo, il superomismo, il dionisiaco e il panismo, lo stile. - Laudi - Il piacere  - Il ritratto di un esteta: ( <i>da Il piacere</i> ) - La sera fiesolana ( <i>da Alcyone</i> ) - La pioggia nel pineto ( <i>da Alcyone</i> )
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"</b>	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata  - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica	• L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri) - Il romanzo della crisi in Italia
<b>Italo Svevo</b>	- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati  - Conoscere le caratteristiche	• Vita e opere dell'autore • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Svevo e la psicanalisi - Un impianto narrativo nuovo - Il monologo interiore - Lo stile

	dell'opera, le strategie narrative utilizzate	
<b>Lecture</b>	- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore	Da "La coscienza di Zeno": - Prefazione - L'ultima sigaretta - Un rapporto conflittuale - Una catastrofe inaudita
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Luigi Pirandello</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore  - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore  - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente  - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita, le opere e la poetica - Le novelle e i primi romanzi - L'umorismo  - Il "teatro nel teatro" - La sua formazione - La difficile interpretazione della realtà - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Il fu Mattia Pascal - Novelle per un anno - Sei personaggi in cerca d'autore  - Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i> ) - Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i> ) - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i> ) - La condizione di "personaggi" (da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> )
<b>Lecture</b>		
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La prosa del primo Novecento in Italia</b>	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata  - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica  - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	• Le avanguardie storiche: il Futurismo - Filippo Tommaso Marinetti  - Il bombardamento di Adrianopoli (da <i>Zang Tumb tumb</i> )
<b>Lecture</b>		
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore  - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore  - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente  - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita, le opere e la poetica - Le opere principali - Le fasi della produzione - L'Allegria - Sentimento del tempo  - Veglia (da <i>L'allegria</i> ) - Fratelli (da <i>L'allegria</i> ) - Sono una creatura (da <i>L'allegria</i> ) - I fiumi (da <i>L'allegria</i> ) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i> ) - Mattina (da <i>L'allegria</i> )
<b>Lecture</b>		

		- Soldati (da <i>L'allegria</i> ) -La madre(da <i>Sentimento del tempo</i> )
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Eugenio Montale</b> <b>Salvatore Quasimodo</b>  <b>Letture</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore  - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore  - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.  - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - Ossi di seppia  - Il "male di vivere" - La poetica degli oggetti - Le figure femminili - Le scelte stilistiche - Ossi di seppia - Merigiare pallido e assorto( <i>da Ossi di seppia</i> )  - Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i> ) - Cigola la carrucola nel pozzo (da <i>Ossi di seppia</i> )  Salvatore Quasimodo -Ed è subito sera( <i>da Acque e terre</i> ) -Alle fronde dei salici ( <i>da Giorno dopo giorno</i> )
<b>MODULO 11</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Produzione scritta</b>	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente  - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - analisi del testo poetico - saggio breve - tema di argomento storico - tema di ordine generale

<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</li> </ul>	<p>Manuale in adozione: testo sopra citato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte: - Tipologie A, B, C, D</li> <li>• Verifiche orali</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>Criteri di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Uso del registro</li> </ul>

<p>della classe:  si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>			<p>linguistico adeguato;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> <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, 26 aprile 2017

Patrizia Calzi

# **PROGRAMMA FINALE**

## **DISCIPLINA: STORIA**

Prof. ssa Patrizia Calzi

Testo in adozione: Brancati - Pagliarani, *Voci della Storia e dell'attualità*, 3. *L'età contemporanea*, La Nuova Italia

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento</b>	<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><li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico</li><li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati</li><li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati</li><li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'evoluzione politica europea nel secondo Ottocento</li><li>- La seconda rivoluzione industriale e la nascita della questione sociale</li><li>-La Francia, la Prussia e la Russia</li><li>-L'Italia del secondo Ottocento</li><li>• Colonialismo e imperialismo</li><li>- La spartizione dell'Africa e dell'Asia</li><li>- La Germania di Guglielmo II</li><li>-La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza</li><li>-La belle époque</li><li>-La politica dello zar Alessandro II e dei suoi successori, lo sviluppo industriale e gli oppositori del regime zarista</li><li>• L'Italia Giolittiana</li><li>- I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia</li><li>- Giolitti capo del governo</li><li>- La politica interna</li><li>- La politica estera e la guerra di Libia</li></ul>
<b>MODULO 2</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La prima guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Le cause della prima guerra mondiale</li><li>- Il sistema di alleanze europeo</li><li>- La questione balcanica</li><li>- L'attentato di Sarajevo</li><li>• La dinamica del conflitto (1914-1918)</li><li>• L'Italia dalla neutralità all'intervento</li><li>- Neutralisti e interventisti</li><li>-1915-1916: la guerra di posizione</li><li>• Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra</li></ul>
<b>MODULO 3</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>- La Russia prerivoluzionaria</li><li>- La rivoluzione di febbraio</li><li>- Lenin e le tesi di Aprile</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- La rivoluzione d'Ottobre</li> <li>- Lenin alla guida dello stato sovietico</li> <li>• La Russia fra guerra civile e comunismo di guerra</li> <li>- La Nep</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin</li> <li>- Politica interna</li> <li>- Il terrore staliniano e i gulag</li> <li>- Il consolidamento dello stato totalitario</li> </ul>
<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>• La conferenza di pace e la Società delle Nazioni</li> <li>- I quattordici punti di Wilson</li> <li>• I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>- Le difficoltà economiche e sociali</li> <li>- Nuovi partiti e movimenti politici: Ppi, Psi, Fasci di combattimento, Pci</li> <li>- La questione di Fiume e il biennio rosso</li> <li>• Gli Stati Uniti dopo il conflitto:</li> <li>- La politica isolazionista</li> <li>- I "ruggenti anni Venti"</li> <li>- La crisi del 1929</li> <li>- Roosevelt e il New Deal</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Mussolini e il fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ascesa del fascismo</li> <li>- Dai Fasci di combattimento al Pnf</li> <li>- La marcia su Roma</li> <li>- Dal governo di coalizione alla legge Acerbo del 1924</li> <li>- Il delitto Matteotti</li> <li>• La nascita del regime</li> <li>- Le leggi fascistissime, il Gran Consiglio del fascismo e il plebiscito del 1929</li> <li>• Il fascismo fra consenso e opposizione</li> <li>- La propaganda</li> <li>- L'antifascismo</li> <li>• La politica interna ed economica</li> <li>- I rapporti con la Chiesa</li> <li>- La politica estera</li> <li>- Le leggi razziali</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Hitler e il nazismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita della repubblica di Weimar</li> <li>• Hitler e la nascita del nazionalsocialismo</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il nazismo al potere</li> <li>• Ideologia nazista e antisemitismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La seconda guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con Italia e Giappone</li> <li>• L'escalation nazista</li> <li>-Il successo della guerra-lampo</li> <li>-La svolta del 1941</li> <li>-L'inizio della controffensiva alleata</li> <li>-La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia</li> <li>-La vittoria degli Alleati</li> <li>-La guerra dei civili, la Resistenza</li> <li>-Lo sterminio degli ebrei</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 diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni.</li> </ul> <p>Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali a disposizione della classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• Manuale in adozione: Brancati - Pagliarani, <i>Voci della Storia e dell'attualità</i>, 3. <i>L'età contemporanea</i>, La Nuova Italia</li> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - simulazione di terza prova</li> <li>• Verifiche orali</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>• <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>• <input type="checkbox"/> 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>

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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

**Classe V BK**  
**RELAZIONE FINALE**  
**Prof. Angelo Bonfiglio**

**Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione**

La classe 5<sup>A</sup>B settore cucina, è composta da 20 alunni di cui 6 ragazze. Tra questi vi sono tre con certificazione DSA.

Con la classe ho una continuità dall'anno scolastico precedente perciò ho avuto modo di conoscerli meglio. All'inizio dell'attività scolastica la classe si è mostrata molto più interessata alla mia disciplina, con maggiore attenzione alla didattica e una partecipazione decisamente più attiva. Invece, nel secondo quadrimestre ho registrato un calo dell'attenzione e uno “sconforto” nonostante l'imminente concretizzarsi dell'esame di maturità.

Il comportamento non sempre scorretto, ma spesso un po' sopra le righe ed accompagnato da una tendenza a sdrammatizzare le lezioni con battute e riferimenti spesso fuori argomento. Tuttavia, questo andamento è generalizzato, nel senso che un piccolo gruppo di discenti si è sempre mostrato con assoluto rispetto e devozione alle norme didattiche e comportamentali, oltretutto sono quelli che allo stato attuale mostrano un migliore successo formativo.

La classe non presenta grossi lacune nella conoscenza della mia disciplina mostra però una scarsa capacità di effettuare dei collegamenti interdisciplinari, quasi fondamentali al termine di un percorso quinquennale. Da qui l'esigenza di potenziare questa competenza attraverso un modulo appositamente progettato in collaborazione con il laboratorio di cucina. Anche se attualmente in fase di svolgimento, devo riconoscere che gli alunni hanno fin da subito avviato un clima di favorevole collaborazione e hanno apportato diversi spunti di creatività. Insomma, si prospetta un buon successo nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Diverse sono state le strategie didattiche messe in atto dal sottoscritto: lezioni frontali, supporti digitali, incontro con fondatori dell'app “EDO - ora sai cosa mangi”, i dialoghi, la disponibilità in orario extra curriculare purché all'interno dei locali scolastici, le presentazioni in power point, la realizzazione di dispense riassuntive nonché gli innumerevoli riferimenti alla vita quotidiana.

Tengo a precisare che alla data odierna, non mi è pervenuta nessuna tesina per le eventuali correzioni da apportare. Nonostante i continui solleciti, inviti, suggerimenti per i collegamenti interdisciplinari, nulla mi è stato consegnato. Solamente alcuni alunni hanno fornito uno schema indicativo ma senza aver ancora sviluppato i contenuti disciplinari.

Riccione, 26 Aprile 2017

Il docente di “Scienza e cultura dell'alimentazione”

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe: 5<sup>^</sup>BK

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. Bonfiglio Angelo

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: <b>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</b>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p><b>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b> Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b> Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: <b>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b>	<p>Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p><b>Cibo e religioni.</b>            Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b>            Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Titolo: <b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</b>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b>            La piramide alimentare            Le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b>            Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, anoressia e bulimia.            Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. SAVIOLI" – RICCIONE**

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

**Classe V BK**  
**RELAZIONE FINALE**  
**Prof.ssa Ornella Concordia**

**Materia: Diritto e tecnica amministrativa**

La classe 5<sup>^</sup>BK si compone di venti allievi di cui tre allievi con DSA.

Gli allievi in generale hanno manifestato un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. Proprio in relazione ad una debole capacità di ascolto dimostrata si sono utilizzate diverse metodologie e strategie didattiche per sollecitare interesse e curiosità verso le materie di studio. La classe ha risposto piuttosto bene alle lezioni dialogate e ai momenti di discussione, raggiungendo livelli di attenzione e interesse accettabili.

Relativamente al comportamento gli allievi sono stati generalmente corretti nei confronti dell'insegnante e rispettosi delle regole scolastiche sebbene all'interno del gruppo classe alcuni allievi si sono rivelati particolarmente vivaci ed esuberanti tanto da rendere necessari frequenti richiami e altri provvedimenti disciplinari.

Dal punto di vista didattico i risultati raggiunti sono mediamente sufficienti, solo in pochi hanno ottenuto risultati discreti grazie anche 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 piena e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina che ha seguito solo con parziale continuità. Un secondo gruppo, meno folto, ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti, buoni e più che buoni.

E infine un terzo gruppo si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, 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 che orali, gli allievi hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dal PDP.

Riccione, 26/04/2017

L'Insegnante  
Ornella Concordia

## DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

### PROGRAMMA SVOLTO

- Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**, Autori: **Rascioni – Ferriello**  
Editore: **TRAMONTANA**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
LA CONTABILITA' DEI COSTI	Sapere eseguire i calcoli per determinare: Il costo complessivo di produzione Il punto di pareggio I prezzi di vendita	La classificazione dei costi La graduale formazione del costo di produzione Il break even point I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost, e metodo del BEP.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IL MERCATO TURISTICO	Conoscere caratteristiche e dinamiche del mercato turistico. Conoscere organismi e fonti normative comunitarie.	Il mercato turistico internazionale Gli organi dell'Unione Europea Fonti normative comunitarie Dinamiche del turismo in Italia
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IL MARKETING	Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Tecniche di marketing turistico Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan	La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</p>	<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. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione banqueting e catering</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa Cosa si intende per sicurezza sul lavoro Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro. Di che cosa si occupa la normativa antincendio. Di che cosa si occupa la normativa alimentare. Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti. Meccanismi di controllo della 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</p>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE</p>	<p>Marchi e prodotti a km zero come strumenti di marketing</p>	<p>Che cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Che cosa sono i prodotti a km. 0</p>

<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: <b>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</b> Autori: Rascioni e Ferriello Editore: Tramontana</li> </ul>	<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, 26/04/2017

Prof.ssa Ornella Concordia





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

**A.S.2016-2017**

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
INSEGNANTE: BARBARA CECCHETTI**

**CLASSE 5<sup>^</sup>BK**

La classe 5<sup>^</sup>BK è composta da 20 alunni, di cui solo 5 seguono le lezioni di lingua francese come seconda lingua.

Durante le ore di francese i 5 alunni si uniscono alla classe 5<sup>^</sup>T formando una classe articolata con indirizzi diversi: enogastronomia opzione cucina e accoglienza turistica; è evidente che, data la diversa opzione, i programmi sviluppati sono differenti, anche se il tempo è sempre di 3 ore settimanali complessive; ne consegue un dimensionamento del programma ed un minore approfondimento degli argomenti trattati.

Ho accompagnato i 5 alunni della classe 5<sup>^</sup>BK nello studio del francese dal terzo anno di frequenza dell'Istituto alberghiero e ho quindi potuto verificare la loro crescita e maturazione sia sul piano umano che didattico.

Nel complesso il rapporto che si è instaurato nel corso degli anni mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali ottime con gli alunni.

Il rapporto positivo e il dialogo continuo ha portato tutti gli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, sia in classe che a casa.

Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività proposte ed hanno seguito con attenzione le lezioni mostrando voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l'attività didattica, facilitando il lavoro dell'insegnante; infatti, durante le attività di classe, si è lavorato per gruppi, visti i settori di provenienza, e grazie alla disponibilità e alla consapevolezza della situazione, non ci sono stati problemi di comportamento; gli alunni, di entrambi i gruppi, hanno permesso che le lezioni si svolgessero senza intoppi.

Tutti gli alunni sono stati puntuali alle verifiche, sia orali che scritte.

I risultati conseguiti, discreti nel complesso, hanno fatto emergere delle eccellenze.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte :</li> <li>- risposta a questionari</li> <li>- esercizi di varia tipologia</li> <li>- elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco</li> <li>- Fotocopie integrative</li> </ul>

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

## PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision du programme de la 4 <sup>ème</sup> année	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir donner une recette</li> <li>- Savoir préparer un plat</li> <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les caractéristiques de la viande, du poisson</li> <li>- Les légumes</li> <li>- Assaisonnement</li> <li>- Méthodes de préparation et de cuisson</li> </ul>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Fromages et dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir origine et techniques de production du fromage</li> <li>- Savoir présenter les différents types de fromage</li> <li>- Savoir présenter les catégorie des desserts</li> <li>- Savoir reconnaître les pâtes à pâtisserie</li> <li>- Savoir parler des fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les caractéristiques du fromage</li> <li>- Les variété des fromages</li> <li>- La découpe et le service du fromage</li> <li>- Desserts et pâtisseries</li> <li>- Pâtes à pâtisserie</li> <li>- Les fruits</li> </ul>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Le vin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler du vin</li> <li>- Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes</li> <li>- Savoir donner des conseil sur le choix</li> <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'histoire du vin</li> <li>- Les principales zones viticoles françaises et italiennes</li> <li>- Les vins français</li> <li>- La classification des vin</li> <li>- L'étiquette</li> <li>- Les appellations</li> <li>- La dégustation et le mariage vin/mets</li> </ul>

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
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>- Les régimes alimentaires</li> <li>- La pyramide alimentaire et les apports nutritionnels des aliments</li> <li>- Le régime méditerranéen</li> <li>- Végétarisme, végétalisme et macrobiotique</li> <li>- Les régimes liés à la santé</li> <li>- Nourriture et religion</li> </ul>

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</li> <li>- Savoir conserver les 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>- Les emballages</li> <li>- HACCP</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires</li> <li>- Les toxi-infections</li> </ul>

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter ses compétences professionnelles</li> <li>- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les petites annonces</li> <li>- Le CV</li> <li>- La lettre de motivation</li> <li>- L'entretien d'embauche</li> <li>- Le stage</li> <li>-</li> </ul>



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

**RELAZIONE FINALE CLASSE 5<sup>BK</sup>**

**A.S.2016-2017**

**LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA**

**INSEGNANTE: MARZIA LUCONI**

**COMPOSIZIONE**

La classe 5<sup>BK</sup> è una classe con bilinguismo per ciò che concerne la seconda lingua straniera; gli alunni che seguono le lezioni di lingua tedesca sono 15, tre dei quali con DSA.

**OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI**

Nel complesso, il rapporto che si è instaurato nel corso di quest'anno mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali buone con gli alunni, nonostante l'impegno discontinuo.

Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe. Purtroppo il lavoro a casa da parte di alcuni componenti della classe è stato al limite della sufficienza. Ciò ha richiesto una revisione nel corso dell'anno degli argomenti affrontati, soprattutto per quanto riguarda l'ambito grammaticale, ambito che appunto richiede costanza non solo in classe ma anche nel lavoro autonomo e nello svolgimento dei compiti assegnati. Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di attenzione, ma nel complesso siamo riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

**OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO**

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

Ho accompagnato gli alunni che compongono la classe 5<sup>BK</sup> nello studio della lingua tedesca a partire dal terzo anno ed ho potuto notare nel corso dei tre anni un crescente interesse verso la disciplina e partecipazione in classe, soprattutto nelle lezioni partecipate e basate su roleplay e situazioni comunicative, anche se l'impegno e la costanza non sono stati sempre encomiabili.

## OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO

In termini di metodo di studio, ho potuto appurare che la classe risponde positivamente ad un approccio comunicativo e soprattutto reagisce bene a lezioni partecipate e dialogate, in cui gli alunni sono chiamati ad agire in prima persona, chiamando in causa conoscenze interdisciplinari, metodo che richiede tuttavia un approccio più autonomo. In alcuni casi è stato necessario dunque lavorare sul rafforzamento di tale metodo, talvolta carente soprattutto in termini di organizzazione e di autonomia. La classe inoltre ha risposto positivamente nella realizzazione di prodotti finiti, vedi la realizzazione di spot pubblicitari multimediali. Dal punto di vista didattico, si è preferito adoperare un metodo comunicativo, simulando situazioni il più vicine a quelle che il mercato del lavoro richiede oggi.

## LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

Nel complesso la classe ha raggiunto in maniera sufficiente gli obiettivi prefissati .

Riccione, 24.04.2017

L'insegnante

**PROGRAMMA FINALE**

DISCIPLINA: **TEDESCO**

Prof. ssa Marzia Luconi

- Testo in adozione: “Kochkunst” - Loescher

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Typische italienische und deutsche Lokale (locali tipici italiani e tedeschi)	Sapere riferire e relazionare su argomenti di cultura dei paesi di lingua tedesca ed a temi relativi alla ristorazione	Tipici locali italiani: l'enoteca e il bar Tipici locali tedeschi: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten  Grammatica: comparativi e superlativi/ il Präteritum e Perfekt a confronto
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Werbung und Anzeigen (pubblicità e annunci)	Saper descrivere e pubblicizzare un locale o una manifestazione.  Saper realizzare presentazioni multimediali	La lingua della pubblicità: lettura, analisi e comprensione di spot e annunci pubblicitari.  Redazione di brevi testi pubblicitari eno-gastronomici/ristorativi e spot pubblicitari  Grammatica: frasi relative
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Typische Getränke und die Weinverkostung (bevande tipiche e degustazione del vino)	Saper descrivere tipicità regionali, vini e bevande	La lingua del sommelier: lessico relativo alla degustazione del vino: la fase visiva, olfattiva e degustativa. Comprensione di testi relativi all'ambito enologico (schede tecniche di vini)  Grammatica: la frase infinitiva

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Gesunde und ungesunde Ernährung (alimentazione salutare e non)	Saper descrivere le principali piramidi alimentari  Saper distinguere le caratteristiche delle principali sostanze nutritive	Analisi e traduzione della piramide alimentare mediterranea, vantaggi e svantaggi. Paragoni con la piramide tridimensionale tedesca  Analisi e approfondimento relativamente alle principali sostanze nutritive  Grammatica: la frase finale
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Arbeitswelt (mondo del lavoro)	Sapersi candidare per una posizione e sapersi presentare in occasione di un colloquio di lavoro	Lettura, comprensione e redazione di un'offerta di lavoro La lettera di candidatura: caratteristiche e lessico Il curriculum europeo Il colloquio di lavoro  Grammatica: il congiuntivo-condizionale, la frase interrogativa indiretta



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VBK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Prof. **CLAUDIO PARMA**  
Materia: **Enogastronomia di sala e vendita**

**RELAZIONE FINALE**

**Relazione Finale:**

La classe 5<sup>^</sup>BK si compone di 14 maschi e 6 femmine. All'interno della classe sono presenti n. 3 allievi DSA. Per questi 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 mediamente adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, ma non hanno mai dimostrato particolare interesse per la materia, per la maggior parte degli alunni. Partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi superficiale e in generale non superiore al livello di sufficienza. 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), 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 "MASTER LAB" di Faracca, Galiè, Capriotti e Ficcadenti è stato suddiviso in due parti per la classe IV° e V°. L'Insegnante ha altresì fornito fotocopie sull'enogastronomia emiliano-romagnola. Le verifiche (orali e/o scritte hanno avuto cadenza quadrimestrale. Le materie con le quali si è lavorato trasversalmente sono state: DTA, Lingue straniere e Alimentazione.

Riccione, 28 aprile 2017

Il Docente  
Prof. Claudio Parma

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Titolo: L'offerta enogastronomica:</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 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 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Titolo: L'analisi delle caratteristiche organolettiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la sommellerie</li> <li>- l'abbinamento tra vino e cibo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper individuare attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche organolettiche che distinguono un prodotto rispetto ad un altro apparentemente identico.</li> <li>- saper riconoscere attraverso un'analisi approfondita compiuta da sensi addestrati la storia del vino degustato e della vite da cui proviene.</li> <li>- saper scegliere degli abbinamenti tra cibo e vino in quanto non è una scienza esatta, ma dipende molto dal soggetto che la esegue, dal suo gusto e dalle sue preferenze personali e dalle particolari sensazioni gustative e olfattive che riceve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi sensoriale, la degustazione dei cibi, il degustatore, la degustazione dell'olio d'oliva</li> <li>- la figura professionale del sommelier, le bottiglie, l'attrezzatura per la degustazione, l'analisi organolettica del vino: l'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gusto-olfattivo, le sensazioni finali.</li> <li>I principi di abbinamento, la successione dei vini a tavola, .</li> </ul>

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: la cucina di sala</b> - la cucina di sala - i cocktails -l'evoluzione del bere miscelato	Saper cucinare davanti agli ospiti è un arte vera e propria che, unita a tecnica e fantasia, consentono all'operatore di offrire al cliente uno spettacolo emozionante. Saper valorizzare ed esaltare i cocktails nella loro esecuzione e presentazione.	- Cucinare davanti al cliente, l'attrezzatura, la tecnica. - definizione e composizione di cocktails, l'organizzazione del banco bar, le tecniche di preparazione, le decorazioni la cultura del bere miscelato, ricette di cocktails,

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: il banqueting</b> - il banqueting - il catering - la preparazione di un evento	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 remunerativi, possono rappresentare un ottimo biglietto da visita per il locale.	- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: Il catering</b>	- 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.  - saper organizzare l'evento a regola d'arte e secondo le aspettative del cliente. La pianificazione di ogni dettaglio e l'accurata programmazione del lavoro devono essere le prime garanzie di successo e i principali strumenti per ridurre al minimo le possibilità di errore.	- L'attività di catering, - tecniche di produzione e trasporto, - la produzione e la distribuzione itineranti, - il catering-banqueting,  - La vendita di un evento speciale - la pianificazione del lavoro - la preparazione della sala - il buffet - il servizio in sala - il cerimoniale

<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: La gestione delle aziende turistico-ristorative</b> - La gestione degli acquisti - informatica ed enogastronomia	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività enogastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici - forme di gestione delle attività turistico.ristorative e nuove tendenze - le risorse umane - le principali normative del settore - la gestione del magazzino

<b>MODULO 7</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 "Mater Lab" di Faracca, Galiè, Capriotti e Ficcadenti. e fotocopie fornite dal Docente	Orali e scritte	Uguali per tutti gli alunni con valutazione diversificata per gli alunni DSA

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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VBK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Prof. COSIMO CORVAGLIA  
Materia: Enogastronomia settore cucina

**RELAZIONE FINALE**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Durante questo quinto anno l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Globalmente gli alunni hanno dimostrato un adeguato interesse a quanto veniva loro proposto ed alcuni elementi si sono distinti per la volontà di apprendimento, l'interesse e la partecipazione.

La classe si rivela piuttosto eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno ed obiettivi didattici conseguiti.

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

Un secondo gruppo di studenti ha conseguito risultati più che sufficienti perché, pur dotati di certe potenzialità, non sono stati costanti nell'impegno o non sono riusciti a consolidare la preparazione di base.

Infine, vi è un gruppo di alunni che ha mostrato durante l'anno varie lacune e difficoltà.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante gli stages, confermando una buona relazione tra di loro e con l'esterno. Hanno inoltre dimostrato grande interesse e curiosità per le varie realtà culturali e sociali, ed in particolare per il mondo del lavoro.

Pertanto le competenze di base tecnico professionali si possono definire adeguate per quasi tutti gli alunni.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è stato sempre corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti.

La classe è composta da n°20 alunni di cui 14 uomini e 6 donne.

Durante il corso dell'anno si è lavorato per colmare diffuse lacune tecniche operative pregresse presenti in alcuni alunni nonostante ciò, si è sviluppato regolarmente il programma didattico

preventivato, i risultati raggiunti sono stati mediamente sufficienti .Lo studio è stato per alcuni opportunistico e per altri adeguato con casi di eccellenze.

Una piccola parte della classe ha seguito le lezioni regolarmente mentre per gli altri la frequenza è stata discontinua e spesso ci sono state uscite anticipate.

La partecipazione durante le esercitazioni speciali è stata modesta nello specifico si sono svolte le seguenti attività:

9/12 preparazione cena per beneficenza;

03/03 preparazione prodotti salati d'asporto per Fiera di Morciano "stand enogastronomico";

27/04 lezione tecnico pratica di dietologia con la collaborazione del prof.Bonfiglio;

mese di maggio lezione e preparazione di un menu per celiaci in collaborazione della prof. Claudia Fraternali.

l'insegnante  
Cosimo Corvaglia

### ELENCO DEI MODULI SVOLTI:

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>	<b>obiettivi</b>
<b>La Ristorazione</b>	2^ U.D. Valore culturale e sociale del cibo 2^ U.D. Valore culturale e sociale del cibo 3^ U.D. Il mercato ristorativo e la neo-ristorazione. Le nuove tendenze 4^ U.D. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale	riconoscere i cambiamenti della ristorazione in base ai periodi storici. Saper riconoscere ed inquadrare le nuove forme di ristorazione
Dieta e stili di vita.	Dietoterapia	saper costruire menu in base alle diverse patologie: diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, celiaci, obesità.
Progettazione e organizzazione della produzione.	Classificazione in base allo spazio e in base al sistema operativo Classificazione in base allo spazio e in base al sistema operativo	saper suddividere l'ambiente di lavoro in base alla linea produttiva: area di stoccaggio, lavorazione a freddo , z. cottura e distribuzione

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>	<b>obiettivi</b>
Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro	Igiene professionale e sistema HACCP Sicurezza e tutela sul lavoro: le basi di prevenzione	Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute. Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo . Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina. Saper sanificare le attrezzature e gli ambienti di lavoro. Conoscere i vantaggi e le finalità del sistema HACCP.
Il Banqueting & Catering	Le diverse forme di banqueting Il contratto (cenni) Le tipologie di catering Il trasporto nel catering: catena del freddo e del caldo.	Comprendere le problematiche tipiche del servizio di Banqueting e Catering. Conoscere la gestione operativa, l'organizzazione la pianificazione di marketing e Catering E altri servizi esterni.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezioni frontali Esercitazioni pratiche esercitazioni speciali problem solving	libro di testo fotocopie laboratorio computer	verifiche tecnico pratiche prove strutturate interrogazioni frontali problem solving	linee guida del p.o.f. della scuola

Riccione 28/04/2017

l'insegnante  
Cosimo Corvaglia

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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VBK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Prof. Coccia Alessandra

Materia: Matematica

**RELAZIONE FINALE**

La classe ha partecipato all'attività didattica in maniera non sempre coesa, ordinata ed organica.

Una ristretta parte degli studenti ha supportato l'attenzione in classe con regolare svolgimento dei compiti assegnati, un'altra parte della classe ha saputo efficacemente sfruttare il lavoro in classe, nonostante la rielaborazione personale sia stata irregolare, alcuni studenti, infine, hanno partecipato in modo molto discontinuo e disorganico, impegnandosi unicamente a ridosso delle verifiche.

Lo scambio tra pari e il tutoring sono state le modalità privilegiate dagli studenti nell'esercitazione in classe e a casa, soprattutto in occasione della preparazione delle verifiche scritte.

Lo sviluppo della programmazione può considerarsi completo, nonostante buona parte del primo quadrimestre sia stata dedicata a colmare il divario tra il grado di preparazione degli studenti più abili e quello degli studenti con carenze su temi già trattati essenziali al procedere nello studio di funzione, con effetti anche sulla valutazione, nel senso che gli studenti già in possesso di determinati contenuti hanno avuto ulteriori occasioni per lavorarvi ed approfondire.

Gli obiettivi cognitivi si ritengono, seppur a livelli diversi, raggiunti per la quasi totalità della classe, anche se qualche studente manifesta la necessità di essere guidato per far emergere le conoscenze possedute, che diversamente resterebbero non pienamente espresse. Per pochi alunni, prevalentemente in riferimento alle prove scritte, gli obiettivi non possono ritenersi sufficientemente raggiunti.



## PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
0. RIPASSO	Saper risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte.	Equazioni e disequazioni di I e II grado e in casi semplici di grado superiore, equazioni e disequazioni fratte.
1. FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: integrazione e approfondimento	Riconoscere e classificare le funzioni algebriche. Determinare il dominio delle funzioni algebriche. Stabilire se una funzione algebrica razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale. Saper interpretare dal grafico di una funzione il suo dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno.	Definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, dominio e codominio, immagine e controimmagine. Ricerca del dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Funzioni pari e funzioni dispari. Intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte. Lettura dal grafico di una funzione di dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno.
2. LIMITI DI FUNZIONI: integrazione e approfondimento	Calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Saper eliminare le forme indeterminate $+\infty - \infty$ , $\frac{\infty}{\infty}$ , $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali. Saper interpretare il grafico di una funzione in riferimento ai limiti.	Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte: limite per $x$ che tende ad infinito e per $x$ che tende ad un valore finito, limite destro e limite sinistro. Eliminazione delle forme indeterminate $+\infty - \infty$ , $\infty/\infty$ , $0/0$ . Lettura dal grafico del comportamento di una funzione negli estremi del dominio.
3. CONTINUITA'	Saper riconoscere, classificandoli, i punti di discontinuità dal grafico di una funzione.	Funzioni continue, punti di discontinuità e loro classificazione. Lettura dal grafico di una funzione dei punti di discontinuità specificandone la specie.
4. ASINTOTI: integrazione e approfondimento	Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto. Ricerca le equazioni di asintoti orizzontali, verticali ed obliqui di funzioni	Definizione di asintoto orizzontale, verticale, obliquo. Lettura degli asintoti dal grafico di una funzione.

	<p>algebriche razionali.</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione in riferimento agli asintoti.</p>	
5. DERIVATA	<p>Conoscere la definizione di derivata di una funzione e il suo significato geometrico.</p> <p>Saper calcolare il valore della derivata in un punto (di ascissa nota) utilizzando la definizione, nel caso di semplici funzioni razionali intere.</p> <p>Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto (di ascissa nota).</p> <p>Saper calcolare la derivata seconda di funzioni razionali intere.</p>	<p>Definizione di derivata in un punto e significato geometrico.</p> <p>Calcolo della derivata in un punto in base alla definizione, calcolo della funzione derivata in base alla definizione (funzioni razionali intere).</p> <p>La derivata delle funzioni algebriche elementari: <math>y = c</math>; <math>y = x</math>; <math>y = x^n</math>.</p> <p>Regole per il calcolo della derivata del prodotto di una costante per una funzione, della somma algebrica di funzioni, del quoziente di due funzioni.</p> <p>Determinazione dell'equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto.</p> <p>Derivata seconda.</p>
6. APPLICAZIONE DELLE DERIVATE ALLO STUDIO DI FUNZIONE	<p>Saper determinare gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e saperli classificare.</p> <p>Saper analizzare il grafico di una funzione in riferimento a punti stazionari e intervalli di monotonia.</p> <p><i>Saper riportare sul piano cartesiano le caratteristiche di una funzione razionale determinate analiticamente e saperne tracciare con buona approssimazione il grafico.</i></p>	<p>Punti stazionari.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari: criterio di monotonia per le funzioni derivabili, ricerca dei punti di estremo relativo mediante lo studio del segno della derivata prima.</p> <p>Cenni alla derivata seconda, concavità e convessità.</p> <p>Lettura dal grafico di una funzione degli intervalli di monotonia, dei massimi e minimi relativi, dei flessi (come punti in cui cambia la concavità).</p> <p><i>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (fino alla derivata prima e per le funzioni intere fino alla derivata seconda)</i></p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>I temi trattati sono stati affrontati con lezioni frontali e dialogate, stesura di appunti, schemi e sintesi <u>semplificate</u> della teoria, esercizi individuali e collettivi, alla lavagna e non, esercitazioni a coppie o a gruppi.</p> <p>La tipologia di esercizi affrontati in classe è risultata varia: domande aperte, scelta multipla, completamento, collegamento, lettura di grafici, modellizzazione.</p> <p>Particolare attenzione è stata riservata agli aspetti concettuali degli argomenti trattati, all'uso consapevole dei procedimenti risolutivi adottati e all'uso del simbolismo matematico.</p>	<p>E' stato utilizzato il libro di testo in adozione "Nuova Matematica a colori – Edizione leggera – Volume 4", Leonardo Sasso, ed. Petrini.</p> <p>Lavagna tradizionale, carta e penna. Appunti, schemi, sintesi.</p>	<p>Sono state oggetto di valutazione verifiche scritte e verifiche orali (almeno tre valutazioni per ciascun studente a quadrimestre), anche se per ragioni di tempo sono state privilegiate le verifiche scritte.</p> <p>Le prove scritte sono state prevalentemente costituite da quesiti a risposta aperta, mentre le altre tipologie di quesito indicate in "metodi di lavoro" sono state utilizzate principalmente durante le prove orali, al fine di far esplicitare agli studenti i ragionamenti sottesi alle scelte operate.</p>	<p>La valutazione ha utilizzato la scala completa da 1 a 10 e ha tenuto conto della conoscenza dei contenuti, del grado di correttezza nella scelta e nell'applicazione dei procedimenti risolutivi, dell'uso del linguaggio specifico e, per le prove orali, della chiarezza espositiva e della capacità di sintesi nei collegamenti.</p> <p>La valutazione finale viene effettuata in riferimento alle seguenti componenti: profitto, pertinenza degli interventi e correttezza delle risposte durante lo svolgimento dell'attività didattica, progresso rispetto al livello di partenza, impegno e partecipazione attiva.</p>

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

**RELAZIONE FINALE  
CLASSE 5BK  
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  
ANNO SCOLASTICO 2016/17**

Docente: prof. Magrini Fabio

La classe è composta da 20 alunni, di cui 14 maschi e 6 femmine; sono presenti tre alunni con certificazione di Disturbi Specifici dell'Apprendimento. La classe si è dimostrata collaborativa e con un discreto interesse alla materia, partecipando attivamente alle attività proposte. Il comportamento è consono e gli alunni dimostrano autonomia e capacità organizzative sia nell'attività in palestra che nella gestione dello spogliatoio. Il rendimento generale è discreto, discreta l'applicazione ma è presente la tendenza a distrarsi facilmente, tendenza che si ripercuote sul rendimento finale e sui tempi di introduzione dei concetti, discreta la costanza e la partecipazione alla parte pratica, discreto l'approccio alle parti teoriche. Le relazioni tra i componenti della classe appaiono buone, con un buon grado di socializzazione e collaborazione.

**PROGRAMMA  
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  
CLASSE 5BK  
prof. Magrini Fabio**

**FINALITA'**

Le finalità educative della disciplina mirano ad una corretta acquisizione del valore della corporeità, sotto l'aspetto motorio, sportivo, espressivo e relazionale, e al consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita per il proprio benessere e la tutela della salute

**COMPETENZE E CAPACITA'**

Sapere utilizzare le proprie qualità psico-fisiche in modo adeguato alle diverse esperienze motorie che si vogliono intraprendere.

Sapere applicare operativamente le conoscenze riguardanti il mantenimento del benessere fisico.

Saper svolgere e organizzare in modo autonomo progetti motori finalizzati.

## **CONOSCENZE**

Contenuti del programma:

Rielaborazione dello schema corporeo: esercizi di coordinazione dinamica generali, per la padronanza e il controllo del corpo nella statica, nella dinamica e nelle fasi di volo.

Educazione posturale: esercizi di allungamento globale, introduzione alle catene muscolari e al loro allungamento. Esercizi di stabilizzazione e controllo propriocettivo del tronco. Nozioni basilari di anatomia e biomeccanica della cintura addominale.

Incremento delle capacità coordinative: esercizi di situazione per lo sviluppo e il consolidamento delle capacità di apprendimento, di adattamento e combinazione motoria inseriti nelle esercitazioni a carattere sportivo.

Incremento delle capacità condizionali: sviluppo della mobilità articolare attraverso esercizi di articularità e di allungamento muscolare, sviluppo della forza veloce e resistente attraverso esercizi di reattività neuro-muscolare, a carico naturale e di opposizione, potenziamento della resistenza generale con percorsi o giochi di squadra. Introduzione ai sistemi energetici, capacità aerobiche e anaerobiche.

Educazione alimentare: i principi nutritivi, la piramide alimentare.

Giochi sportivi di squadra: fondamentali tecnico-tattici e regolamento di pallacanestro e pallavolo.

Giochi sportivi individuali: elementi di tecnica e regolamento delle specialità di corsa, salto e lancio dell'atletica leggera.

Elementi di primo soccorso e traumatologia sportiva.

## **METODI DIDATTICI**

Lezione frontale, lavoro individuale, a coppie e in gruppo.

## **MEZZI E STRUMENTI**

Piccoli e grandi attrezzi, codificati e non , a disposizione nelle strutture sportive utilizzate.

## **VERIFICHE**

Valutazioni pratiche ( test, prove a stazioni, prove di gara, prove di elaborazione e progettazione di situazioni motorie e sportive)

Valutazioni teoriche attraverso l'esposizione orale e attraverso test a risposte chiuse e aperte.

Riccione 03/05/2017

Docente  
Magrini Fabio

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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VBK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Prof.ssa **Federica Biagini**  
Materia: **INGLESE**

**RELAZIONE FINALE**

La Classe 5 BK è costituita da 20 allievi, 6 femmine e 14 maschi di cui 2 sono gli alunni certificati DSA.

Ho conosciuto questa classe solo nell'ultimo anno scolastico e quello che ho potuto constatare sin da subito è stato un atteggiamento rinunciatario e disinteressato nei confronti di questa disciplina scolastica da parte della maggioranza dei ragazzi.

Partendo da questa situazione iniziale generale solo pochi di loro hanno effettuato un cambiamento positivo, assumendo un atteggiamento responsabile nei confronti dello studio con impegno e interesse costanti.

Dal punto di vista del profitto risulta una situazione disomogenea divisibile in tre gruppi di livello.

Un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza scarsa, situazione riconducibile sia alle numerose lacune pregresse e mai colmate, ma anche ad un atteggiamento superficiale e poco responsabile in classe che spesso ha determinato un clima di lavoro faticoso.

Un secondo gruppo, pur mantenendosi durante l'anno sui livelli della sufficienza, ha comunque manifestato un impegno discontinuo e una partecipazione poco costante.

Solo un esiguo gruppo è riuscito ad ottenere risultati discreti e buoni grazie ad un atteggiamento responsabile, una frequenza regolare delle lezioni ed adeguate conoscenze di base.

Relativamente allo svolgimento della lezione si è fatto ricorso alla partecipazione attiva degli alunni. In tal modo si è potuto verificare con immediatezza il livello di comprensione di ogni singolo alunno in relazione agli argomenti trattati. Si è poi proceduto con domande mirate e facendo opportuni esercizi sui testi sia orali e scritti, di tipo lessicale espositivo. Le verifiche scritte e quelle orali, sono state di comprensione, di produzione sugli argomenti trattati. La valutazione ha tenuto conto dei livelli di conoscenza dei contenuti, dei livelli di correttezza sintattico grammaticale, del lessico utilizzato e dell'impegno profuso.

La classe, in generale, ha mostrato una maggiore attitudine nella esposizione scritta mentre molte difficoltà nel riuscire ad esporre un argomento oralmente.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando appieno il testo scolastico integrato mediante schemi e mappe concettuali in lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite quasi sempre in parallelo alle varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Sono state effettuate prove semistrutturate, quesiti a risposta aperta e Reading comprehension.

Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo in quanto molte ore di lezione sono state impegnate nel recupero di strutture grammaticali per favorire un apprendimento il più possibile omogeneo.

Per la valutazione si sono tenuti presenti non solo gli esiti oggettivi delle prove, ma anche impegno, partecipazione, interesse, livelli di partenza e progressi raggiunti.

Per quanto riguarda la simulazione della Terza Prova, è stato loro concesso l'uso del dizionario bilingue come deciso all'unanimità da tutti i docenti del Dipartimento di Lingue Straniere.

## PIANO ANNUALE DI LAVORO

Anno scolastico 2016-2017  
 Docente: Biagini Federica  
 Materia: Classe V Sezione BK  
 Libro di testo: Cookbook Club

MODULO 4	CONTENUTI	OBIETTIVI
<p><b>On the tour</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Unit 1</b>  <b>Enogastronomy &amp; food quality certification</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cross cultural diversity p. 254-255</li> <li>● Dine Italian style pag. 258-259</li> <li>● The organic choice p.260-263</li> <li>● From Arcigola to Slow Food revolution p. 264</li> <li>● From global to local p. 265</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Unit 2</b>  <b>Italian enogastronomy tour: north-centre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Amazing Lombardy p. 266-268</li> <li>● Bewitching Veneto p. 269</li> <li>● Glamorous Emilia-Romagna p. 271</li> <li>● Luscious Tuscany p. 274</li> <li>● Enchanting Umbria p. 276</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Unit 3</b>  <b>Italian enogastronomy tour: South-Islands</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Charming Campania p. 279</li> <li>● Glowing Sicily p. 282</li> <li>● Unique Sardinia p. 284</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper definire il concetto di “Enogastronomy” .</li> <li>● Conoscere e saper spiegare le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino.</li> <li>● Saper parlare in merito ai metodi di produzione e alle caratteristiche dei prodotti biologici e locali</li> <li>● Saper spiegare il concetto di Slow food e i suoi obiettivi .</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere le principali tradizioni gastronomiche di alcune regioni del centro e del nord Italia</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere le principali tradizioni culinarie di alcune regioni del sud d'Italia e e isole</li> </ul>

MODULO 5	CONTENUTI	OBIETTIVI
<b>On the Mission</b>	<p style="text-align: center;"><b>Unit 2 Nutrition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition and food science p. 313</li> <li>• Nutrients p. 314-315-316</li> <li>• The healthy eating pyramid&amp;healthy eating plate p. 318-319</li> <li>• Fast food panic p. 320</li> <li>• Biological extra virgin olive oil p. 321</li> <li>• Lifelong nutrition p. 323</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Unit 3 Buffets, banqueting&amp; banqueting menus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banqueting menus p. 326-328</li> <li>• Buffet service p.330</li> <li>• The banqueting manager&amp;function planning p. 336</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Unit 4 New trends: evolution not revolution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The era of molecular gastronomy p.339</li> <li>• Ferran Adrià: chef or avant-garde artist? p.340</li> <li>• Massimo Bottura: art and cooking p.342</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i nutrienti e le principali proprietà degli alimenti</li> <li>• Saper descrivere la piramide alimentare</li> <li>• Conoscere il rapporto tra cibo e salute</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper definire il concetto e l'obiettivo del Banqueting Management.</li> <li>• Conoscere le diverse tipologie di buffets.</li> <li>• Saper argomentare sulla figura e il ruolo del Banqueting Manager.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere ed esplorare le nuove tendenze e stili gastronomici attraverso la cucina degli chef Ferran Adrià e Massimo Bottura</li> </ul>
MODULO 1	CONTENUTI	OBIETTIVI
<b>On the job</b>	<p style="text-align: center;"><b>Unit 4 Job Search</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staffing p.86</li> <li>• Job opportunities p.88</li> <li>• The application letter p.97</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e scrivere un cv</li> <li>• Scrivere una lettera di presentazione</li> <li>• Leggere un annuncio di lavoro</li> </ul>
<b>Fotocopie</b>	<p style="text-align: center;"><b>The Mediterranean Diet The Vegetarian Diet The Vegan Diet</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper parlare delle principali caratteristiche di queste tipologie di diete.</li> </ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VBK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Prof.ssa Maria Giovanna Anelli  
Materia: Religione

**RELAZIONE FINALE**

Giudizio complessivo

I risultati conseguiti sono da ritenere positivi, malgrado la naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame di cui la materia che ci occupa non fa parte.

Si è, comunque, sempre mantenuto un clima positivo di dialogo e di confronto su tutte le tematiche sociali, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei "dibattiti" in classe particolarmente coinvolgenti poiché gli argomenti sviluppati sulla scia del tema etico riguardano tutti gli aspetti della nostra vita privata e sociale andando inevitabilmente a toccare anche le problematiche ambientaliste-ecologiche del mondo in cui viviamo.

La valutazione sul lavoro svolto è più che positiva e risente di un rapporto tra gli alunni e con l'insegnante che si è consolidato nel tempo e, soprattutto, almeno per buona parte della classe, della discreta realizzazione di un percorso di raggiungimento di una discreta maturità sociale.

**RLIGIONE - PROGRAMMA SVOLTO**

- a) INNO ALLA CARITA', Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;
- b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali criteri di scelta, quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alle modalità di risoluzione delle "crisi di coppia";
- c) Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo;
- d) Perché l'etica è importante. L'etica di Savater .

Inchiesta sulle conoscenze di etica. Sulle basi delle tue scelte etiche e su temi quali: l'aborto; la contraccezione, . Maternità surrogata, utero in affitto. Genitori a tutti i costi? Divorzio, l'omosessualità, la procreazione assistita;

- e) No al relativismo etico; Le etiche contemporanee tra cui : l'etica soggettivistico-libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità; l'etica personalistica e l'etica religiosa;
- f) La sapienza del cuore-Cenni su la coscienza;
- g) Leggi civili e legge religiosa. I diritti umani. Il concetto di giustizia retributiva e di giustizia riparativa;
- h) La cultura contemporanea, la secolarizzazione. L'uomo tra immanenza e trascendenza, tra pessimismo e speranza.

### SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Lo svolgimento del programma è stato attualizzato partendo da una specifica realtà sulla quale ci si è documentati con vari mezzi, giornali, film, libri specifici del settore, studi scientifici etc. Su ogni argomento vi è poi stata una analisi personale e di gruppo basate sia sul materiale fornito dal docente che sul dibattito e/o le schede di verifica elaborate dagli alunni sull'argomento.

Il punto di partenza per il raggiungimento degli obiettivi specifici è stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale ma, prima ancora di andare a considerare le situazioni esterne, ci si è voluti fermare, sulle capacità di comunicazione personale e sull'importanza di un presente consapevole che sappia mantenere una linea di condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

Un primo approfondimento è stato realizzato attraverso un percorso di analisi del testo di S. Paolo denominato Inno alla carità. Tra le diverse riflessioni, " l'importanza di dimostrare il bene sempre è la base di relazioni sane e libere, senza rimpianti di alcun tipo".

Un altro approfondimento svolto nella seconda parte dell'anno scolastico è quello attinente alla consapevolezza del sé e le priorità della vita ed ancora sulla responsabilità e sulla verità che ci renderà liberi e su quanto una scelta di vita cristiana o meno possa influire sull'esito di relazioni, quali il matrimonio, la paternità e la maternità consapevoli. Il rapporto con il trascendente.

Approfondimento e riflessioni sull'olocausto successivamente al viaggio di istruzione che ci ha portato ad Auschwitz e a Birkenau

Sono stati visionati i film:

- L'Avvocato del Diavolo- attraverso cui si è potuto analizzare quanto la sete di potere ed il Dio danaro possano condizionare negativamente la condotta umana e come sia difficile discernere quando la vanità ci fa suoi togliendoci la capacità di scegliere in maniera consapevole il bene o il male;

- Conversazioni con Dio- film drammatico ricco di spunti per la grande varietà di tematiche con la vittoria della speranza sulla disperazione che nasce spesso dall'oblio della presenza Di Dio fuori e dentro di noi;
- «Fire Prof» film attraverso il quale si analizza una specifica situazione familiare di una coppia la cui unione sembra ormai definitivamente compromessa fino a quando si comincia ad approfondire un percorso che va oltre se stessi e spinge verso la comprensione dell'amore come totale gratuità e scevro da qualsiasi forma di egoismo partendo dall'esempio di Gesù il cui amore è andato oltre tutti i nostri egoismi e le nostre piccolezze;

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e orale.</p>	<p>Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente si utilizzeranno strumenti digitali, video, filmati, materiale iconografico, quotidiani, ecc.</p>	<p>Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento</p>	<p>Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana.</li> <li>• Capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani.</li> <li>• Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.</li> <li>• Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.</li> </ul> <p>I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.</p>

## **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 \_\_\_\_\_

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>Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica [S]</b>		
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5	2
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]</b>		
	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
	<b>Capacità di riflessione e sintesi [A]</b>		
	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
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>Struttura e coerenza dell'argomentazione [S]</b>		
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2	2,5
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5	2
	c) Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]</b>		
	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
	<b>Capacità di riflessione e sintesi [A]</b>		
	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 C: "Tema di argomento storico"**

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

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>padronanza e uso della lingua</b>	<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
<b>conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza degli eventi storici [S]</b>		
	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>	<b>Organizzazione della struttura del tema [O]</b>		
	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
	<b>Capacità di riflessione, analisi e sintesi [A]</b>		
	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 C: "Tema di attualità"**

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

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>padronanza e uso della lingua</b>	<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
<b>conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Sviluppo dei quesiti della traccia [S]</b>		
	a) piena (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>	<b>Organizzazione della struttura del tema [O]</b>		
	a) Il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b) il tema è sufficientemente organizzato	1	2 - 1,5
	c) il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	0,5	1
	<b>Capacità di approfondimento e di riflessione [A]</b>		
	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 – 5½	8 – 9
SUFFICIENTE / Più CHE SUFF.	6	10
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	6½ – 7½	11 – 12
BUONO /DISTINTO	8 – 9	13 – 14
OTTIMO	10	15

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO

### Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

<b>Cognome e nome del candidato:</b>	<b>Classe:</b>
--------------------------------------	----------------

#### Prima parte

Indicatori	Descrittori	Livello	Votazione parziale	valutazione assegnata
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0	
		Incerta e lacunosa	1	
		Sufficiente	2	
		Discreta	3	
		Adeguate e 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	
CAPACITÀ ELABORATIVE LOGICO-CRITICHE E CREATIVE	Capacità di effettuare considerazioni personali, collegamenti e riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Nulle	0	
		Sufficienti /discrete	1	
		Adeguate e apprezzabili	2	
Punteggio massimo/conseguito			9	

#### Seconda parte

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

<b>Punteggio</b>	<b>Prima parte</b>	<b>Quesito 1</b>	<b>Quesito 2</b>	<b>Totale</b>
Max	9	3	3	15
Ottenuto				

Valutazione Finale	/ 15
--------------------	------

**Valutazione finale:** \_\_\_\_\_/15

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

\_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

**MATERIA:** \_\_\_\_\_

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

<b>Tipologia</b>		<b>Punteggio max.</b>		<b>Punteggio attribuito</b>
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>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**

### **ATTIVITÀ DIDATTICHE IN PREVISIONE ALL'ESAME DI STATO**

- I. Una simulazione di prima prova scritta è stata effettuata in data 11 maggio 2017
- II. Una simulazione di seconda prova scritta è stata effettuata in data 9 maggio 2017
- III. Per la terza prova scritta, sono state effettuate due simulazioni coinvolgenti quattro discipline ciascuna, con utilizzo della tipologia mista B e C:
  - in data 6 aprile 2017 è stata effettuata la prima simulazione di terza prova che ha coinvolto:
    - Storia
    - DTA
    - Inglese
    - Scienze Motorie
  - in data 5 maggio 2017 è stata effettuata la seconda simulazione di terza prova che ha coinvolto:
    - Francese/Tedesco
    - Matematica.
    - Enogastronomia settore cucina
    - Enogastronomia settore sala





## 1) STALIN

- a) formulò la teoria del “socialismo in un solo Paese”, secondo la quale era necessario innanzitutto consolidare l’economia socialista e lo stato sovietico in Russia, perché solo così il primo stato socialista avrebbe potuto essere il fulcro di una rivoluzione mondiale.
- b) formulò la teoria del “socialismo in un solo Paese” ritenendo che la realizzazione di uno stato sovietico fosse possibile solo in Russia.
- c) era legato agli ideali internazionalistici del bolscevismo e sosteneva l’idea della rivoluzione permanente che la Russia avrebbe dovuto suscitare in tutta Europa.
- d) fedele allo sviluppo per fasi previsto dalla teoria marxista, riteneva impossibile una vera rivoluzione socialista in un Paese arretrato come la Russia e assecondava l’idea di una “rivoluzione borghese”.

## 2) Di fronte alla prova di forza delle camicie nere che intrapresero la marcia su Roma nella notte fra il 27 e il 28 ottobre 1922

- a) Il presidente del Consiglio Luigi Facta e il re Vittorio Emanuele III non furono in grado di organizzare una resistenza armata perché l’esercito si schierò con Mussolini.
- b) Il re Vittorio Emanuele III chiese di proclamare lo stato d’assedio, ma il presidente del Consiglio, Luigi Facta, si oppose.
- c) Il presidente del Consiglio, Luigi Facta, presentò al re Vittorio Emanuele III il decreto che proclamava lo stato d’assedio, ma il re si rifiutò di firmarlo.
- d) Il re e il governo appoggiarono Mussolini, assecondando le richieste dei centri di potere: interessi economici, parte dell’esercito, gerarchie ecclesiastiche.

## 3) Con l’espressione “spirito di Locarno” si intende un orientamento delle relazioni internazionali teso a

- a) Ribadire quanto stabilito nel trattato di Versailles e pretendere l’immediato risarcimento da parte tedesca
- b) Prendere in considerazione una nuova guerra contro la Germania per punirla del mancato rispetto dei patti.
- c) Riconciliare vincitori e vinti, nella convinzione che la crisi economica della Germania avesse conseguenze positive per altri Stati.
- d) Riconciliare vincitori e vinti, nella convinzione che la crisi economica della Germania avesse conseguenze negative anche per altri Stati.

## 4) Nel marzo del 1933 Hitler

- a) fu confermato cancelliere e fece votare una legge-delega per porre fine ai disagi del popolo e dello Stato.
- b) riunì illegalmente nelle proprie mani le due cariche supreme dello Stato, cioè quella di cancelliere e quella di presidente.
- c) fu confermato cancelliere e fece votare una legge-delega destinata a concedere per quattro anni pieni poteri al suo governo
- d) fu confermato cancelliere e fece votare un decreto straordinario in base al quale venivano limitate le libertà politiche e civili degli Ebrei.

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

## **Simulazione terza prova**

### **Diritto e Tecnica Amministrativa**

**6 aprile 2017**

**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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

SIMULAZIONE TERZA PROVA:  
INGLESE CLASSE 5 BK  
DOCENTE Prof.ssa Biagini

ALUNNO \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

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).

...../5,5

2. WHAT ARE THE MOST IMPORTANT ITALIAN SEALS?  
EXPLAIN THEM AND GIVE SOME EXAMPLES OF CERTIFIED PRODUCTS  
(at least 10 lines)

...../5,5

CHOOSE THE RIGHT OPTION:

...../4

1)What is Modena's star product?

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

2)What is the Sicilian dish "Caponata"?

- a) A main course
- b) A dessert
- c) A side
- d)A 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 Bologna

...../15

Simulazione terza prova Esame di Stato 2017

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

**Materia: Scienze Motorie e Sportive**

**Scegli l'alternativa corretta**

**1. In traumatologia la sigla RICE significa:**

- Riposo Innalzamento Contrazione Estensione
- Riposo Ghiaccio Compressione Elevazione
- Riposo Ghiaccio Contusione Elevazione
- Riposo Innalzamento Contusione Estensione

**2. I lipidi possono essere:**

- Saturi o Insaturi
- Semplici o Complessi
- Idrosolubili o Liposolubili
- Essenziali o non essenziali

**3. Le Vitamine:**

- Hanno funzione energetica
- Si classificano in semplici e complesse
- Sono costituite da aminoacidi
- Sono essenziali per il funzionamento dell'organismo e per lo sviluppo

**4. Nella Pallavolo vince il primo set:**

- la squadra che arriva prima a 25 punti
- la squadra che arriva prima a 15 punti
- la squadra che arriva prima a 25 punti con scarto di 2
- la squadra che arriva prima a 15 punti con scarto di 2

**5. Quesito 1: Si parli brevemente delle proteine.**

---

---

---

---

---

---

**6. Quesito 2: Nella Pallacanestro come vengono conteggiati i punti dei canestri effettuati?**

---

---

---

---

---

---

## Simulazione terza prova Esame di Stato 2017

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Materia: TEDESCO

Die Stadt München ist die Hauptstadt des Bundeslandes Bayern und liegt im Süden von Deutschland. Jedes Jahr kommen viele Touristen nach München. Die größte Ehrendarstellung ist das Oktoberfest, das jedes Jahr von Ende September bis Anfang Oktober stattfindet. In dieser Zeit besuchen bis zu 7 Millionen Menschen die kleine Stadt. Normalerweise hat München ca. 1,3 Millionen Einwohner, während des Oktoberfests werden es also fast 9 Millionen!

Aber auch zu anderen Jahreszeiten ist München einen Besuch wert: Im „Englischen Garten“, einem großen Park, kann man spazieren gehen, schwimmen, Bier trinken und Picknicks machen. Auch die Isar – der Fluss, der durch München fließt – lädt zum Schwimmen ein, am Ufer kann man grillen und in der Sonne liegen. Bei schlechtem Wetter kann man viele Museen, Kirchen oder Konzerte besuchen, und im Winter gibt es einen großen Weihnachtsmarkt auf dem Marienplatz im Stadtzentrum. München ist auch für seine Biergärten bekannt, das sind Restaurants unter freiem Himmel. Dort kann man sein eigenes Essen mitbringen und muss nur für die Getränke bezahlen. Aber Vorsicht: seine eigenen Getränke sollte man nicht mitbringen! Wer nicht kochen möchte, kann köstliche Fleischgerichte, Salate und Käse im Biergarten kaufen.

**Kreuzen Sie die richtige Lösung an:**

**1) In München leben:**

- a) 9 Millionen Menschen
- b) 1,3 Millionen Menschen
- c) 7 Millionen Menschen
- d) 8,3 Millionen Menschen

**2) Das Oktoberfest ist:**

- a) von September bis Oktober
- b) im Oktober
- c) im September
- d) am Anfang September

**3) Was ist ein Biergarten?:**

- a) Ein elegantes Restaurant
- b) ein Restaurant, wo man köstliche Fleischgerichte
- c) ein englischer Garten, wo man Bier trinken und Picknicks machen kann
- d) eine gastronomische Einrichtung im Freien bestellen kann

**4) Im Biergarten darf man..:**

- a) alkoholische Getränke mitbringen
- b) alkoholische und nicht-alkoholische Getränke mitbringen
- c) Essen mitbringen
- d) Essen und Getränke mitbringen

**Beantworten Sie die folgenden Fragen (10 Zeilen)**

1) Was sind die Grundregeln einer gesunden Ernährung? Bitte einige Beispiele von Lebensmitteln und Nahrungsstoffen nennen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Können Sie die Merkmale der Mittelmeer-Diät beschreiben?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Simulazione Terza prova Esame di Stato - Anno scolastico 2016-2017**  
**Lingua e civiltà francese**

COMMENT MANGENT LES FRANÇAIS

Le Français, traditionnellement bonne fourchette, est de plus en plus préoccupé par sa ligne, inquiet de sa santé, peu rassuré par les nourritures qui lui sont offertes.

Convaincus des menaces que fait peser sur leur santé une alimentation déséquilibrée, nos contemporains se sont mis en partie au régime. Séduits par l'image de légèreté des nourritures, les Français, dans leur ensemble, réduisent considérablement la part des aliments jugés lourds ou énergétiques pour leur mode de vie souvent sédentaire. Ils mangent moins de pain donc, mais aussi moins de pommes de terre, de pâtes et de légumes secs, car les nutritionnistes et les diététiciens ont dit beaucoup de bien des protéines et beaucoup de mal des graisses d'origine animale.

La journée continue, le changement irréversible des modes de vie et l'emprise des modèles de restauration américains constituent les principaux facteurs de ces nouvelles habitudes alimentaires.

L'aspect fonctionnel de l'aliment prêt à manger devient déterminant.

Le supermarché, véritable galerie d'exposition de produits exotiques a sa part de responsabilité dans la mondialisation de la cuisine. Mais l'extraordinaire variété des nourritures ne signifie pas leur adoption enthousiaste par les Français qui savent rester fidèles à la tradition gastronomique.

Choisissez la bonne réponse.

1. Les Français sont convaincus des inconvénients

- a. d'une alimentation déséquilibrée
- b. d'une vie sédentaire
- c. d'être au régime
- d. d'une vie frénétique

2. Les diététiciens ont conseillé de consommer beaucoup de

- a. graisses d'origine animal
- b. vitamines
- c. protéines
- d. graisses d'origine végétale

3. L'aspect fonctionnel de l'aliment est

- a. indispensable
- b. indifférent
- c. secondaire
- d. important

4. La mondialisation de la cuisine est favorisée

- a. par l'institution du grignotage
- b. par la diffusion des produits bio
- c. par la diffusion des produits exotiques
- d. par l'abandon de la tradition gastronomique française



Répondez aux questions suivantes.

1. Les Français goûtent les spécialités étrangères, mais ils restent fidèles à leur cuisine. Pourquoi?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Comment répondent les Italiens aux changements de style de vie?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli" – Riccione – a.s. 2016/17**  
**Simulazione Terza Prova Esame di Stato**  
**MATEMATICA**

Alunno/a \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

**QUESITI A SCELTA MULTIPLA (4p.)**

1. Il dominio della funzione  $f(x) = \frac{x}{\sqrt{4x+1}}$  è:

- $D = \mathbf{R} \setminus \left\{ -\frac{1}{4} \right\}$
- $D = \left( -\frac{1}{4}; +\infty \right)$
- $D = \left( -\frac{1}{4}; 0 \right) \cup (0; +\infty)$
- $D = \left[ -\frac{1}{4}; +\infty \right)$

2. Della funzione  $y = \frac{3x-2}{5x^2}$  si può dire che:

- non interseca gli assi
- è positiva per ogni valore reale di x eccetto 0
- è dispari
- interseca gli assi nel punto  $\left( \frac{2}{3}, 0 \right)$

3. L'equazione della retta tangente alla funzione  $y = x^3$  nel suo punto di ascissa  $x_0 = 1$  è:

- $y = 2x - 3$
- $y = 3x - 2$
- $y = 2x + 3$
- $y = 3x + 2$

4. Un punto stazionario per la funzione  $y = f(x)$  è un punto in cui:

- la derivata prima non esiste
- la derivata prima si annulla
- la derivata prima è negativa
- la derivata prima è positiva

**QUESITI A RISPOSTA APERTA (11p.)**

A. Determina l'equazione degli asintoti della funzione seguente:

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

B. Determina gli intervalli di monotonia e le coordinate degli eventuali punti stazionari (specificandone la tipologia) della funzione seguente:

$$y = \frac{4x}{x^2 + 1}$$

**Punteggio \_\_\_\_/15**



ESAME DI STATO  
TERZA PROVA – ENOGASTRONOMIA CUCINA

Candidato ..... Anno scolastico 2016/2017  
Classe ..... Data 5/05/2017

**1) Quanti tipi di contaminazioni possono esserci in cucina?**

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

**2) Cosa significa cook and chill?**

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

**3) I buffet si dividono in:**

- a) Buffet freddo, buffet caldo e buffet misto
- b) Buffet tiepido, buffet caldo e buffet misto
- c) Buffet freddo, buffet caldo e buffet freddo con angolo caldo
- d) Buffet misto

**4) Qual è la giusta temperatura di conservazione del pesce:**

- a) 0/+2 gradi
- b) -4/0 gradi
- c) +4/+6 gradi
- d) 0/+8 gradi

**5) Quante portate può avere un menu per colazione di lavoro:**

- a) 4
- b) 8
- c) 6
- d) 9

**6) L'abbattitore serve:**

- a) Per conservare,
- b) Per refrigerare
- c) Per abbassare velocemente la temperatura del prodotto
- d) Per congelare



**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.

Totale punteggio \_\_\_\_\_/15

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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Calzi Patrizia
Inglese	Biagini Federica
Francese	Cecchetti Barbara
Tedesco	Luconi Marzia
Matematica	Coccia Alessandra
Sc. Cult. Alim.	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. Cucina	Corvaglia Cosimo
Lab. Enog. Sala/Vend	Parma Claudio
D. T. A.	Concordia Ornella
Scienze Mot. e Sport.	Magrini Fabio
Religione	Anelli Maria Giovanna

Riccione, 12 maggio 2017

Il coordinatore  
(Prof. Ornella Concordia)