

Prot. N°

Riccione, 15/05/2017

**Alla cortese attenzione
del Dirigente Scolastico
Dott. Giuseppe Ciampoli
I.P.S.S.A.R. "S. Savioli"
Riccione**

Oggetto: Consegna documento della classe 5[^] BS indirizzo Servizi di Sala e Vendita,

In data 15/05/2017, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5[^] BS, Sala/Bar, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

Il coordinatore
(Prof.ssa Carli Maria Luisa)



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

- **DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
 - (ai sensi dell'art.5 del D.P.R.323 del23/07/19)

-CLASSE V[^] BS



Anno scolastico
2016/2017

Coordinatore Prof.ssa Carli Maria Luisa

INDICE

PARTEI Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post- qualifica	Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica.
	Elenco alunni.
	Piano di studi.
	Obiettivi generali.
	Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe.
	Profilo della classe.
	Percorsi Interdisciplinari.
	Attività extra-curricolari
	Elenco Tesine.
PARTEII Percorsi formativi disciplinari	Italiano/Storia
	Diritto e tecnica dell'impresa turistica
	Inglese
	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Matematica
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita
	Francese
	Tedesco
	Scienze motorie
	Lab. Enogastronomia settore Cucina
	Religione
PARTEIII Criteri e Strumenti di valutazione	Griglia di valutazione I Prova.
	Griglia di valutazione II Prova.
	Griglia di valutazione III Prova.
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.
PARTEIV Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato	Testi delle simulazioni della terza prova d'esame

PARTE I

PROFILO DELLA CLASSE ED EVOLUZIONE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
ITALIANO, STORIA	VACCARI GIACOMO
MATEMATICA	BACCHIOCCHI ANGELA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLI MARIA LUISA
TEDESCO	STEFANINI SARA
SOSTEGNO (AD01)	CALAFIORE PAOLA
FRANCESE	FABBRI GLORIA
INGLESE	CENSORI MORENA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GABELLINI MONICA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PUCCI DANIELE IDA
LABORATORIO DI CUCINA	FERRARA FRANCESCO
SOSTEGNO(AD01)	PANESSA ANNA
RELIGIONE	ANELLI MARIA GIOVANNA
LABORATORIO SALA/BAR	VENTURINI TOMMASO

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

DISCIPLINE	4° ANNO	5° ANNO
ITALIANO, STORIA	MAZZELLI SERENA	VACCARI GIACOMO
MATEMATICA	BACCHIOCCHI ANGELA	BACCHIOCCHI ANGELA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARLI MARIA LUISA	CARLI MARIA LUISA
TEDESCO	DALLA CORTE MARIA TERESA	STEFANINI SARA
SOSTEGNO (AD01)	PANESSA ANNA	PANESSA ANNA
SOSTEGNO (AD01)	TONINI VALERIA	CALAFIORE PAOLA
SOSTEGNO (AD03)	SALVATORE IVANA	/
FRANCESE	MONTELEONE EGGLE	FABBRI GLORIA
INGLESE	CENSORI MORENA	CENSORI MORENA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PIPPO NICOLA	GABELLINI MONICA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MENGUCCI LUIGINO	PUCCI DANIELE IDA
LABORATORIO DI CUCINA	COSTIGLIOLA DARIO	FERRARA FRANCESCO
RELIGIONE	ANELLI MARIA GIOVANNA	ANELLI MARIA GIOVANNA
LABORATORIO SALA/BAR	VENTURINI TOMMASO	VENTURINI TOMMASO

Elenco Alunni:

Alunni:		
1	ALBANI	SOFIA
2	ALTEA	PIETRO
3	BALZANO	GAETANO
4	BARDEGGIA	THOMAS
5	BATTISTINI	MARTA
6	BORGHESI	FRANCESCA
7	BORGOGNONI	ANNA LISA
8	BURIONI	MARIA
9	CANDUCCI	BEATRICE
10	CASSANELLI	LORENZO
11	CIOCIO	ROSARIO JONATHAN
12	GHAFIER	SAMIR
13	GIACOMINI	FRANCESCO
14	GJOKA	DIMITRI EPAMINONDAS
15	LEONI	MARTINA
16	MISSIROLI	FABIO
17	MOSCA	GIACOMO
18	PIERGIACOMI	GIULIA
19	POZZI	GIACOMO
20	TARDUCCI	GIACOMO
21	ZANOTTI	NICOLÒ
22	ZAVATTA	DANIEL

N. Alunni maschi: 14

N. Alunne femmine: 8

Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

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

Obiettivi Generali

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

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

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

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.;
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;

- la merceologia, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti;
- la conoscenza ed applicazione dei principi di alimentazione equilibrata in rapporto alle diverse necessità fisiologiche e patologiche nel contesto della ristorazione collettiva;
- la conoscenza dell'infortunistica e la sicurezza dei lavoratori di reparto;
- la conoscenza dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- la conoscenza degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, e per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti;

in termini di *competenze*:

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

Area di professionalizzazione: alternanza scuola-lavoro

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

Gli alunni hanno effettuato 140 ore di alternanza scuola – lavoro di cui 120 in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio, dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità e 20 ore in progetti, corsi e manifestazioni organizzati dall'Istituto.

Relazione Stage classe V BS - 05/25 Settembre 2016

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

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

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

La quasi totalità degli allievi ha fatto lo stage in strutture ricettive della provincia di Rimini ad eccezione di alcuni allievi che hanno scelto di recarsi presso strutture pluristellate in Sardegna ed in Sicilia. Il soggiorno fuori regione è stato possibile grazie alla convenzione stipulata con la società Job Training il cui tutor, in collaborazione con il tutor aziendale e la Prof.ssa Mastandrea, ha garantito una presenza costante sul territorio.

Nell'organizzazione dello stage e assegnazione allievo-azienda non si sono evidenziate particolari problematiche, ad eccezione di qualche giorno di assenza dovuta a malattia per un'allieva (il tutto documentato da apposita certificazione medica).

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

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

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

Prof. Tommaso Venturini

Prof.ssa Mastandrea Anna

Tabella riepilogativa stage

	CLASSE 5^ Sala	SITO STAGE	ORE SVOLTE	VALUTAZIONE	TUTOR SCOLASTICO
1	ALBANI SOFIA	Hotel Boemia	131	100	VENTURINI TOMMASO
2	ALTEA PIETRO	Bar Milano	112	69	VENTURINI TOMMASO
3	BALZANO GAETANO	Resort Le Dune BADESI (OT)	119	67	MASTANDREA ANNA
4	BARDEGGIA THOMAS	Pasticceria Garden	119,4	79	VENTURINI TOMMASO
5	BATTISTINI MARTA	Park Hotel Cala di Lepre PALAU (OLBIA)	120	71	MASTANDREA ANNA
6	BORGHESI FRANCESCA	Hotel Carducci 76	108	98	VENTURINI TOMMASO
7	BORGOGNONI ANNA LISA	Bar Pascucci "Canale"	108	68	VENTURINI TOMMASO
8	BURIONI MARIA	Riviera Golf Resort	70 + certif.	86	VENTURINI TOMMASO
9	CANDUCCI BEATRICE	Park Hotel Cala di Lepre PALAU (OLBIA)	112	83	MASTANDREA ANNA
10	CASSANELLI LORENZO	Resort Le Dune BADESI (OT)	153	100	MASTANDREA ANNA
11	CIOCIO ROSARIO JONATHAN	Park Hotel CATTOLICA (RN)	120	100	VENTURINI TOMMASO
12	GHAFIER SAMIR	La Boteguita Del Medio	108	53	VENTURINI TOMMASO

13	GIACOMINI FRANCESCO	Eurobar	78	100	VENTURINI TOMMASO
14	GJOKA DIMITRI EPAMINONDAS	Resort Le Dune BADESI (OT)	128	100	MASTANDREA ANNA
15	LEONI MARTINA	Bar Pascucci "Canale"	110	86	VENTURINI TOMMASO
16	MISSIROLI FABIO	Coffee to go	120	100	VENTURINI TOMMASO
17	MOSCA GIACOMO	Hotel Villa Enea CATTOLICA (RN)	120	99	VENTURINI TOMMASO
18	PIERGIACOMI GIULIA	Hotel Boemia	144	100	VENTURINI TOMMASO
19	POZZI GIACOMO	Ristorante Alla Stazione	111	100	VENTURINI TOMMASO
20	TARDUCCI GIACOMO	Resort Le Dune BADESI (OT)	116	100	MASTANDREA ANNA
21	ZANOTTI NICOLÒ	Caffè Pascucci Bio	108	76	VENTURINI TOMMASO
22	ZAVATTA DANIEL	Caffè Milano	108	86	VENTURINI TOMMASO

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

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

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

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

Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

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

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

Interventi di recupero

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

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

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

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

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

Profilo della Classe

COMPOSIZIONE

La classe 5[^] S è composta da 22 studenti, 14 maschi e 8 femmine. La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti di origine diversa, le cui famiglie sono però da anni residenti in Italia.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA, uno BES (prima DSA) e due studenti con programmazione per obiettivi minimi (per i quali è stata predisposta apposita relazione cartacea).

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO

La classe appare nel suo insieme unita e coesa e si è dimostrata (a parte qualche infantile divergenza), nel corso degli anni, disponibile e aperta all'ingresso di nuovi elementi.

Una particolare nota di merito è riscontrabile nell'atteggiamento positivo e collaborativo che il gruppo classe ha saputo dimostrare nei confronti degli alunni diversamente abili, rispetto ai quali la maggior parte degli studenti ha sempre fornito un valido supporto ai docenti, favorendo la creazione di un clima sereno e inclusivo. Da segnalare però la vivacità eccessiva e i comportamenti non sempre adeguati al contesto scolastico che spesso si sono riscontrati nel corso dell'anno e che in alcuni casi hanno dato luogo all'attribuzione di provvedimenti disciplinari.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto.

Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, la situazione è eterogenea: la maggior parte degli studenti ha frequentato in modo assiduo e si è presentata con regolarità alle verifiche, mentre un gruppo di studenti ha frequentato in modo discontinuo, effettuando peraltro assenze in concomitanza di impegni scolastici quali verifiche o interrogazioni. Solo per alcuni alunni va segnalata una percentuale di assenze che, in questo momento dell'anno, si avvicina al limite consentito.

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

Dal punto di vista didattico, la classe si è generalmente dimostrata - eccetto alcuni elementi - scarsamente interessata allo studio delle varie discipline, poco partecipativa, spesso inadempiente rispetto alle consegne richieste. L'attenzione è stata quasi sempre selettiva, l'impegno profuso nello svolgimento dei compiti assegnati di frequente appena accettabile.

Durante l'anno in corso il Consiglio di Classe ha evidenziato un generale peggioramento in termini di attenzione e impegno che ha provocato un rallentamento nello svolgimento dei programmi di diverse discipline e l'impossibilità di effettuare approfondimenti.

Risultati più incoraggianti sono stati ottenuti dalla classe durante le attività professionalizzanti (stage e alternanza) dove il gruppo classe ha raccolto unanimi apprezzamenti, riguardo all'impegno e alla qualità del lavoro svolto, da parte dei tutor aziendali.

PRESENZA DI EVENTUALI PROBLEMATICHE RELATIVE A FORTE INSTABILITÀ IN PARTICOLARI DISCIPLINE

Il C.d.C. ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti. Nel caso specifico degli studenti con DSA e BES, è stato attuato dal C.d.C. quanto concordato nel PDP. In alcuni casi particolari si è reso necessario, quindi, integrare le verifiche scritte con interrogazioni orali e, spesso, suddividere queste ultime in frazioni di programma. In linea di massima il C.d.C. ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, incontri pomeridiani di approfondimento, momenti di ripasso ecc.)

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato le lacune manifestate.

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO

Non tutti gli studenti hanno acquisito un metodo di studio proficuo e funzionale al raggiungimento degli obiettivi didattici. In modo particolare si possono evidenziare diversi livelli: solo un piccolo gruppo ha maturato, nel corso degli anni, un buon metodo di studio; un gruppo più cospicuo ha acquisito un metodo di studio accettabile, anche se permangono delle difficoltà nell'approccio ad alcune discipline specifiche; un altro gruppo di studenti ha acquisito un metodo di studio poco funzionale, anche a causa della scarsa applicazione e dello scarso impegno profusi nello studio delle varie discipline

LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

I livelli generali raggiunti sono in generale non troppo soddisfacenti a causa dell'impegno inadeguato, della altalenante attenzione e della superficiale o saltuaria applicazione domestica.

Molti studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza, solo in pochi casi i livelli sono stati più che sufficienti o discreti, raramente buoni.

Percorsi Interdisciplinari

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

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Il vino	Inglese – Francese – Tedesco - Cucina – Alimentazione – DTA –Laboratorio Sala e Vendita
La dietetica	Alimentazione – Cucina
Marketing	Cucina – DTA - Sala
Corrispondenza, Curriculum Vitae, lettera di presentazione	Inglese – Francese/Tedesco
Esame organolettico del vino	Laboratorio Sala e Vendita – Tedesco
Intolleranze	Alimentazione

Attività extra-curricolari

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

- TTG Rimini Fiera del Turismo – Rimini 14/10
- Visita guidata azienda Tenuta Mara - San Clemente 28/10
- Riunione informativa Referendum del 04/12 – Riccione 18/11
- Open day alle medie – Riccione 17/12
- Musical intitolato “Sicuramente amici” ed alla mostra intitolata “+ Sé – Io=PACE” - Monte Colombo 22/12
- Corsi di Bartending – Dal 17/01 Al 16/02
- Corso di Sommelier
- Marcia sulla violenza di genere – Riccione 11/04
- Concorso per barman AIBM - La Spezia
- Servizio al bar scolastico

Elenco Tesine

Alunni:		Titoli
1	ALBANI SOFIA	Il Belgio
2	ALTEA PIETRO	Il 1900
3	BALZANO GAETANO	Una realtà fastidiosa
4	BARDEGGIA THOMAS	La musica
5	BATTISTINI MARTA	Lo sport
6	BORGHESI FRANCESCA	La figura della donna
7	BORGOGNONI ANNA LISA	L'omeopatia
8	BURIONI MARIA	Gli anni 60 e le contestazioni sociali
9	CANDUCCI BEATRICE	Alcol e proibizionismo
10	CASSANELLI LORENZO	L'eccellenza italiana: il Chianti
11	CIOCIO ROSARIO JONATHAN	Il teatro e le maschere
12	GHAFFIER SAMIR	L'arte dell'animazione
13	GIACOMINI FRANCESCO	Il Giappone
14	GJOKA DIMITRI EPAMINONDAS	Una realtà distorta
15	LEONI MARTINA	L'alimentazione
16	MISSIROLI FABIO	La Spagna
17	MOSCA GIACOMO	Il vino
18	PIERGIACOMI GIULIA	Sviluppo economico del 900
19	POZZI GIACOMO	La Corea ed il taekwondo
20	TARDUCCI GIACOMO	Cuba
21	ZANOTTI NICOLÒ	Il caffè
22	ZAVATTA DANIEL	Le bevande

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe VS Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof. Vaccari Giacomo

Materia: ITALIANO, STORIA

RELAZIONE FINALE

La classe 5 BS è composta da 22 alunni, di cui 8 femmine e 14 maschi. All'interno del gruppo classe sono presenti 5 studenti con Disturbo Specifico di Apprendimento e 2 studenti con disabilità. Il gruppo classe risulta abbastanza omogeneo per quanto riguarda la realtà socio culturale di provenienza, mentre vi sono differenze per quanto riguarda la provenienza territoriale: un nutrito gruppo di studenti abita infatti fuori dal territorio riccionese.

La situazione riscontrata nelle discipline di Italiano e Storia all'inizio dell'anno è risultata piuttosto disomogenea. Una metà del gruppo classe presentava infatti un rendimento discreto, suffragato da buone capacità di comprensione e da una collaborazione costante durante il corso dell'attività didattica. La seconda metà del gruppo classe manifestava invece diverse lacune e difficoltà, sia sul piano espressivo che su quello di organizzazione del lavoro e dello studio, tale situazione è stata ulteriormente accentuata dall'impegno non sempre costante e dalla partecipazione discontinua e piuttosto superficiale di tali ragazzi, nonché dall'elevato numero di assenze effettuate nel corso dell'anno, ciò ha impedito a molti di loro di seguire la programmazione in maniera efficace e completa.

Anche sul piano delle relazioni interpersonali, nonostante il clima generalmente positivo che si è instaurato nel corso dell'anno tra gli alunni e tra alunni e docenti, sono emersi taluni episodi di incomprensione e dissidio che hanno causato periodiche divisioni all'interno del gruppo classe. Attraverso il dialogo e la mediazione dei docenti tali contrasti si sono riassorbiti e si è giunti a ristabilire un clima di generale benessere e ascolto reciproco tra i ragazzi.

Dopo avere analizzato la situazione generale di partenza del gruppo classe, il docente ha attuato le metodologie pedagogiche e le scelte didattiche ritenute più idonee per riassorbire le disparità di rendimento presenti all'interno del gruppo, volte a potenziare le conoscenze, le abilità e, soprattutto, le competenze di ogni singolo alunno. Alla tradizionale modalità di lezione frontale sono state utilizzate strategie didattiche quali il cooperative learning e il peer tutoring, che hanno permesso di potenziare le capacità di dialogo e di ascolto reciproco tra gli studenti.

Le varie attività didattiche si sono svolte attraverso l'utilizzo costante di software multimediali, tra i quali Microsoft Power Point e Microsoft Word. Gli alunni sono stati stimolati ad esprimere le proprie conoscenze, abilità e competenze attraverso l'utilizzo di tali strumenti multimediali.

Al fine di potenziare le capacità espressive ed argomentative degli alunni si sono svolti con cadenza settimanale nel corso del Secondo Quadrimestre laboratori di scrittura, in cui i ragazzi si sono esercitati nella produzione di diverse tipologie di testo (analisi del testo letterario, saggio breve e articolo di giornale, testo di argomento storico).

I contenuti affrontati in classe relativi alle due discipline, gli autori incontrati, i periodi e gli eventi storici oggetto di analisi, sono stati appositamente selezionati dal docente al fine di trasmettere agli alunni un'immagine chiara e organica del Novecento sotto il profilo storico e letterario. Si è cercato di ricollegare costantemente tali contenuti all'attualità, evidenziando e spingendo autonomamente gli studenti ad individuare i nessi di causa ed effetto, i fattori di continuità e discontinuità che legano gli avvenimenti.

Per quanto riguarda la metodologia didattica in relazione agli studenti con Disturbo Specifico dell'Apprendimento sono stati utilizzati costantemente durante il corso delle diverse attività gli strumenti compensativi e le metodologie dispensative previste e accordate nei Piani Didattici Personalizzati dei singoli alunni. Tali strumenti compensativi (in modo particolare le mappe concettuali e mentali costruite manualmente o tramite l'utilizzo di Microsoft Power Point) si sono rivelati utili al fine di potenziare e migliorare l'apprendimento di tutti gli alunni della classe.

I programmi didattici delle Italiano e Storia sono stati svolti interamente nel corso dell'anno scolastico senza particolari rallentamenti.



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V BS

PROGRAMMA FINALE

Prof. Vaccari Giacomo

Materia: ITALIANO, STORIA

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il Realismo tra Ottocento e Novecento	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	<p>Il Naturalismo</p> <p>É. Zola e il Naturalismo francese</p> <p>G. Verga e il Verismo</p> <p>OPERE</p> <p>É. Zola, <i>L' Assommoir</i></p> <p>G. Verga, <i>Rosso Malpelo</i>, tratto da <i>Vita dei campi</i></p> <p>G. Verga, <i>La roba</i>, tratto da <i>Novelle rusticane</i></p> <p>G. Verga, <i>I Malavoglia</i>, lettura di alcuni capitoli fondamentali del romanzo.</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>L'età del Decadentismo: Giovanni Pascoli e Gabriele D'Annunzio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti degli autori; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica degli autori; - Saper associare gli autori studiati al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<p>La reazione al Positivismo</p> <p>Il Simbolismo: caratteri e poetica</p> <p>La crisi della ragione</p> <p>C. Baudelaire, temi e poetica</p> <p>G. Pascoli: vita, opere, poetica, stile</p> <p>G. D'Annunzio: vita, opere, poetica</p> <p>OPERE</p> <p>C. Baudelaire, <i>I fiori del male</i> (<i>L'albatro, Corrispondenze, I fari, L'uomo e il mare, Spleen "Io ho tanti ricordi", Spleen "Quando il cielo basso..."</i>)</p> <p>G. Pascoli, <i>Myrica</i> (<i>Lavandare, X Agosto, L'assiuolo, Temporale, Il lampo, Il tuono</i>)</p> <p>G. Pascoli, <i>Canti di Castelvecchio</i> (<i>Nebbia, Il gelsomino notturno</i>)</p> <p>G. D'Annunzio, <i>Laudi</i> (<i>La sera fiesolana, La pioggia nel pineto</i>)</p>
<p>MODULO 3</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>L'epoca delle Avanguardie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Il Futurismo: caratteri generali dell'epoca</p> <p>OPERE</p> <p>F.T. Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i></p> <p>A. Palazzeschi, <i>L'incendiario</i> (<i>E lasciatemi divertire</i>)</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>La crisi dell'essere nella narrativa europea di inizio Novecento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<p>La figura dell'inetto e il senso di inadeguatezza all'interno del ceto borghese</p> <p>La visione soggettiva della realtà e la narrazione in prima persona</p> <p>OPERE</p> <p>F. Kafka, <i>La metamorfosi</i>, lettura integrale in classe del romanzo</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>La crisi dell'essere nella narrativa italiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Riferimenti al contesto sociale e culturale italiano ad inizio Novecento</p> <p>Le caratteristiche fondamentali del romanzo della crisi in Italia.</p> <p>Le innovazioni stilistiche: il monologo interiore e il flusso di coscienza.</p>
<p>Italo Svevo e il romanzo psicologico</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale 	<p>Italo Svevo: la vita, le opere fondamentali, la poetica.</p> <p>OPERE</p> <p>I. Svevo, <i>La coscienza di Zeno</i>, lettura dei capitoli fondamentali del romanzo: <i>Prefazione e Preambolo</i>, cap. 3 (<i>L'ultima sigaretta</i>), cap.4 (<i>La morte di mio padre</i>), cap.5 (<i>La storia del mio matrimonio</i>), cap.8 (<i>Psico-analisi</i>).</p>

	<p>di riferimendo, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Sapere commentare testi analizzati in classe</p>	
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello e il relativismo conoscitivo	<p>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimendo, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Sapere commentare testi analizzati in classe</p>	<p>L. Pirandello: la vita, le opere fondamentali, la poetica.</p> <p>OPERE</p> <p>L. Pirandello, <i>Il fu Mattia Pascal</i>, lettura dei capitoli fondamentali del romanzo: Premessa, cap.7 (<i>Cambio treno</i>), cap.15 (<i>Io e l'ombra mia</i>)</p> <p>L. Pirandello, <i>Il treno ha fischiato</i>, tratto da <i>Novelle per un anno</i></p> <p>L. Pirandello, <i>La patente</i>, tratto da <i>Novelle per un anno</i></p>
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti: l'esperienza della guerra e la figura del poeta soldato	<p>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimendo, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Sapere commentare testi analizzati in classe</p>	<p>G. Ungaretti: la vita, le opere fondamentali, la poetica.</p> <p>OPERE</p> <p>G. Ungaretti, lettura di alcune tra le liriche fondamentali tratte dalla raccolta <i>L'allegria: In memoria, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Dormiveglia, San Martino del Carso, Mattina, Soldati.</i>ò</p>

MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Eugenio Montale: il “male di vivere”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Sapere commentare testi analizzati in classe 	<p>E. Montale: la vita, le opere fondamentali, la poetica.</p> <p>OPERE</p> <p>E. Montale, lettura di alcune liriche fondamentali tratte dalla raccolta <i>Ossi di seppia: I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato.</i></p> <p>E. Montale, lettura di alcune liriche fondamentali tratte dalla raccolta <i>Le occasioni (La casa dei doganieri, Dora Markus).</i></p>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>L'inferno della prigionia e l'esperienza della Resistenza nella letteratura italiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Lo stile realistico e razionale della letteratura resistenziale.</p> <p>L'intento documentaristico della letteratura resistenziale</p>
<p>Primo Levi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; 	<p>Primo Levi: la vita, le opere fondamentali, la poetica.</p> <p>OPERE</p> <p>P. Levi, <i>Se questo è un uomo</i>, lettura di alcuni tra i capitoli fondamentali del romanzo: <i>Il</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Sapere commentare testi analizzati in classe 	<i>viaggio, Sul fondo, Iniziazione, I sommersi e i salvati.</i>
Beppe Fenoglio	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Sapere commentare testi analizzati in classe 	<p>Beppe Fenoglio: la vita, le opere fondamentali, la poetica.</p> <p>OPERE</p> <p>B.Fenoglio, <i>Il partigiano Johnny</i>, lettura di alcuni brani tratti dai capitoli fondamentali del romanzo.</p>
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi corretti nella forma e nel contenuto 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: <ul style="list-style-type: none"> - tema di argomento letterario - saggio breve - tema di argomento storico - tema di ordine generale

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



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V BS

PROGRAMMA FINALE

Prof. Vaccari Giacomo
Materia: **STORIA**

STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

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

Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:

- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;
- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;
- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;
- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;
- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.

MODULO 1	CONTENUTI
Imperialismo e crisi dell'equilibrio europeo	<ul style="list-style-type: none">• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana• Alcuni aspetti della questione meridionale• Caratteristiche generali della <i>belle époque</i>• Caratteristiche generali della <i>belle époque</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Il lato oscuro della belle époque: l'imperialismo e la spartizione dell'Africa
MODULO 2	CONTENUTI
L'Età Giolittiana	<ul style="list-style-type: none"> • I principi politici del liberalismo giolittiano • La disomogenea situazione economica e industriale italiana • L'impresa coloniale italiana in Libia
MODULO 3	CONTENUTI
Il genocidio degli Armeni	<ul style="list-style-type: none"> • L'origine e il significato del termine "genocidio" • Brevi cenni sulla storia del popolo armeno all'interno dell'impero ottomano • La politica di repressione e sterminio del popolo armeno attuata dalle autorità turche
MODULO 4	CONTENUTI
La Prima Guerra Mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali cause • Il meccanismo delle alleanze • Le battaglie fondamentali • L'esperienza italiana all'interno della Grande Guerra • I Trattati di Pace di Versailles e l'umiliazione della Germania.
MODULO 5	CONTENUTI
La Rivoluzione Russa, la nascita dell'Unione Sovietica e la dittatura di Stalin	<ul style="list-style-type: none"> • La crisi dell'impero zarista • La diffusione delle idee socialiste • La figura di Lenin e i principi fondamentali delle sue <i>Tesi di Aprile</i> • La Rivoluzione d'Ottobre e la salita al potere dei bolscevichi • Stalin al potere: ideologia e azione politica

MODULO 6	CONTENUTI
Il primo dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo	<ul style="list-style-type: none"> • Il risentimento italiano per la “vittoria mutilata” • Crescita del sentimento nazionalista • B. Mussolini e la fondazione del movimento dei fasci di combattimento • Il primo programma politico dei fasci di combattimento
MODULO 7	CONTENUTI
Il regime fascista in Italia	<ul style="list-style-type: none"> • La fondazione del PNF • La marcia su Roma • Le elezioni del 1924 e l'omicidio Matteotti • Le leggi fascistissime e la fondazione dello Stato totalitario • Le corporazioni create dal regime fascista • I Patti Lateranensi • Le leggi razziali
MODULO 8	CONTENUTI
H.Hitler e l'avvento del Nazismo in Germania	<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo •Le fondamenta ideologiche dell'ideologia razzista di H.Hitler
MODULO 9	CONTENUTI
La crisi del '29 e il New Deal di F.D. Roosevelt.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cause e le conseguenze del crollo della Borsa di Wall Street in USA. • Il Presidente Roosevelt e la politica del New Deal.
MODULO 10	CONTENUTI
La Seconda Guerra Mondiale	<ul style="list-style-type: none"> •Cause e dinamica del conflitto • La Resistenza in Italia •L'Olocausto
MODULO 11	CONTENUTI
Il mondo bipolare	<ul style="list-style-type: none"> • Gli aspetti fondamentali della guerra fredda

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



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

Prof.ssa Carli Maria Luisa

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

RELAZIONE FINALE

La classe, composta da 22 alunni di cui 4 DSA uno BES e due certificati, nel corso del triennio si è ben amalgamata tanto da non far emergere le differenze di partenza. La partecipazione al lavoro in classe è stato adeguato per la maggior parte della classe; solo una minoranza ha mostrato un impegno non adeguato alle sue possibilità. Il rispetto delle scadenze ed il lavoro a casa sono stati altalenanti per la maggior parte della classe che ha trovato difficoltà in particolare nelle prove scritte. In riferimento agli obiettivi cognitivi la classe si può dividere in tre gruppi: un gruppo composto da alunni che hanno dimostrato impegno ed interesse costanti con profitti più che discreti, un altro molto numeroso che ha dimostrato sufficiente impegno e capacità di orientamento ed una minoranza con lacune pregresse ed incostante impegno presenta profitti non sempre adeguati.

Il programma è stato nel complesso interamente svolto privilegiando sempre l'aspetto pratico e utilizzando oltre al libro di testo, riviste e giornali

DTA - PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE DI STEFANO RASCIONI E FABIO FERRIELLO –TRAMONTANA ED.

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
MODULO A IL MERCATO TURISTICO	<ul style="list-style-type: none">• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;• adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;• normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.

<p style="text-align: center;">MODULO B</p> <p style="text-align: center;">IL MARKETING</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore; • interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati; • individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; • documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing turistico; • tecniche di web marketing.
<p style="text-align: center;">MODULO C</p> <p style="text-align: center;">PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategia dell'impresa e scelte strategiche; • pianificazione e programmazione aziendale; • vantaggio competitivo; • controllo di gestione; • Budget e controllo budgetario; • business plan.
<p style="text-align: center;">MODULO D</p> <p style="text-align: center;">LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti; • Normativa di tutela della privacy; • Norme volontarie ISO 9000; • Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto; • Responsabilità degli operatori di settore; • Contratti di allotment e

<p style="text-align: center;">MODULO E</p> <p style="text-align: center;">LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; • operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali; • interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari ed economia del territorio; • Normativa di settore; • Prodotti a chilometro zero.
--	--	--

Riccione, li

Prof.ssa Maria Luisa Carli

Prof.ssa **Morena Censori**
Materia: **INGLESE**

RELAZIONE FINALE

La classe V^{BS} è formata, all'inizio dell'anno scolastico, da 22 alunni. Due alunni seguono la programmazione per obiettivi minimi e quattro hanno la certificazione DSA e uno la certificazione BES. Nel corso del primo quadrimestre la classe non ha mostrato particolare interesse e partecipazione alle attività didattiche, l'atteggiamento rinunciatario e poco responsabile della classe, spesso superficiale quando non addirittura infantile, ha compromesso una qualsiasi azione benefica dovuta alla continuità didattica sul triennio. In questo quadro generale di disinteresse nei confronti del percorso di studi, si distingue la situazione di un piccolo gruppo di una, risultati anche discreti. Alcuni studenti hanno assunto atteggiamenti poco collaborativi durante lo svolgimento delle lezioni dimostrando scarsa responsabilità nell'affrontare il lavoro scolastico. Resta infine da rilevare la situazione di altri studenti che dalle verifiche orali e scritte mostrano di avere ancora gravi e numerose lacune dell'apprendimento e che perciò non hanno raggiunto gli obiettivi programmati. Nel secondo quadrimestre la partecipazione e l'impegno sono leggermente migliorati anche se non hanno mai dimostrato un vivo interesse per lo studio della materia. L'applicazione agli studi è stata superficiale e in generale non superiore ai livelli di sufficienza. Per quanto riguarda la frequenza alcuni studenti hanno seguito con regolarità le lezioni e le verifiche orali e scritte mentre altri si sono assentati in corrispondenza delle interrogazioni e delle prove scritte. Emerge quindi una situazione relativa al profitto disomogenea, due studenti hanno raggiunto un ottimo profitto, alcuni studenti hanno conseguito risultati soddisfacenti, altri pur partecipando alle lezioni con atteggiamento positivo hanno dimostrato notevoli difficoltà a causa di uno studio discontinuo e frammentario e raggiungono risultati in data attuale non del tutto sufficienti. Il libro di testo "Dine & Wine" è stato supportato da appunti dettati e preparati dall'insegnante. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, anche se ad alcune parti è stato dedicato minor tempo a causa di una frequenza poco assidua di tutti gli alunni. Per gli alunni in possesso di certificazione sono stati realizzati percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

30/04/2017

Prof.ssa Morena Censori

INGLESE - PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Wine & Dine Club” di Olga Gibelli e Olga D’Avino Edizioni Clitt.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<u>Grammar revision</u>	Conoscere i principali elementi della grammatica	Esercitazioni sulla composizione scritta e orale di vari testi
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
On the job: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiene & Safety ▪ HACCP in Catering ▪ Check list ○ The big employer ○ Meals wheels ○ Travel catering ● Outstanding profiles Job search: staffing ● Job opportunities ● The application letter ● CV The lay-out steps of a good interview. ● The best guidelines for the best interview 	<p>Migliorare le capacità comunicative in inglese, a tutti i livelli dai più colloquiali ai più elaborati e specializzati. Far conseguire la capacità di usare il codice verbale con una rielaborazione personale e assimilazione dei contenuti proposti agli studenti. Condurre una conversazione sugli argomenti trattati e assicurare agli studenti una buona competenza della lingua scritta</p>	<p>Esporre in un discorso coerente e coeso argomenti relativi alla normative che regolano e rendono sicura la ristorazione. Costruire sistemi di spiegazione e modelli teorici per identificare leggi e ipotesi. Leggere e comprendere un annuncio di lavoro, come scrivere una lettera d’accompagnamento, come scrivere un CV, come scrivere una lettera d’accompagnamento.</p>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
On the plate: <ul style="list-style-type: none"> ● Nutrition ● Nutrients ● Food Pyramid ● Lifelong nutrition On the tour: <ul style="list-style-type: none"> ● Cross cultural diversity ● From local to global “km 0” food or short supply chain ● Glamorous Emilia Romagna ● Ethnic Food and Wine: lambrusco Fresh pasta. On the table: <ul style="list-style-type: none"> ● Wine Tasting ● Banqueting ● Banqueting menus ● Buffet service ● explanations of recipes 	<p>Condurre una conversazione sugli argomenti trattati e assicurare agli studenti una buona competenza della lingua scritta. Produrre un testo scritto sull’argomento trattato. Obiettivi di comprensione, assimilazione e produzione utilizzando le tecniche di lettura skimming e le tecniche di prelettura. Produrre oralmente dei testi elaborati stimolando l’abilità comunicativa.</p>	<p>La nutrizione e la dieta sana. La disponibilità a osservare e di conseguenza a discriminare per educare lo studente a rispettare una dieta sana per una vita lunga e sana. Seguire le linee guida della piramide alimentare. Il vino. Accostare lo studente alla varietà delle diverse culture per promuovere il patrimonio regionale, culturale e storico dell’enogastronomia italiana.</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>ON THE SERVICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the wine service • wine glasses • decanting wine • the wine list • food & wine matching ○ meal service sequence: ○ a la carte menu ○ tasting menu • Mixology. Utensils • Soft drinks • Coffee drink ❖ Cocktails: ❖ Champagne cocktail ❖ , Negroni ❖ Brandy Alexander ❖ Black Russian ❖ Cuba libre ❖ Mojito. • Brevi dialoghi al bar e al ristorante fra cliente cameriere o barman 	<p>Stimolare l'abilità comunicativa con particolare riguardo al settore di specializzazione. Nello studio delle lingue straniere si va affermando sempre di più un tipo di approccio comunicativo basato sulla didattica laboratoriale finalizzato all'acquisizione della lingua orale e di una corretta pronuncia. L'approccio metodologico è di tipo comunicativo. Particolare attenzione è rivolta allo sviluppo delle abilità orali dando agli studenti l'opportunità di usare la lingua acquisita in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie o in attività di gruppo.</p>	<p>Il vino e il servizio sul vino. La lista-vini e l'abbinamento ai piatti. Accostare lo studente alle diverse bevande a ai diversi tipi di menu. Dialoghi in un bar e in un ristorante. L'arte di preparare i cocktail, i superalcolici e i soft drinks.</p>

30/04/2017

Prof.ssa Morena Censori



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

Prof.ssa **Ida Pucci Daniele**

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

RELAZIONE FINALE

La classe 5[^]SB è composta da 22 alunni di cui 8 ragazze. Tra questi, vi sono due ragazzi con obiettivi minimi, 4 con certificazione DSA ed uno con BES.

L'incontro con la classe è avvenuto nel mese di Ottobre, alla quarta settimana dall'inizio dell'anno scolastico. Attraverso il test d'ingresso, è stato possibile evidenziare, sin da subito, le lacune presenti, parte delle quali sono state colmate grazie ad un costante lavoro di recupero in itinere dei concetti fondamentali.

Le lezioni si sono svolte sempre in maniera frontale con l'utilizzo di schemi riassuntivi alla lavagna e mappe concettuali, supportate da informazioni telematiche. Sono state assegnate ricerche individuali sulle tematiche trattate e lavori di gruppo in classe.

In generale, il profitto e l'apprendimento raggiunti nel corso di questo anno scolastico sono sufficienti; una parte della classe mostra discrete capacità di rielaborazione e padronanza dei contenuti acquisiti. Pochi studenti hanno conseguito risultati soddisfacenti, mentre altri hanno raggiunto con alcune difficoltà gli obiettivi fissati. Per quanto riguarda gli alunni con certificazione, si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti. In particolare, per i discenti con obiettivi minimi, sono state predisposte prove equipollenti anche per la simulazione della seconda prova d'esame.

Complessivamente, si può dire che l'impegno non è stato costante, in particolar modo nella prima parte dell'anno scolastico, in concomitanza con la trattazione di argomenti che richiedevano una maggiore capacità di concentrazione e di memorizzazione del lessico specifico. La frequenza è stata altalenante per diversi ragazzi, sia perché impegnati in attività lavorative extra-scolastiche, sia con lo scopo di evitare interrogazioni o verifiche scritte, recuperate poi in seguito. Inoltre, ciò che ha penalizzato la classe nell'ottenimento di risultati migliori, è stato l'atteggiamento spesso infantile tenuto durante le lezioni. Il clima, sovente goliardico, ha rallentato, ulteriormente, lo svolgimento regolare della programmazione didattica. Per le motivazioni citate, l'ultimo modulo in programmazione è stato affrontato in maniera superficiale e sintetica, senza eccessivi approfondimenti.

ALIMENTAZIONE - PROGRAMMA SVOLTO

Modulo1	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</p> <p>Definire il significato di tossicità acuta e cronica.</p> <p>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>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti.</p> <p>Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche.</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Le linee guida per una sana alimentazione.</p>

<p>CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</p>	<p>persone nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>Dieta in particolari condizioni patologiche.</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, anoressia e bulimia.</p> <p>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo:</p> <p>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

Riccione, li 26/04/2017

Prof.ssa Ida Pucci Daniele



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V BS Indirizzo Enogastronomia settore Sala
e Vendita

Prof.ssa **Bacchiocchi Angela**

Materia: **MATEMATICA**

RELAZIONE FINALE

La classe 5[^]SB è costituita da 22 alunni, tutti provenienti dalla 4[^]SB del nostro istituto e ben socializzati fra loro. Nel corso dell'anno scolastico il comportamento degli studenti, anche se vivace e talora dispersivo, è sempre stato corretto e rispettoso.

L'organizzazione delle attività didattiche sono state strutturate in modo da fornire agli allievi l'approccio ai soli nuclei fondanti dell'Analisi Matematica, facendo riferimento alle Linee Guida del Programma Ministeriale. Si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti, per favorire anche gli allievi dotati di una minore capacità di rielaborazione.

In considerazione delle caratteristiche della classe, nella programmazione preventiva ho previsto obiettivi essenziali e nella trattazione del programma ho sempre privilegiato l'aspetto applicativo.

Per fare ciò, si è scelto di prediligere le lezioni dialogate durante le quali gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere attraverso esercitazioni anche di gruppo e costante recupero delle nozioni necessarie per affrontare il quesito o l'esercizio proposti.

La risposta da parte degli allievi è stata, nella maggior parte dei casi, soddisfacente, benché una buona parte di essi abbia affrontato, durante l'anno, momenti di crisi e sconforto; in particolare, nell'ultimo periodo dell'anno, si è notato un calo significativo sia per quanto riguarda l'attenzione e la partecipazione in classe, sia per quanto riguarda l'impegno profuso nello svolgimento delle consegne domestiche.

Un gruppo di studenti ha mostrato scarsa capacità di concentrazione durante le lezioni e discontinuità nello studio.

Emerge un piccolo gruppo di studenti che si è distinto per capacità, impegno ed organizzazione dello studio ed ha raggiunto una buona preparazione.

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi proposti, circa più della metà del gruppo classe si assesta sul livello della sufficienza, mentre la restante parte ha ottenuto risultati buoni.

Per gli alunni con certificazione DSA e con obiettivi minimi, sono sempre state somministrate prove negli stessi tempi degli altri alunni, ma con una riduzione di circa il 30% del numero di esercizi, inoltre, come concordato nei P.D.P., hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali, schemi, esercizi esemplificativi.

MATEMATICA – PROGRAMMA SVOLTO

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere intuitivamente il concetto di limite • Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali • Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto • Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali e verticali delle funzioni algebriche razionali • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, parità, disparità, limiti, asintoti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione intuitiva di limite • Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Le forme indeterminate: $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ • Definizione intuitiva di asintoto • Determinazione di asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali • Traccia approssimativa di un grafico di funzione • Analisi del grafico di una funzione

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente e di semplici funzioni composte • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare il coefficiente angolare della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto (di ascissa nota) • Conoscere la definizione di punti stazionari • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale • Concavità e convessità di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata • Regole di derivazione: derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Traccia del grafico di una funzione • Analisi del grafico di una funzione



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

Prof. **Venturini Tommaso**
Materia: **LABORATORIO SALA/BAR**

RELAZIONE FINALE

Libro di testo: non presente

La classe è composta da 22 allievi (14 maschi e 8 femmine), di cui diversi con difficoltà d'apprendimento diversificati e due con obiettivi minimi.

Nel corso del primo quadrimestre si è svolto lo stage individuale degli alunni nel mese di Settembre per tre settimane e successivamente sono emerse le disomogeneità di apprendimento, impegno e frequenza (da parte di alcuni) all'interno della classe.

Emerge, quindi, una situazione relativa al profitto piuttosto precaria dovuta, in generale, ad uno studio molto scarso e ad un interesse parziale (non a caso il libro di testo non è stato acquistato da nessun alunno in quanto ritenuto “opzionale”).

Per questo, considerando cinque livelli di competenze acquisite che vanno dal basso all'alto, posso suddividere i discenti nel seguente modo:

- livello basso: nr. 2 alunni;
- livello medio-basso: nr. 4 alunni;
- livello medio: nr. 12 alunni;
- livello medio-alto: nr. 3 alunni;
- livello alto: nr. 1 alunni.

La condotta è stata complessivamente abbastanza adeguata e rispettosa del sottoscritto, anche se le assenze frequenti di alcuni e le varie perdite di tempo, hanno segnato il passo lento del progredire del programma.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche (vedi programma svolto). Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma e in particolare la valutazione pratica è stata assegnata ad ogni esercitazione svolta. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma a molti argomenti è stato dedicato scarso approfondimento.

Docente VENTURINI TOMMASO

PROGRAMMASVOLTO

ENOGASTRONOMIA SALA e VENDITA

Libro di Testo: non acquistato dalla classe in quanto “opzionale”

MODULO Ø (ore 30)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
RIPASSO ARGOMENTI DEL SECONDO BIENNIO	<p>conoscere le strutture ristorative e ricettive, in modo da distinguere e potersi inserire in un contesto lavorativo;</p> <p>saper maneggiare, aprire e servire una qualsiasi bottiglia di vino e conoscerne le tecniche e le temperature di conservazione;</p> <p>conoscere i tempi, gli stili, le tecniche e le procedure di conduzione di un servizio tipo contestualmente al ruolo e all'incarico rivestito nello staff;</p> <p>conoscere la merceologia delle bevande fin qui trattate negli anni precedenti, approfondimenti;</p> <p>conoscere e saper applicare le norme d'igiene di propria competenza, saper segnalare ed intervenire in determinate situazioni critiche, conoscere le norme;</p> <p>saper agire e lavorare in sicurezza, prestando attenzione ai rischi specifici del mondo del lavoro, conoscere la norma.</p>	<p>U.D. 0.1: tipologie di bar e ristoranti, zone di lavoro.</p> <p>U.D. 0.2: enologia di base: servizio e conservazione.</p> <p>U.D. 0.3: il lavoro in sala: brigata e svolgimento servizi.</p> <p>U.D. 0.4: merceologia di bar.</p> <p>U.D. 0.5: Igiene e H.A.C.C.P.</p> <p>U.D. 0.6: Sicurezza e prevenzione.</p>
MODULO 1 (ore 15)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
ENOLOGIA	<p>Conoscere quali sono le informazioni obbligatorie in una etichetta e saperle individuare;</p> <p>Saper spiegare le fasi evolutive di un vino; conoscere i vini speciali e loro caratteristiche, nonché le normative concernenti le denominazioni qualitative;</p> <p>Conoscere le fasi produttive della birra e principali prodotti in commercio e altre bevande simili;</p>	<p>U.D. 1.1: classificazioni e lettura dell'etichetta.</p> <p>U.D. 1.2: fasi della produzione del vino (vinificazione) e invecchiamento.</p> <p>U.D. 1.3: variazioni sulla vinificazione, vini speciali. Denominazioni.</p> <p>U.D. 1.4: la birra e altre bevande fermentate.</p> <p>U.D. 1.5: la distillazione alcolica, le acqueviti.</p>

	<p>Conoscere il processo di distillazione e le due principali tecniche utilizzate per produrre acqueviti;</p> <p>Saper riconoscere i prodotti della distillazione e loro connotazione qualitativo-commerciale;</p> <p>Conoscere le tecniche di produzione dei liquori, amari e creme; principali prodotti e loro origine.</p>	<p>U.D. 1.6: tipologie di distillati e di prodotti derivati.</p> <p>U.D. 1.7: liquori, creme e amari.</p>
MODULO 2 (ore 44)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
<i>PRATICA OPERATIVA DI SALA</i>	<p>Saper allestire, gestire e condurre specifici incarichi all'interno di una brigata; essere in grado di condurre un servizio di alto livello come un gala.</p> <p>Sapersi organizzare e sviluppare tecniche operative di cucina di sala (conoscendo le ricette), compreso il flambage.</p> <p>Essere in grado di allestire un buffet, sapendone gestire l'esposizione secondo le richieste specifiche del contesto operativo-ambientale richiesto (nello specifico english breakfast e brunch).</p> <p>Saper svolgere tranci di carni e frutti, e sfilettare pesci</p> <p>Conoscere le tecniche di vendita e le procedure di servizio di un ristorante, secondo il livello di qualità e di stile dello stesso.</p>	<p>U.D. 2.1: servizi speciali e di gala.</p> <p>U.D. 2.2: tecniche di cucina di sala e flambage.</p> <p>U.D. 2.3: buffetpiccola colazione anglosassone e brunch.</p> <p>U.D. 2.4: tecniche di sfilettatura e trancio.</p> <p>U.D. 2.5: gestione servizio ristorante.</p>
MODULO 3 (ore 26)	OBIETTIVI	CONTENUTI (in unità didattiche)
<i>BAR E CAFFETTERIA</i>	<p>Sapersi porre dietro un banco-bar, organizzando il proprio posto di lavoro secondo le tipologie; conoscere le tecniche di miscita dei vari prodotti.</p> <p>Saper operare alla macchina del caffè, realizzando tutti i prodotti concepibili in maniera esaustiva.</p> <p>Saper realizzare cocktails e long drinks secondo le tecniche codificate, conoscere alcune ricette di drinks tra i più richiesti.</p> <p>Saper calcolare prezzi di vendita secondo il livello di gestione, conoscendo le quantità di miscita e le tecniche di vendita.</p>	<p>U.D. 3.1: organizzazione e miscita.</p> <p>U.D. 3.2: tecniche di caffetteria.</p> <p>U.D. 3.3: cocktails e longdrinks.</p> <p>U.D. 3.4: calcolo prezzi e quantità di vendita.</p>

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

Totale ore svolte 115 in Istituto + 120 in Alternanza

Riccione, li 27 Aprile 2017

Docente

VENTURINI TOMMASO



Istituto Professionale di Stato per i Servi Alberghieri e della Ristorazione
“S. Savioli”- Riccione
ANNOSCOLASTICO2016-2017
Classe V BS Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **Fabbri Gloria**

Materia: **FRANCESE**

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza e livello finale raggiunto

La classe V BS, sezione francese, risulta composta da 13 alunni, due dei quali con obiettivi minimi.

Gli alunni hanno subito evidenziato una preparazione inadeguata (tranne alcuni casi), a causa di lacune pregresse e dato anche il succedersi di diversi insegnanti nel corso del quinquennio.

Alla fine dell'anno la situazione appare eterogenea, in quanto alcuni alunni hanno riportato una preparazione sufficiente, altri discreta e solo due ragazze possiedono un livello piuttosto buono.

I ragazzi hanno mostrato diverse difficoltà nello studio degli argomenti della microlingua, superate da alcuni al meglio grazie allo studio continuo, all'applicazione costante, all'esercizio a casa e alla partecipazione alle lezioni svolte in classe. La maggior parte della classe però si è applicata poco e in maniera discontinua e ciò ha comportato diversi problemi soprattutto sul piano della rielaborazione scritta e orale, quest'ultima risulta in particolare poco fluida, ragion per cui si ricorre spesso ad uno studio mnemonico.

Per quanto riguarda la disciplina, la classe si è sempre comportata in maniera corretta, sia con l'insegnante, sia nei rapporti interpersonali tra compagni, questo benché il gruppo non si presenti particolarmente unito ma diviso in gruppetti, che, in maniera infantile, tendono spesso a deridersi l'un con l'altro. In generale la classe ha mostrato interesse e attenzione altalenanti nei confronti della disciplina.

Obiettivi raggiunti

L'insegnamento della lingua francese aveva come finalità lo sviluppo delle abilità linguistiche (ascolto, lettura, interazione orale, produzione orale, scrittura) e della competenza comunicativa come suggerito dal quadro comune europeo, oltre alla conoscenza di alcuni aspetti degli argomenti propri al corso di studio.

Gli studenti hanno raggiunto, ognuno in base al proprio livello di partenza e all'impegno profuso, gli obiettivi prefissati riuscendo a cogliere il significato di messaggi orali prodotti dall'insegnante, presentare

oralmente argomenti diversi, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su vari argomenti.

Per esporre in maniera fluida gli argomenti trattati, gli alunni si affidano quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico.

Indicazioni metodologiche

È stato adottato un approccio di tipo comunicativo, attività per coinvolgere gli studenti, spronarli ad esprimersi in lingua per permettere loro di rielaborare gli argomenti presentati. Si è cercato di usare per quanto possibile la lingua straniera, ricorrendo alla lingua italiana quando indispensabile per la comprensione.

Per quel che concerne la produzione scritta, gli studenti sono stati guidati a elaborare testi sui vari argomenti della microlingua studiati (riassunti, giudizi, opinioni personali) in modo da poter rendere più fluida la scrittura in lingua e per consolidare allo stesso tempo le strutture morfo-sintattiche.

Strumenti

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, fotocopie da altri testi, internet.

Verifiche e valutazione

Durante il corso dell'anno sono state effettuate due verifiche scritte e due verifiche orali a quadrimestre, una simulazione di terza prova, ciò al fine di valutare il processo di apprendimento dei singoli alunni e poter così orientare il lavoro successivo. Si è trattato di quesiti a risposta aperta, quesiti a scelta multipla, vero/falso, esercizi di completamento, lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento, prove strutturate, prove semi-strutturate, colloquio tradizionale. L'analisi dell'errore è risultata parte essenziale della verifica in quanto rappresenta uno strumento diagnostico per impostare l'attività di recupero e di auto-valutazione per gli studenti. Le verifiche sono state classificate attraverso un voto in decimi, conteggiando la percentuale di risposte esatte e valutando la conoscenza degli argomenti studiati, la comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta, l'espressione e la proprietà di linguaggio, l'uso di termini specifici e correttezza grammaticale.

Attività di recupero

Il recupero è stato svolto in itinere, sono state infatti riprese le principali strutture morfo-sintattiche, perché gli alunni presentavano diverse carenze.

FRANCESE – PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: “Passion salle et bar” di M. Zanotti e M. Blanche Paour, Editrice San Marco.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Révision (Un bon verre de vin)	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler du vin; - Savoir donner des conseils sur le choix des vins; - Apprendre le lexique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Et avec ça, que désirez-vous boire? - Le vin: un patrimoine culturel; - Un vin d’exception: le Champagne; - La carte de visite d’un restaurant (la classification des vins, l’étiquette, les appellations); - Le sommelier; - L’art de servir un vin; - Déguster et marier les vins.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Un événement spécial	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; - savoir opérer des choix concernant l’organisation d’un événement spécial ; - organiser un banquet et un happy hour. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les grands prestations de la restauration: banquets, buffet, finger food; - Les différents types de service: à l’anglaise, à la russe, à l’italienne, à la française; - Brunch et happy hour; - L’apéritif en France et en Italie.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
On se retrouve au bar	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des boissons ; - Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) ; - Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; - Apprendre le lexique ; - Prendre la commande des boissons et du petit-déjeuner. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les boissons non alcoolisées; - Les boissons chaudes; - Pour réveiller l’appétit: les apéritifs; - Après un bon repas: les digestifs; - Les cocktails; - La bière artisanale entre tradition et mode; - Les cafés littéraires parisiens et les cafés historiques italiens.

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Bien-être à table	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir opérer des choix sur le régime à suivre ; - Connaître les différents régimes alimentaires ; - Savoir présenter des menus équilibrés ; - Savoir connaître les produits bio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manger et être en forme; - Le modèle de la pyramide alimentaire; - Couleurs et saveurs; - Nourriture, culture et religion; - Les Labels de qualité: les produits d'excellence en France et en Italie.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Vers une alimentation saine et sure	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ; - Savoir cuire et conserver les aliments ; - Connaître la méthode HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des aliments; - Les techniques de conservation; - Éviter les intoxications; - Sécurité alimentaire: HACCP; - Allergies et intolérances alimentaires.

MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Travailler dans le monde de la restauration	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir présenter ses compétences professionnelles ; - Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les petites annonces; - Le CV; - La lettre de motivation; - L'entretien d'embauche; - Le stage.

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

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

Riccione, li 30/04/2017

Prof.ssa Fabbri Gloria



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

Prof.ssa: **Sara Stefanini**

Materia: **LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA**

RELAZIONE FINALE

All'interno della classe 5[^]BS sono presenti nove alunni che frequentano le lezioni di lingua tedesca. A loro si sono uniti nelle tre ore settimanali curricolari tre alunni della classe 5[^]P e cinque alunne della classe 5[^]T, formando un unico gruppo.

Ho accompagnato questa classe nello studio della lingua tedesca solo questo anno, ma il rapporto che si è instaurato mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali buone e di reciproco rispetto. Dal punto di vista disciplinare non sono mai emersi problemi comportamentali e il lavoro si è svolto in un clima sostanzialmente sereno.

Nonostante il ridotto numero di alunni è emerso però fin da subito, una limitata motivazione allo studio della disciplina ed un impegno didattico discontinuo e talvolta approssimativo.

La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle attività didattiche, cercando un costante miglioramento dal punto di vista lessicale e grammaticale, raggiungendo un profitto sufficiente o più che sufficiente.

Altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell'anno ed hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti. Il loro impegno si è manifestato più intenso prevalentemente in vista delle verifiche scritte e orali. Elemento comune è stato uno studio prevalentemente mnemonico con pochi apporti personali e rielaborazioni.

L'inserimento di altri alunni di classe diverse ha comportato una sensibile riduzione della programmazione e ad alcune parti è stato riservato minor tempo e attenzione. E' stato richiesto un maggior lavoro autonomo, anche se il più delle volte non portato a termine da parte degli alunni.

Come strumenti di lavoro sono stati utilizzati il manuale in adozione, oltre a testi integrativi presentati in fotocopia, coinvolgendo gli studenti con esercitazioni individuali o di gruppo, letture, comprensioni di testi ed elaborazioni scritte. Per gli argomenti professionali e culturali si è partiti generalmente da letture per poi rielaborare con sinonimi, riassunti e mappe concettuali così da favorire la memorizzazione dei concetti fondamentali.

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

TEDESCO - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Mahlzeit – Loescher

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Die wichtigen internationalen Lokale und typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern. (tipici locali internazionali e tedeschi)	Saper riferire e relazionare su argomenti di cultura dei paesi di lingua tedesca ed a temi relativi alla ristorazione.	Tipici locali internazionali: il Ristorante e il Fastfood Tipici locali tedeschi: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten Grammatica: comparativi e superlativi
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Werbung und Anzeigen (pubblicità e annunci)	Saper descrivere e pubblicizzare un locale	La lingua della pubblicità: lettura, analisi e comprensione di spot e annunci pubblicitari. Redazione di brevi testi pubblicitari eno-gastronomici/ristorativi Grammatica: frasi secondarie con dass e weil
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Typische Getränke, Weine und Biertypologie (bevande tipiche e tipologie di vino e birra)	Saper descrivere tipicità regionali e le caratteristiche di una bevanda.	La lingua del sommelier: lessico relativo alla degustazione del vino e della birra: la fase visiva, olfattiva e degustativa. Grammatica: relative
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
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: il passivo

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Arbeitswelt Curriculum Vitae (mondo del lavoro)	Sapersi candidare per una posizione e sapersi presentare in occasione di un colloquio di lavoro	La lettera di candidatura: caratteristiche e lessico Il curriculum europeo Il colloquio di lavoro

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Think-pair-share Problem solving Lavori in coppia e di gruppo Apprendimento induttivo (soprattutto in ambito grammaticale in sostituzione della lezione frontale) Esercitazioni guidate Esercitazioni individuali	Libro di testo Schede predisposte dall'insegnante Fotocopie	Prove scritte oggettive (strutturate, semistrutturate, problem solving) relative alla comprensione di testi e alle conoscenze e competenze grammaticali e lessicali Prove di produzione orale (aperte) dialoghi, esposizione orale.	Verifica formativa (ascolto delle prove produzioni orali, correzione in itinere di elaborati redatti personalmente dagli alunni, apprendimento reciproco) Verifica sommativa (verifiche orali o scritte, esposizione orale di materiale realizzato dallo studente)



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

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V BS Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **Gabellini Monica**

Materia: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

RELAZIONE FINALE

La programmazione si è svolta con regolarità. Gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto che non ha ostacolato lo svolgimento delle lezioni, mostrando una proficua collaborazione e partecipazione all'attività didattica. La buona predisposizione di quasi tutti gli allievi nei confronti della materia ha permesso di lavorare in modo discreto. Si è cercato di suscitare nel gruppo l'interesse verso le attività motorie anche in coloro che non hanno una particolare attitudine alle attività sportive e in chi non ha un pregresso passato da atleta.

Si è cercato di trasmettere agli allievi l'importanza del regolare svolgimento delle attività motorie per uno corretto stile di vita (affiancato ad una sana alimentazione) come fattore predominante per il miglioramento e il mantenimento delle capacità psicofisiche dell'individuo; soprattutto in questi ultimi tempi in cui le generazioni attuali sono sempre più sedentarie e poco attive.

E' stata inoltre dedicata una piccola parte alle problematiche posturali tipiche dell'età adolescenziale, sensibilizzando gli alunni all'osservazione posturale come primo elemento "auto-diagnostico" di alcuni atteggiamenti viziati o scorretti che inconsapevolmente mettono in atto, rendendoli consapevoli che un'attività motoria mirata può risultare efficace sia intervenendo da un punto di vista correttivo, sia prevenendo ulteriori avanzamenti di stato che col tempo potrebbero evidenziare problematiche di salute. Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto del livello di preparazione iniziale, dell'impegno e della partecipazione. Si sono ottenuti discreti risultati.

Riccione 30/04/2016

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO POTENZIAMENTO FISIOLOGICO	SVILUPPO DELLA VELOCITA' MIGLIORAMENTO DELLA MOBILITA' ARTICOLARE	Vari tipi di andature e corse, esercizi di reazione ed impulso, esercitazione tecniche nelle varie discipline con carichi mirati allo sviluppo di questa qualità. Esercizi a corpo libero, stretching, esercizi a coppie con stiramento muscolare passivo, esercitazioni tecniche che richiedono una ampia escursione articolare.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE	SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI APPRENDIMENTO MOTORIO SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI CONTROLLO MOTORIO SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI ADATTAMENTO E TRASFORMAZIONE MOTORIA	Giochi sportivi, giochi di movimento, percorsi, circuiti, esercizi con variazione dell'esecuzione del movimento, con variazioni delle condizioni esterne, combinazioni di abilità già automatizzate, variazioni delle informazioni escludendo alcuni analizzatori sensoriali, esecuzioni di esercizi con entrambi gli arti o da entrambi i lati.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE, SVILUPPO DELLA SOCIALITA' E DEL SENSO CIVICO	ACQUISIZIONE DI UNA MAGGIORE: - COSCIENZA DI SE' - COSCIENZA DI CAPACITA' E LIMITI - AUTOSTIMA - CORAGGIO E DETERMINAZIONE - CONOSCENZA E RISPETTO DI REGOLE CODIFICATE E DI REGOLE MORALI	Esercizi ai grandi attrezzi esercizi di rilassamento e percezione cinestesica, organizzazione di giochi di squadra che implicino il rispetto di regole predeterminate, l'assunzione di ruoli, l'applicazione di schemi di squadra, l'affidamento a rotazione di compiti di giuria e arbitraggio, esercitazioni in ambiente naturale.
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE	ACQUISIZIONE DI FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA ACQUISIZIONE DI ELEMENTI DI TATTICA ESPERIENZE AGONISTICHE	Atletica leggera (propedeutici delle varie specialità). Pallavolo (palleggio, battuta, ricezione, fondamentali di attacco e difesa). Pallacanestro (fondamentali senza palla, palleggio, tiro). Pallamano (esercitazioni in forma globale) Calcetto (esercitazioni in forma globale) Squash

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO INFORMAZIONI SULLA TUTELA DELLA SALUTE E SULLA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI	ACQUISIZIONE DI NOZIONI FONDAMENTALI INERENTI ALLA SALUTE E ALLA FORMA FISICA. QUALITA' CONDIZIONALI. PRONTO SOCCORSO: -CONOSCERE I PRICIPALI TRAUMI CHE POSSONO CAPITARE DURANTE L'ATTIVITA' FISICA; -CONOSCERE LE ELEMENTARI NORME DI PRONTO SOCCORSO	Forza, resistenza, velocità, mobilità. Rianimazione, distorsioni, fratture, trauma cranico, ferite, colpo di calore, epistassi.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (CON RELATIVA TIPOLOGIA)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
La metodologia è variata in rapporto sia al gruppo che all'individuo e soprattutto in base all'attività proposta e al grado di acquisizione dei gesti motori. Pertanto durante la lezione si è passati dal conosciuto al nuovo, dal semplice al complesso. Si è partiti dal movimento globale per poi passare al gesto analitico per eliminare gli errori e costruire nuovamente il gesto globale affinato e rielaborato	Palestra e relativa attrezzatura. Campi in erba esterni. Pista di atletica leggera e relativa attrezzatura.	Test motori. Osservazione diretta degli alunni in situazione"	La valutazione delle verifiche avverrà alla fine di cicli prestabiliti, ma anche a richiesta degli allievi. La valutazione parziale e o finale terrà conto delle abilità motorie conseguite e del loro apprendimento, dell'impegno e dell'interesse, della disponibilità e della socializzazione, della correttezza e della partecipazione alla vita scolastica. Il raggiungimento dei livelli minimi di abilità motoria determinerà valutazioni sufficienti. Chi dimostrerà di aver affinato e migliorato le capacità, di aver un comportamento individuale e di gruppo positivo avrà valutazioni buone ed ottime.



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V BS Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof. Ferrara Francesco

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

RELAZIONE FINALE

Testo in Adozione: "Cucina Gourmet"(Paolo Gentili)

Inizialmente la classe si è dimostrata particolarmente demotivata dal fatto che nell'arco del quinquennio scolastico, gli alunni non abbiano ricevuto nell'area professionalizzante la continuità didattica sperata.

Nell'arco dell'anno ho cercato di proiettare l'immagine della struttura alberghiera ristorativa al di fuori della realtà locale, cercando di ampliare gli orizzonti degli stessi alunni, tenendo in considerazione la ristorazione come movimento globale.

L'imprinting di un'organizzazione di carattere familiare o le esperienze fatte in aziende cresciute con la strategia dei piccoli passi, fanno sì che gli alunni riflettano parametri di gestione e idee di progettazione non più adeguate all'evoluzione del settore ristorativo, a tal proposito con l'ausilio del network, di stage di formazione e tecniche pratiche, ho cercato di preparare gli alunni affinché in un futuro possano svolgere delle attività prima di tutto sostenibili per l'ambiente, legate al ciclo della stagionalità, l'interpretazione in ottica innovativa di usi, costumi e tradizioni rivisitate in chiave moderna, e infine la possibilità dopo il percorso scolastico di poter ambire a palcoscenici gastronomici altamente professionali.

PROGRAMMA FINALE

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La Ristorazione	Conoscere il settore ristorativo, dal punto di vista pratico e merceologico.	Cucina globale e microterritoriale; Ristorazione commerciale e collettiva; La dieta Mediterranea e la Dietoterapia
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Progettazione e organizzazione della produzione	Conoscere la suddivisione degli alimenti dal punto di vista merceologico; Conoscere la fase di progettazione dal punto di vista ergonomico; Il Settore Food certificato	Le cinque gamme alimentari; I Marchi di tutela;
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro	Conoscere le norme da applicare in ambito lavorativo per la corretta somministrazione del food e del beverage dal punto di Vista igienico-sanitario	L'HACCP; Sicurezza e tutela sul lavoro

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Attività didattica articolata in lezioni frontali	Libro di testo, appunti personali, materiale audio-visivo, riviste di settore	Verifiche orali e scritte in numero adeguato	Valutazione espressa in decimi con cadenza quadrimestrale, tenendo conto della quantità e della qualità delle competenze acquisite, capacità espressive, capacità di Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato, preparazione professionale



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V BS Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

RELAZIONE FINALE

Prof.ssa: **Maria Giovanna Anelli**

Materia: **RELIGIONE**

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.

MATERIA - 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;

- 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.

La visione del musical Sicuramente Amici è stato motivo di ulteriori spunti di riflessione sul ruoli dei sentimenti di Amore e di Amicizia nella lotta contro il buio del mondo. L'amore è ciò da cui tutto è partito e a cui tutto ritornerà.

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;

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
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.	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente si utilizzeranno strumenti digitali, video, filmati, materiale iconografico, quotidiani, ecc.	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	Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri: Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana. Capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani. Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti. Comprensione ed uso dei linguaggi specifici. I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

PARTE III - CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA A - Analisi testuale

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo [S]		
	a) completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	1,5	2
	c) descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	1	1,5
	d) dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo		
	a) comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	1,5	2,5
	b) sufficiente comprensione del brano	1	2 - 1,5
	c) comprende superficialmente il significato del testo	0,5	1
	Capacità di riflessione e contestualizzazione		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturale 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	Correttezza ortografica [CO]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica [CS]		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale [CL]		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
Conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica [S]		
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5	2
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]		
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	1,5	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	1	2-1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	0,5	1
	Capacità di riflessione e sintesi [A]		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1

Valutazione finale: _____/15

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

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

Valutazione finale: _____/15

I Commissari: _____

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

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

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

Valutazione finale: _____/15

I Commissari: _____

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2017

Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

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

Seconda parte

Indicatori	Descrittori	Livello	votaz. parziale	Quesito 1	Quesito 2
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0		
		Sufficiente	1		
		Adeguate e approfondita	2		
COMPETENZE	Competenze e utilizzo	Nulle o incerte	0		

TECNICHE	di terminologie corrette secondo le norme	Sufficienti e adeguate	0,5		
CAPACITA' ELABORATIVE	Capacità di sintesi e capacità di effettuare considerazioni personali	Nulle o incerte	0		
		Sufficienti e adeguate	0,5		
Punteggio massimo/conseguito					

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: _____

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

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

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

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

Simulazione terza prova Esame di Stato 2016 - 2017

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5 BS Data _____

Materia: STORIA

1) Esponi la situazione politica, economica e sociale in cui si trova la Germania al termine della Prima Guerra Mondiale.

2) Le elezioni del 1924 in Italia segnano un drammatico momento di svolta per la storia del fascismo in Italia. Spiegane le ragioni.

3) Quali dei seguenti casi costituisce un esempio di guerra di logoramento?

- a) Attività prevalentemente aerea e navale con scarsi movimenti di fronte.
- b) Attività prevalentemente di trincea con notevoli movimenti di fronte.
- c) Attività prevalentemente di trincea con scarsi movimenti di fronte.
- d) Attività di mezzi militari terrestri con scarso movimento di fronte.

4) Nell'autunno del 1920, Giolitti dovette fronteggiare il momento culminante, ma anche conclusivo, di un periodo definito:

- a) crisi di Wall Street
- b) rivoluzione storica
- c) biennio rosso
- d) pangermanismo

5) Durante le sue fasi iniziali, il movimento fascista si basò sull'appoggio:

- a) dei socialisti, con i quali condivideva alcuni principi di politica sociale;
- b) degli agrari della pianura padana, intenzionati a reprimere l'organizzazione politica dei braccianti;
- c) dei cattolici popolari, spaventati dall'avanzata delle sinistre;
- d) della monarchia, che ne apprezzava l'ispirazione nazionalistica.

6) Le leggi di Norimberga (1935) privarono i non ariani:

- a) del diritto di proprietà
- b) del diritto di voto elettorale
- c) della cittadinanza del Reich e proibivano i matrimoni fra ariani ed ebrei
- d) del diritto di libertà politica

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5 BS Data _____

**Materia: DIRITTO E TECNICA
AMMINISTRATIVA – DTA**

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

Il business plan

- è un piano operativo che concretizza la *business idea*
- è la programmazione riferita a un esercizio amministrativo
- riguarda solo il consolidamento della propria posizione sul mercato
- è la previsione del conto economico di un esercizio “tipo”

Il fabbisogno finanziario per capitale fisso

- corrisponde al totale dei costi previsti
- si ottiene (totali ricavi) – (totale costi)
- si calcola in base alle immobilizzazioni da acquisire
- corrisponde all’ammontare degli ammortamenti previsti

Il preventivo economico

- comprende la valutazione delle possibili fonti di approvvigionamento
- è la previsione del conto economico del primo esercizio e dei due successivi
- definisce le modalità di acquisizione delle immobilizzazioni materiali
- è la stima del fabbisogno finanziario

L’attività di previsione

- definisce le condizioni in cui si troverà a operare l’impresa
 - conclude il processo di programmazione
 - è successiva alla fase di start up
 - comprende i preventivi d’impianto
-

Materia: MATEMATICA

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1. Della funzione $f(x) = \frac{2x-1}{x^2}$ si può dire che
 - Non interseca gli assi
 - È simmetrica rispetto l'asse y
 - Interseca gli assi nel punto $\left(\frac{1}{2}, 0\right)$
 - È simmetrica rispetto l'origine

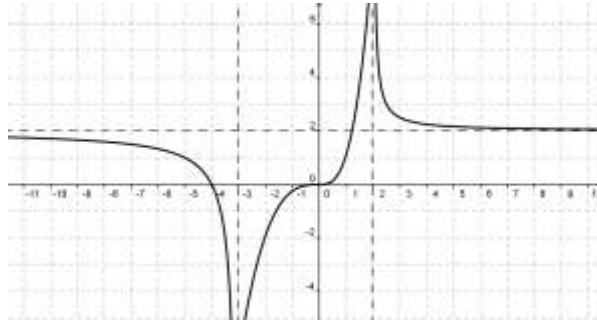
2. La funzione $f(x) = \frac{x}{x^2 - 9}$ presenta:
 - Tre asintoti: $x = -3; x = 3; y = 1$
 - Quattro asintoti: $x = 3; x = -3; x = 1; y = 1$
 - Tre asintoti: $x = -3; x = 3; y = 0$
 - Quattro asintoti: $x = -3; x = 3; y = 0; y = 1$

3. Un punto di discontinuità x_0 di una funzione f è un punto di salto se:
 - $\lim_{x \rightarrow x_0^+} f(x)$ e $\lim_{x \rightarrow x_0^-} f(x)$ esistono, ma sono diversi tra loro
 - $\lim_{x \rightarrow x_0^+} f(x)$ è uguale a $\lim_{x \rightarrow x_0^-} f(x)$
 - almeno uno dei due $\lim_{x \rightarrow x_0^+} f(x)$ o $\lim_{x \rightarrow x_0^-} f(x)$ non esiste o è infinito
 - $\lim_{x \rightarrow x_0^+} f(x) = 0$

4. Il coefficiente angolare della retta tangente alla funzione $f(x) = x^3 - 1$ nel suo punto di ascissa $x_0 = 2$ risulta pari a:
 - 7
 - 12
 - 1
 - 1

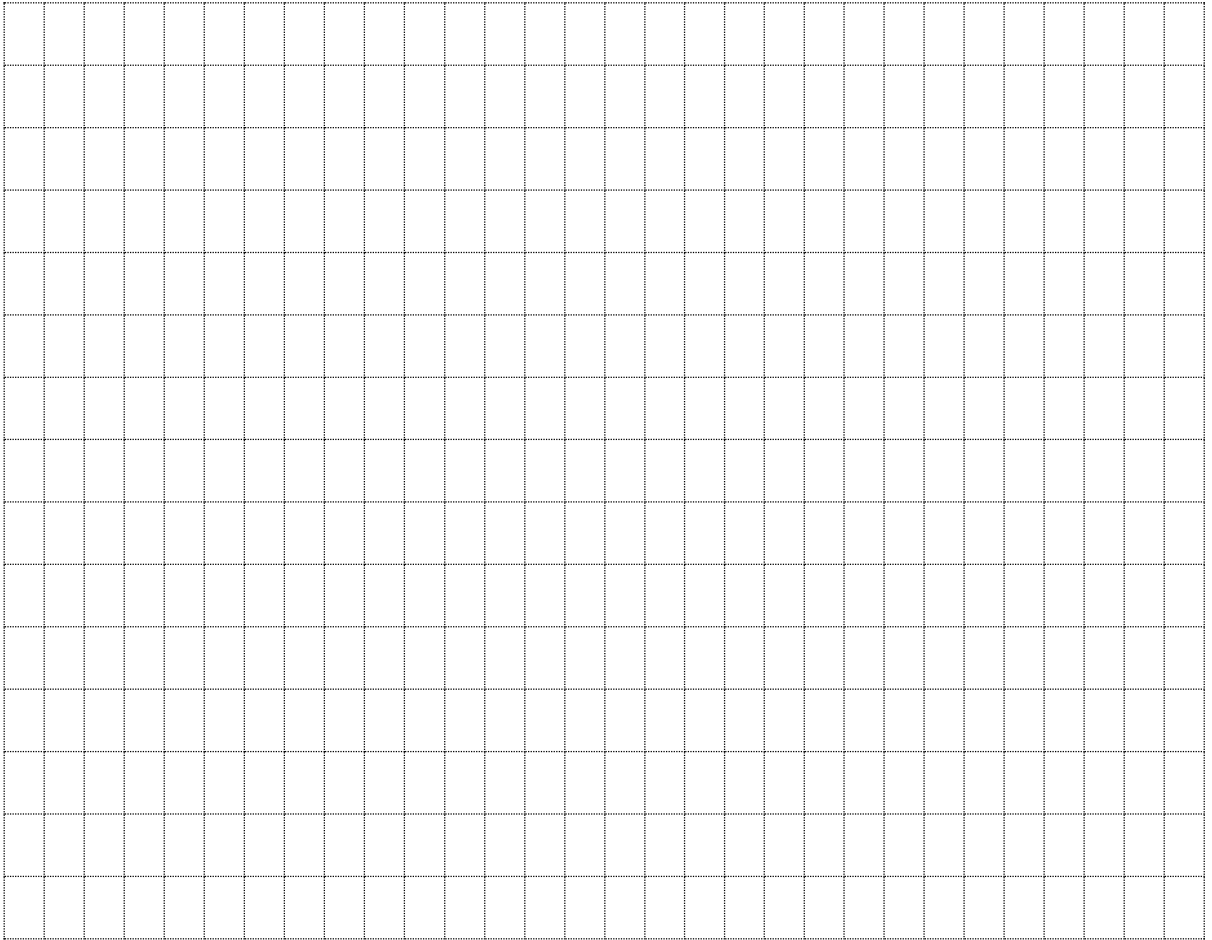
QUESITI A RISPOSTA APERTA

1. Dall'osservazione del grafico proposto, descrivi la funzione da esso rappresentata (classificazione e dominio, pari/dispari, intersezione con gli assi, segno, limiti calcolati negli estremi del dominio, asintoti)



2. Studia la monotonia e classifica gli eventuali punti stazionari della funzione:

$$f(x) = 2x^2 - 3x$$



Nome e cognome del candidato _____ Classe 5 BS Data _____

Materia: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

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

Spiega brevemente la distillazione ed elenca qualche prodotto:

In quale fase lavorativa della giornata ci troviamo dalle 12:00 alle 15:00?

- Pranzo (dinner)
- Colazione (lunch)
- Merenda (snack)
- Prima colazione (breakfast)

Il passe è:

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

I due vini DOCG dell'Emilia-Romagna sono:

- Pignoletto e Albana di Romagna
- Lambrusco e Trebbiano
- Gewürztraminer e Lagrein
- Pagadebit e Sangiovese

La finger-bowl è indispensabile quando si servono:

- Primi piatti asciutti
- Bistecche
- Volatili (pollo, quaglie, ecc), crostacei e mitili
- Composte di frutta

Materia: FRANCESE

Végétaliens, végétariens: les végétariens de l'extrême!

Plus végétariens que les végétariens, ça existe ! Ce sont les fameux végétaliens ou végétariens. Leur philosophie est de ne manger aucun produit d'origine animale, et donc d'exclure par exemple les œufs et les produits laitiers.

Si les végétariens refusent de manger de la viande pour des raisons de santé ou pour des motivations éthiques, écologiques ou encore religieuses, les végétaliens, eux, sont en quelque sorte des puristes !

Ils dénoncent l'exploitation des animaux d'élevage et s'opposent pour cette raison à la consommation d'œufs, de lait et de tous les laitages (crème, fromages, yaourts, beurre). Le miel est également condamné par ce type de régime. Un choix très strict, donc, et difficile à manier au quotidien car un végétalien pointilleux devra exclure aussi tous les dérivés animaux utilisés dans les plats cuisinés et dans les produits préparés.

La solution est souvent de préparer soi-même ses petits plats, pour contrôler la provenance des ingrédients. Ce qui demande une sacrée organisation !

Ce type de repas est difficilement conciliable avec l'équilibre nutritionnel parce qu'il rend très difficile la satisfaction des besoins en acides aminés indispensables, en fer, en calcium et en certaines vitamines. Suivre un régime végétalien, à long terme, fait courir des risques pour la santé, à cause notamment des carences en vitamines et en minéraux essentiels. Il faut donc privilégier les protéines végétales (le fameux soja, par exemple, et les légumes secs) et ne pas hésiter à intégrer dans l'alimentation des suppléments en vitamines B12 et D, en calcium et en fer. Quoi qu'il en soit, il est conseillé de consulter un nutritionniste ou un diététicien afin d'éviter des carences et de ne pas mettre sa santé en danger.

Les végétaliens sont :

- a. des végétariens qui suivent un régime plus strict, qui exclut les œufs et les produits laitiers.
- b. des végétariens qui ne mangent pas d'œufs.
- c. des végétariens qui ne mangent pas de produits laitiers.
- d. tout simplement des végétariens qui préparent leurs plats chez eux.

Les raisons du régime végétalien :

- a. sont pour la plupart de type religieux.
- b. sont éthiques ou écologiques.
- c. sont profondes et reposent sur la dénonciation de l'exploitation des animaux d'élevage.
- d. sont liées au refus de l'exploitation des animaux.

Le régime végétalien :

- a. est un régime complet.
- b. fait courir des risques pour la santé.
- c. ne provoque aucune carence en vitamines et en minéraux.
- d. est un régime riche en calcium.

Ceux qui décident de suivre un régime végétalien :

2. Réponds aux questions :

a. Quelle est l'origine du mot brunch ?

b. À quelle heure est-ce que l'on sert généralement le brunch ?

c. Quelles sont types de mets constituant un brunch ?

d. Qui est-ce qui apprécient en particulier la formule du brunch ?

e. Où est née l'expression happy hour ?

f. Qu'est-ce que les clients peuvent consommer ?

g. À quelle heure est que l'on sert l'happyhour ?

Nome e Cognome del Candidato _____ 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 ehenswürdigkeit 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

Materia: SCIENZE MOTORIE

Scegli la risposta corretta.

1) Un muscolo si definisce antagonista quando:

- La sua azione determina un movimento.
- Concorre insieme ad altri muscoli a produrre un movimento.
- La sua contrazione non produce nessun movimento.
- Produce un movimento opposto a quello del muscolo agonista.

2) Il muscolo cardiaco è un muscolo:

- Attivato da un atto volontario.
- Striato e non controllato dalla volontà.
- Non sottoposto al controllo del sistema nervoso autonomo.
- Liscio e volontario.

3) Si definisce ginocchio varo quando:

- Le ginocchia sono separate mentre i piedi si toccano.
- Le caviglie sono distanti ma toccano le ginocchia.
- Le ginocchia sono distanti e le caviglie separate.
- Piedi e ginocchia toccano tra loro.

4) La colonna vertebrale vista dal piano sagittale:

- Non presenta curve fisiologiche.
- Presenta lordosi del tratto lombare e cifosi del tratto dorsale.
- Presenta lordosi del tratto lombare e concavità indietro del tratto dorsale.
- Presenta concavità avanti del tratto lombare e concavità indietro del tratto dorsale.

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5 BS Data _____

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

Domande a risposta multipla:

1) La glassatura è:

- A- La confezione che contiene i prodotti ittici durante il trasporto
- B- Lo strato di ghiaccio che ricopre i prodotti ittici congelati o surgelati
- C- Un metodo di conservazione fisico che sfrutta l'azione del freddo
- D- Il peso netto dei prodotti ittici al momento della vendita

2) Una cottura è completa se gli alimenti di origine animale raggiungono in ogni loro parte almeno una temperatura di:

- A- 60°C
- B- 75°C
- C- 90°C
- D- 50°C

3) Le temperature tipiche di refrigerazione dei prodotti deperibili di origine animale sono:

- A- 0-4 °C
- B- 2-6 °C
- C- 4-8°C
- D- 8-12°C

4) Un piano di autocontrollo è:

- A- Il documento in cui viene descritto il processo produttivo di un'azienda ristorativa, con le fasi di lavoro e le azioni preventive per la sicurezza sul lavoro
- B- un piano di verifica sull'attrezzatura
- C- Il documento che permette all'azienda di avere la licenza di esercizio
- D- Il documento che permette all'azienda di potersi iscrivere al REC

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

MATERIE	DOCENTI
Italiano– Storia	
Inglese	
Francese	
Tedesco	
Matem/Inform	
Sc. Cult. Alim.	
Lab. Enog. S. Cucina	
Lab. Enog. Sala/vend	
Dir. Amm. Strut. Ric.	
Scienze Mot. E Spor.	
Religione	
Sostegno	
Sostegno	

Riccione, 15/05/2017

Il coordinatore
(Prof.ssa Maria Luisa Carli)