

**Prot. N°**

Riccione, 15 maggio 2017

Alla c.a. del Dirigente Scolastico  
Dott. Giuseppe Ciampoli  
I.P.S.S.E.O.A. "S.Savioli"  
Riccione

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5 KC - Enogastronomia

In data 15 maggio 2017, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5 KC, Enogastronomia, consegna il Documento Finale in duplice copia cartacea oltre al file.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
(Prof.ssa Marianna Esposito)



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

## **DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/19)

### **CLASSE V<sup>C</sup>**



Anno scolastico  
2016/2017

Coordinatore Prof.ssa Marianna Esposito



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

**INDICE**

<b>PARTE I</b> <b>Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post-qualifica</b>	Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica	Pag.3
	Elenco alunni	Pag.4
	Piano di studi	Pag.5
	Obiettivi generali	Pag.6
	Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe	Pag.9
	Profilo della classe	Pag.12
	Percorsi Interdisciplinari	Pag.14
	Attività extra-curricolari	Pag.14
	Crediti scolastici	Pag.15
	Elenco Tesine	Pag.16
<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi disciplinari</b>	Italiano/Storia	Pag.17
	Diritto e tecnica dell'impresa turistica	Pag.26
	Religione	Pag.29
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag.33
	Francese	Pag.37
	Matematica	Pag.41
	Lab. Enogastronomia settore Cucina	Pag.45
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag.48
	Inglese	Pag.52
Scienze motorie	Pag.58	
<b>PARTE III</b> <b>Criteri e Strumenti di valutazione</b>	Griglia di valutazione I Prova	Pag.63
	Griglia di valutazione II Prova	Pag.74
	Griglia di valutazione III Prova	Pag.76
	Griglia di valutazione per il colloquio orale	Pag.78
<b>PARTE IV</b> <b>Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato</b>	Testi delle simulazioni della terza prova d'esame	Pag.79



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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
A.S. 2016/2017**

**Classe 5KC – Indirizzo Enogastronomia**

**Parte I – Profilo della Classe Composizione del Consiglio di Classe**

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Rossana Righetti
Inglese	Rosa Furfaro Giovannini
Francese	Marianna Esposito
Alimentazione	Giuditta Di Lallo
Matematica	Alessandro Loda
Dir. Amm. Strut. Ric.	Maria Luisa Carli
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Fabrizio Sbarro
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Tiziano Giovannini
Scienze Motorie e Sportive	Marilinda Di Giovanni
Religione	Maria Giovanna Anelli
Sostegno (AD03)	Ivana Salvatore

**Parte I - Analisi della Situazione Iniziale**

Classe      5<sup>^</sup>                      Sezione      **KC**                      Numero alunni      **24**

**Storia della classe:**

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

Discipline	4 <sup>^</sup> anno	5 <sup>^</sup> anno
Italiano	Bartolomeoli	Righetti
Francese	Monteleone	Esposito
Inglese	Perziano	Furfaro
Scienze Motorie e Sportive	Cardella	Di Giovanni



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

**Elenco Alunni:**

**N. Alunni maschi: 14**

**N. Alunne femmine: 10**

<b>Azzone</b>	<b>Francesco</b>
<b>Barbieri</b>	<b>William</b>
<b>Bartoli</b>	<b>Giacomo</b>
<b>Calandra</b>	<b>Ilenia</b>
<b>Ceraj</b>	<b>Adriana</b>
<b>Filaj</b>	<b>Emilio</b>
<b>Gentile</b>	<b>Margherita</b>
<b>Halilovic</b>	<b>Germano</b>
<b>James</b>	<b>Steven Raul</b>
<b>Kielar</b>	<b>Patryk</b>
<b>Marcaccini</b>	<b>Mattia</b>
<b>Pasini</b>	<b>Barbara</b>
<b>Pazzaglini</b>	<b>Luca</b>
<b>Perugini</b>	<b>Alice</b>
<b>Polini</b>	<b>Luna</b>
<b>Raffaelli</b>	<b>Alessandro</b>
<b>Rossi</b>	<b>Marco</b>
<b>Rushiti</b>	<b>Xhesika</b>
<b>Sheshi</b>	<b>Sara</b>
<b>Torri</b>	<b>Lorenzo</b>
<b>Uguccione</b>	<b>Lucia</b>
<b>Vandi</b>	<b>Roberto</b>
<b>Vetricini</b>	<b>Erika</b>
<b>Vignali</b>	<b>Emanuele</b>



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

## **Piano di Studi**

### **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE**

<b>Area comune</b>		<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
• Italiano	4	4	scritto/orale
• Storia	2	2	scritto/orale
• Matematica	3	3	scritto/orale
• 2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
• Educazione fisica	2	2	pratico
• Religione (per coloro che se ne	1	1	orale
	15	15	

### **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO**

<b>Area di indirizzo</b>		<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
• Lab. Enog. Cucina	4	4	pratico
• Lab. Enog. Sala/Vend.	1	2	scritto/orale
• Diritto e Tecniche delle Aziende Turistiche	5	5	scritto/orale
• Inglese	3	3	scritto/orale
• Scienza degli Alimenti	3	3	orale
	17	17	



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

## Obiettivi Generali

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

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

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

- una cultura di base storica, giuridico - economica, politica, ecc.;
- la conoscenza di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico-ristorativo;
- la conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico - ristorative;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- la padronanza delle tecniche operative di base.

In termini di competenze:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turistico-ristorativa;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali.

In termini di capacità e comportamenti:

- l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;
- buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;
- la flessibilità e la disponibilità al cambiamento;
- la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;
- comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità.

**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.



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

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

STAGE 5KC a.s. 2016-2017  
05/25 SETTEMBRE 2016

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"  
Classe Cucina

RELAZIONE FINALE Tutor stage  
Prof. Tiziano Giovannini

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

La parte preliminare dell'attività di tutoraggio è consistita, durante il periodo estivo, in un primo contatto telefonico con le aziende coinvolte e, in tempi immediatamente successivi, attraverso corrispondenza formale via e-mail. Nella terza decade del mese di agosto, si è provveduto inoltre a distribuire a ciascun studente tutti i documenti necessari all'avvio dell'esperienza di stage.

Nel periodo dal 5 al 25 settembre il sottoscritto ha effettuato contatti telefonici frequenti con i tutor aziendali e gli allievi stessi, non rilevando alcun caso di criticità.

Una parte degli allievi ha fatto lo stage in strutture ricettive della provincia di Rimini; altri, invece, hanno scelto di recarsi presso alcune 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. Per uno studente per il quale non è stata possibile l'effettuazione dell'esperienza di stage nel mese di settembre, come previsto, è stata approntata un'ulteriore opportunità durante il periodo di sospensione delle attività didattiche natalizie.

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

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

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

Prof. Tiziano Giovannini

Prof.ssa Anna Mastandrea



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

### Prospetto riassuntivo valutazione stage

\	<b>CLASSE V<sup>^</sup>KC 5-25 Sett. Tutor Prof.ss Giovannini/Mastandrea</b>	<b>SITO STAGE</b>
1	Azzone Francesco	Park Hotel Cala di Lepre
2	Barbieri William	Ristorante Villa del Gusto TORRIANA (RN)
3	Bartoli Giacomo	Park Hotel Cala di Lepre PALAU (OT)
4	Calandra Ilenia	Acacia Resort Parco dei leoni (PA)
5	Ceraj Adriana	Acacia Resort Parco dei leoni (PA)
6	Filaj Emilio	Laboratori presso I.P.S.S.E.O..A.
7	Gentile Margherita	Ristorante "Tanimodi" RICCIONE (RN)
8	Halilovic Germano	Acacia Marina Palace MARINA DI
9	James Steven Raul	Ristorante "da Walter e Lella" RSM
10	Kielar Patryk	Acacia Marina Palace MARINA DI
11	Marcaccini Mattia	Rist. Osteria dal Minestraio RICCIONE
12	Pasini Barbara	Ristorante "Al Moccolo" RIMINI
13	Pazzaglini Luca	Hotel Atlantic RICCIONE (RN)
14	Perugini Alice	Ristorante "Tanimodi" RICCIONE (RN)
15	Polini Luna	Acacia Resort Parco dei leoni (PA)
16	Raffaelli Alessandro	Hotel Atlantic RICCIONE (RN)
17	Rossi Marco	Hotel Ristorante "Posillipo" GABICCE
18	Rushiti Xhesika	Acacia Resort Parco dei leoni (PA)
19	Sheshi Sara	Hotel Sporting RIMINI
20	Torri Lorenzo	Ristorante VIVO c/o Palace Hotel RSM
21	Uguccione Lucia	Hotel Sporting RIMINI
22	Vandi Roberto	Hotel Palau PALAU (OT)
23	Vetricini Erika	Ristorante "Al Moccolo" RIMINI
24	Vignali Emanuele	Hotel Palau PALAU (OT)



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

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

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 con gli opportuni approfondimenti tenendo conto dei 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.*



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

## **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 e chiarimenti di procedimenti atti a produrre diverse tipologie di elaborati.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzati e personalizzati 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**

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

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

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

- a) attività lavorative certificate non pianificate dall'Istituto;
- b) partecipazione a corsi e concorsi di formazione professionale;
- c) attività motorie documentate da società sportive riconosciute;
- d) donazione del sangue;
- e) attività culturali, artistiche e ricreative certificate (musica, convegni, conferenze, ecc.);
- f) attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc).



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

## **Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione**

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



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

## **PROFILO DELLA CLASSE 5KC**

Ad inizio anno scolastico 2016/2017 la classe è composta da 24 alunni (10 femmine e 14 maschi) che ha origine dall'unione della 3<sup>^</sup>DK e di una parte della 3<sup>^</sup>CK, a.s. 2014/15, con un ulteriore inserimento di uno studente all'inizio della classe quinta. Quattro alunni hanno certificazione DSA, e un alunno è diversamente abile con obiettivi differenziati. L'intera classe ha scelto di specializzarsi nel settore Cucina. In virtù della loro precedente appartenenza a classi diverse, e forse anche per il loro elevato numero, gli alunni hanno sviluppato dei micro gruppi all'interno della stessa classe, ma tali sottogruppi hanno sempre mostrato un'unione e complicità nelle esercitazioni di laboratorio. I due gruppi della classe, infatti, hanno sempre interagito in termini "lavorativi" oltre che scolastici. L'interesse dimostrato fin dalla classe terza per l'attività pratica scelta quale specializzazione del corso di studi, unito ad indubbie capacità personali, oltre all'ottima tecnica trasmessa dai docenti di indirizzo, si è concretizzato nella partecipazione di un gruppo di studenti a diversi concorsi di settore dai quali i ragazzi hanno riportato vittorie o ottimi piazzamenti. Da sottolineare che gli studenti, non direttamente coinvolti nei concorsi, hanno sempre collaborato in modo fattivo con i compagni per il raggiungimento del successo. Da questa predisposizione preponderante per l'aspetto pratico degli insegnamenti è scaturita, per una parte della classe, una minore tensione per le discipline esclusivamente teoriche con la conseguenza che alcuni alunni, sebbene minoritari, hanno raggiunto, in alcune discipline, un profitto solo complessivamente sufficiente. Inoltre in classe è presente uno studente che, oltre ad eccellere in tutte le discipline, si è sempre adoperato per aiutare concretamente nello studio i compagni più deboli.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al monoennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti d'insegnanti verificatisi nell'ultimo anno, hanno riguardato i docenti di Italiano, Inglese, Francese, Scienze Motorie e Sportive.

La classe ha risentito di questi cambiamenti, anche se ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

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

L'attività scolastica si è svolta in modo regolare anche se la partecipazione alla stessa non ha avuto la medesima incidenza per tutti. Ci sono alunni che hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo-formativo, altri che hanno frequentato meno assiduamente, altri ancora che hanno frequentato in modo piuttosto passivo. Conseguenza diretta della scarsa o passiva frequenza è la difficoltà, in alcuni casi, di conseguire un profitto accettabile nelle diverse discipline. Pur essendosi impegnati, alcuni studenti non sono riusciti comunque a



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

raggiungere risultati pienamente soddisfacenti a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata.

Un terzo della classe ha raggiunto risultati più che buoni determinati dalle abilità individuali, da uno studio continuativo e dalla partecipazione più consapevole alle lezioni.

Per quasi tutti gli studenti la valutazione dello stage è risultata da buona ad eccellente, a dimostrazione di una professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo-didattico.

Quasi tutti gli alunni sono sempre stati entusiasti di partecipare alle iniziative interne ed esterne organizzate dalla scuola o da enti che richiedono la collaborazione dell'Istituto.

Si segnala anche che diversi alunni sono già inseriti in attività lavorative attinenti, con contratti che li vedono impegnati nei fine settimana e nei periodi festivi il che comporta impegni extrascolastici a volte difficili da conciliare con il normale svolgimento dell'attività didattica.

Il clima in classe si è rivelato, tranne qualche occasionale eccezione, abbastanza buono, improntato sul rispetto reciproco e comportamento corretto.

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

Riccione, 12 maggio 2017

Il Consiglio di Classe



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

## **Percorsi Interdisciplinari**

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

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

## **Attività extra-curricolari**

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

- Preparazione catering “ Progetto Iris” San Patrignano-Novembre 2016
- Uscita didattica presso Cantina Vinicola “Tenuta Mara ”-San Clemente Novembre 2016
- Corso pasticceria Presso I.P.S.S.E.O.A. “S. Savioli”-Riccione, Dicembre 2016
- Preparazione cena Beneficenza S. Savioli-Dicembre 2016
- Corso pasticceria Presso I.P.S.S.E.O.A. “S. Savioli”-Riccione, Dicembre 2016
- Uscita didattica presso SIGEP – Rimini, Gennaio 2017
- Uscita didattica Teatro Riccione “ E per questo resisto”- Gennaio 2017
- Preparazione cena “Premio Rotary”-Gennaio 2017
- Corso panettone Presso I.P.S.S.E.O.A. “S. Savioli”-Riccione, Marzo 2017
- Corso preparazione Shushi-I.P.S.S.E.O.A. “S. Savioli”-Riccione, Aprile 2017



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

## Crediti Scolastici

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

Elenco Alunni			Credito Acquisito classe III (a.s.)	Credito acquisito classe IV (a.s.)	Credito Totale Relativo alle classi III e IV
1	Azzone	Francesco	2014/15 5	2015/16 4	9
2	Barbieri	William	2014/15 4	2015/16 5	9
3	Bartoli	Giacomo	2014/15 4	2015/16 4	8
4	Calandra	Ilenia	2014/15 4	2015/16 5	9
5	Ceraj	Adriana	2014/15 4	2015/16 5	9
6	Filaj	Emilio	2014/15 7	2015/16 7	14
7	Gentile	Margherita	2014/15 6	2015/16 6	12
8	Halilovic	Gernmano	2014/15 5	2015/16 6	11
9	James	Steven Raul	2014/15 5	2015/16 5	10
10	Kielar	Patryk	2014/15 6	2015/16 7	13
11	Marcaccini	Mattia	2014/15 4	2015/16 4	8
12	Pasini	Barbara	2014/15 4	2015/16 4	8
13	Pazzaglini	Luca	2014/15 4	2015/16 5	9
14	Perugini	Alice	2014/15 6	2015/16 6	12
15	Polini	Luna	2014/15 4	2015/16 5	9
16	Rafaelli	Alessandro	2014/15 4	2015/16 5	9
17	Rossi	Marco	2014/15 6	2015/16 6	12
18	Rushiti	Xhesika	2014/15 6	2015/16 7	13
19	Sheshi	Sara	2014/15 4	2015/16 6	10
20	Torri	Lorenzo	2014/15 4	2015/16 5	9
21	Uguccioni	Lucia	2014/15 5	2015/16 6	11
22	Vandi	Roberto	2014/15 5	2015/16 6	11
23	Vetricini	Erika	2014/15 5	2015/16 5	10
24	Vignali	Emanuele	2014/15 6	2015/16 8	14



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

**Elenco Tesine**

Alunni:			Titoli
1	Azzone	Francesco	"Il Fuoco"
2	Barbieri	William	"Sapori d'Oriente: il sushi"
3	Bartoli	Giacomo	"L'H.A.C.C.P., la conservazione degli alimenti e il contesto storico di fine 800 e primo 900"
4	Calandra	Ilenia	" Sicilia"
5	Ceraj	Adriana	"Il Fumo"
6	Filaj	Emilio	"Esperienze"
7	Gentile	Margherita	" Disturbi alimentari e le malattie correlate"
8	Halilovic	Germano	"La dieta mediterranea"
9	James	Steven Raul	"Fast Food"
10	Kielar	Patryk	"Polonia"
11	Marcaccini	Mattia	"Guerra"
12	Pasini	Barbara	"Simbologia del colore"
13	Pazzagliani	Luca	"Il lato oscuro della società"
14	Perugini	Alice	"Il Caffè"
15	Polini	Luna	" IL Cioccolato"
16	Raffaelli	Alessandro	"Il lavoro e la ristorazione"
17	Rossi	Marco	"Il Formaggio e la caseificazione"
18	Rushiti	Xhesika	"Il Bambino"
19	Sheshi	Sara	"Bio's Kitchen"
20	Torri	Lorenzo	"La Pizza"
21	Uguccione	Lucia	" L'Alcol"
22	Vandi	Roberto	"Organizzazione di eventi"
23	Vetricini	Erika	"Il Vino"
24	Vignali	Emanuele	"Il Pane ed i Lievitati"



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

## **PARTE II PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

### **RELAZIONE FINALE ITALIANO E STORIA**

**CLASSE:** V<sup>^</sup> KC

**MATERIA:** *Italiano e Storia*

**DOCENTE:** *prof.ssa Rossana Righetti*

#### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>CK è composta da 24 studenti, provenienti dalla provincia di Rimini e da San Marino; sono presenti studenti stranieri ma tutti da anni residenti in Italia.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA e uno studente diversamente abile con programmazione differenziata. E' presente un'alunna ripetente la classe quinta.

#### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO**

La classe appare nel suo insieme abbastanza unita e coesa, con un atteggiamento disponibile e corretto nei confronti dell'insegnante.

Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, una parte consistente della classe ha effettuato numerose assenze, con una presenza in classe piuttosto discontinua.

#### **ANDAMENTO DIDATTICO**

Nelle discipline di Italiano e Storia, gli studenti si sono dimostrati nel corso dell'anno abbastanza interessati, ma l'impegno profuso nello studio personale è stato piuttosto scarso; questo si rispecchia in lezioni sostanzialmente proficue e partecipative e in verifiche piuttosto scarse, mancando appunto il momento di studio e rielaborazione personale.

#### **LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI**

I livelli generali raggiunti si attestano sulla sufficienza per un cospicuo gruppo di studenti, sia in Storia, sia in Italiano. Alcuni studenti invece, alla data attuale, non hanno ancora colmato le lacune manifestate nel corso dell'anno, non raggiungendo ad oggi gli obiettivi didattici previsti. Alcuni hanno raggiunto risultati discreti. Gli studenti con DSA sono stati supportati durante l'anno con strumenti compensativi, come previsto dal PDP.

Riccione, 25 Aprile 2017

L'Insegnante  
Prof.ssa Rosanna Righetti

**CLASSE:** V<sup>^</sup> KC

**MATERIA:** *Italiano*

**DOCENTE:** *Prof.ssa Rosanna Righetti*



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

**ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO**

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Il secondo Ottocento:</b></p> <p><b>Positivismo e tendenze letterarie</b></p>	<p>Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</p> <p>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</p> <p>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>-Il Darwinismo sociale</li> </ul> </li> <li>• Il Verismo e il Naturalismo</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Giovanni Verga</p> <p>Lecture</p>	<p>Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cenni alle opere principali</li> <li>- Il pensiero e la poetica:</li> <li>- le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga</li> </ul> </li> <li>- La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>)</li> <li>- La famiglia Malavoglia; L'arrivo e la partenza di 'Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>)</li> <li>- La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)</li> </ul>



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

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Tra Otto e Novecento: Il decadentismo</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<p>Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<p>Il Decadentismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>- I poeti maledetti</li> <li>- La poesia simbolista in Francia</li> <li>- La scapigliatura come "avanguardia mancata"</li> <li>-La crisi della ragione: Nietzsche, Freud, Einstein</li> <li>-Charles Baudleaire: Spleen (da <i>I fiori del mare</i>)</li> <li>-Emilio Praga: Preludio (da <i>Penombre</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Giovanni Pascoli</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- I temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;</li> <li>- <i>Myricae</i> (cenni)</li> <li>- E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</li> <li>- Lavandare (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- X Agosto (da <i>Myricae</i>)</li> <li>-L'assiuolo (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- La mia sera (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)</li> <li>-Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Gabriele D'Annunzio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare</li> </ul>	<p>La vita e le opere principali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- La vita come un'opera d'arte,</li> <li>- Estetismo e Superomismo;</li> <li>-Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>)</li> </ul>



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

<b>Lecture</b>	<p>adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<p>- La sera fiesolana (da <i>Alcyone</i>)</p> <p>- La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)</p> <p>-Deserto di Cenere (da <i>Notturmo</i>)</p>
----------------	---	--

<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Italo Svevo</b>  <b>Lecture</b>	<p>Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita e Poetica dell'autore</li> <li>• La coscienza di Zeno</li> <li>- I modelli, la struttura e i contenuti</li> <li>- Le tecniche narrative</li> </ul> <p>- Prefazione e Preambolo</p> <p>- L'ultima sigaretta</p> <p>-Un salotto mai più interdetto</p> <p>-Una catastrofe inaudita (da <i>La coscienza di Zeno</i>)</p>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Luigi Pirandello</b>  <b>Lecture</b>	<p>Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• I romanzi, le novelle e il teatro</li> <li>• La poetica</li> <li>- "Vita", "Forma" e "Maschere", umorismo</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> <li>-Il meta teatro</li> <li>-Trama dei romanzi <i>Il fu Mattia Pascal</i> e <i>Uno nessuno centomila</i></li> <li>-Trama di <i>Così è (se vi pare)</i> e <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i></li> </ul> <p>- Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>)</p> <p>- Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>)</p> <p>- Cambio treno</p> <p>-Io e l'ombra mia (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</p>



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

MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Dai primi del Novecento alla letteratura tra le due guerre</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il futurismo</li> <li>-Filippo Tommaso Marinetti: Il bombardamento di Adrianopoli (da <i>Zang Tumb Tumb</i>)</li> </ul>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Giuseppe Ungaretti</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i></li> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Sono una creatura (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- I fiumi (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Mattina (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> </ul>

MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Eugenio Montale</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere</li> <li>• Elementi di poetica</li> <li>-Merigiare pallido assorto (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>- Spesso il male di vivere ho</li> </ul>



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

		incontrato (da <i>Ossi di seppia</i> ) - Non chiederci la parola (da <i>Ossi di seppia</i> ) - Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i> )
<b>MODULO 11</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Produzione scritta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</li> <li>- L'analisi del testo</li> <li>- saggio breve</li> <li>- tema di argomento storico</li> <li>- tema di ordine generale</li> </ul>

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



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

<p>concettuali realizzate in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>			<p>studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	--	--	---

### **STORIA - PROGRAMMA SVOLTO**

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento</b>	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;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> <li>• Alcuni aspetti della questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della <i>belle époque</i></li> </ul>
<b>MODULO 2</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La prima guerra mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;</li> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamica del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>- Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</li> <li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra e NEP</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>• Gli Stati Uniti dopo il conflitto: la crisi del 1929</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Mussolini e il fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>• Caratteri del regime fascista</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Hitler e il nazismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>



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

	• Caratteri del regime
<b>MODULO 7</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La seconda guerra mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamica del conflitto</li> <li>• La Resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> </ul>

<b>Il mondo bipolare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa e URSS dopo il secondo conflitto mondiale</li> <li>• La guerra fredda e il muro di Berlino</li> <li>• Il crollo del muro e la dissoluzione dell'Urss</li> </ul>
--------------------------	--

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



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

<p>concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li></ul>			<p>di autocorrezione.</p>
---	--	--	---------------------------



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

**CLASSE:** V<sup>^</sup> KC

**MATERIA:** *Dirittoe Tecnica amministrativa Dell'impresa turistica*

**DOCENTE:** *Prof.ssa Maria Luisa Carli*

## **RELAZIONE FINALE**

La classe, composta da 24 alunni di cui 4 DSA ed uno diversamente abile con obiettivi differenziati, ha dimostrato nel corso del triennio una adeguata partecipazione al lavoro in classe. Un gruppo in particolare si è distinto per l'impegno costante a scuola ed a casa, per il rispetto delle scadenze per la modalità del lavoro, un gruppo invece ha mostrato un impegno non sempre adeguato alle proprie capacità. Nel complesso tutti hanno mostrato capacità di orientamento ma solo per alcuni si può parlare di autonomia nel lavoro. La classe in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze competenze capacità ecc.) si può dividere in tre fasce: la prima composta da alunni che hanno dimostrato interesse ed impegno costanti con profitti più che buoni, un'altra composta dalla maggioranza degli alunni con sufficienti capacità relazionali e di orientamento e con impegno adeguato ed infine una minoranza di alunni con profitti non sempre adeguati per lacune pregresse ed incostante impegno.

*L'insegnante  
Prof.ssa Maria Luisa Carli*

*Riccione, 28 Aprile 2017*



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

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

TESTO DI ADOZIONE: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE DI STEFANO RASCIONI E FABIO FERRIELLO – TRAMONTANA ED.

MODULO	COMPETENZE	CONOSCENZE
<b>MODULO A</b> <b>IL MERCATO TURISTICO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li><li>• adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;</li><li>• normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.</li></ul>
<b>MODULO B</b> <b>IL MARKETING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;</li><li>• interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati;</li><li>• individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li><li>• documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li><li>• adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di marketing turistico;</li><li>• tecniche di web marketing.</li></ul>
<b>MODULO C</b> <b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li><li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Strategia dell'impresa e scelte strategiche;</li><li>• pianificazione e programmazione aziendale;</li><li>• vantaggio competitivo;</li><li>• controllo di gestione;</li><li>• Budget e controllo budgetario;</li><li>• business plan.</li></ul>



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

<p><b>MODULO D</b></p> <p><b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li><li>• documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti;</li><li>• Normativa di tutela della privacy;</li><li>• Norme volontarie ISO 9000;</li><li>• Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto;</li><li>• Responsabilità degli operatori di settore;</li><li>• Contratti di allotment e vuoto per pieno.</li></ul>
---	--	--



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

## **RELAZIONE FINALE RELIGIONE**

**CLASSE:** V<sup>^</sup> KC

**MATERIA:** *Religione*

**DOCENTE:** *prof.ssa Maria Giovanna Anelli*

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.

Riccione, 30 Aprile 2017

L'Insegnante  
Prof.ssa Maria Giovanna Anelli



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

## **PROGRAMMA SVOLTO RELIGIONE**

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 soggettivistic

-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 aggiornato 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 un'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 stata motivo di ulteriori spunti di riflessione sui 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 stato 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



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

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.

Testimonianze di vita. Apac- Cec - Associazione Papa Giovanni XXIII° Casa Madre del Perdono.

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

La violenza di genere..Eventi e analisi fatti accaduti.

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.



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

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

Riccione, 30 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof.ssa Maria Giovanna Anelli



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

## **RELAZIONE FINALE A.S. 2016/2017**

**Classe: V<sup>a</sup> C**

**Indirizzo: CUCINA**

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

La classe 5<sup>a</sup> C a indirizzo cucina è composta da 24 alunni (14 maschi e 10 femmine).

Nella classe ci sono 4 studenti DSA con piano didattico personalizzato e un allievo H al quale è stato assegnato un piano didattico differenziato.

La possibilità di seguire questa classe in qualità di docente di scienza degli alimenti già a partire dall'anno scolastico precedente A. S. 2015/2016 mi ha permesso di analizzare in maniera utile l'andamento didattico e comportamentale dei singoli alunni.

La classe si presenta eterogenea in quanto le capacità di apprendimento dei discenti sono diverse e individuali, questo comporta di conseguenza che il profitto scolastico dei membri della classe mostra difformità: se gran parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi disciplinari previsti con risultati sufficienti o discreti a seconda delle differenti facoltà di apprendimento di base, al contrario alcuni allievi, a causa del limitato impegno profuso nello studio o del loro scarso interesse nei confronti della disciplina, sono stati valutati con una votazione appena sufficiente, altri addirittura in data attuale non hanno ancora ottenuto risultati pienamente sufficienti o soddisfacenti. Altra considerazione doverosa da segnalare è il fatto che alcuni allievi non mostrano costanza nell'impegno e nello studio individuale tanto che le valutazioni fino ad ora registrate si discostano molto da una media obiettiva che risulta pertanto difficile da quantificare, basti confrontare il divario tra le votazioni registrate nel primo e nel secondo quadrimestre.

Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, buona parte degli alunni ha seguito con regolarità gli incontri durante l'intero anno scolastico, mentre altri hanno frequentato le lezioni con una minore assiduità cumulando molteplici assenze soprattutto in corrispondenza di verifiche orali.

Resta inoltre da rilevare che il metodo di studio adottato da parte degli studenti è stato in molti casi approssimativo e mnemonico tanto da non garantire l'acquisizione integrata delle nozioni nonostante si sia tentato un approccio didattico trasversale con altre discipline.



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

La condotta è stata complessivamente adeguata sebbene non siano mancate occasioni nelle quali parte della classe ha mostrato scarso impegno, minima partecipazione alle lezioni, ritardi nello studio e nello svolgimento di prove scritte assegnate, atteggiamenti che denotano carente senso di responsabilità e maturità.

I contenuti della programmazione didattica ministeriale, organizzati in unità didattiche, sono stati trattati per lo più mediante lo svolgimento di lezioni frontali supportate dall'utilizzo del libro di testo in adozione e di mappe concettuali e schemi realizzati alla lavagna; alcune lezioni si sono invece tenute nell'aula LIM dell'istituto poiché svolte con l'ausilio di presentazioni PowerPoint.

Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento dei contenuti elencati nel piano di lavoro annuale sotto allegato (ALLEGATO 1). In data attuale la programmazione è stata eseguita per intero per quanto concerne il modulo 1, mentre i contenuti inerenti al modulo 3 saranno a breve completati per lasciare spazio allo svolgimento dei contenuti del modulo 2 che verranno affrontati nel mese di maggio 2017; a quest'ultimo modulo sarà dedicato minor tempo in quanto alcune ore di lezione sono state sottratte a causa della concomitanza con ricorrenze, festività e manifestazioni, mentre altre ore sono state impegnate nel recupero in itinere di argomentazioni che risultavano di più difficile comprensione. Nell'ALLEGATO 2 viene riportata la griglia di valutazione che sarà adottata nella valutazione degli elaborati di seconda prova esame di stato 2016/2017.

Riccione, 27 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof.ssa Giuditta Di Lallo



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

PROGRAMMA MINISTERIALE ORGANIZZATO IN MODULI

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe: V<sup>^</sup> C

Indirizzo: CUCINA

DOCENTE: Prof.ssa Di Lallo Giuditta

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



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

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

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



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

**A.S.2016-2017**

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
INSEGNANTE: MARIANNA ESPOSITO**

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

La classe 5<sup>^</sup>CK è composta da 24 alunni, di cui quattro alunni con certificazione *DSA* e un alunno diversamente abile che segue un programma diversificato.

Ho seguito gli alunni di 5<sup>^</sup>CK nello studio della lingua francese solo nell'ultimo anno di corso; nonostante ci conosciamo solo da un anno, il rapporto che si è instaurato con gli alunni è buono e le relazioni interpersonali ottime.

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

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di tensione durante i quali è emerso il loro lato esuberante, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

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

Anche i pochi alunni meno interessati sono stati puntuali nelle verifiche, sia orali che scritte.

In termini di metodo di studio, ho potuto appurare che parte della classe ha, fin da subito, utilizzato un metodo di studio valido e costante, affinato negli anni precedenti e che ha permesso loro di raggiungere la meta prefissata. In alcuni casi è stato necessario lavorare sul rafforzamento di tale metodo, talvolta carente soprattutto in termini di organizzazione e di autonomia. Dal punto di vista didattico, si è preferito adoperare un metodo comunicativo al fine di padroneggiare la lingua in situazioni di lavoro reali, simulando situazioni più vicine possibili a quelle che il mercato del lavoro richiede oggi.

I risultati conseguiti, soddisfacenti nel complesso, hanno fatto emergere qualche eccellenza e, in rari casi, il non raggiungimento della sufficienza.

Riccione, 20 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof.ssa Marianna Esposito



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

## LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

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

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



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

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
PROGRAMMA SVOLTO**

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir présenter les caractéristiques de hors-d'œuvre, des pâtes, de la viande et du poisson.</li><li>- Connaître les méthodes de cuisson</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hors-d'œuvre</li><li>- Les pâtes</li><li>- La viande</li><li>- Le poisson</li><li>- Les méthodes de cuisson</li></ul>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Dessert	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir présenter les desserts et les fromages</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les différents types de fromage</li><li>- Les phases de la fabrication</li><li>- Les catégories et leurs caractéristiques</li><li>- La conservation</li><li>- Typologies de desserts et caractéristiques</li><li>- Les pâtes à pâtisserie</li><li>- Les fruits</li></ul>

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



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

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</li><li>- Savoir opérer des choix sur le régime à suivre</li><li>- Savoir présenter des menus équilibrés</li><li>- parler des produits Bio et OGM</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bien-être et santé : règles à suivre</li><li>- La pyramide alimentaire</li><li>- Les régimes alimentaires : méditerranéen, végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux, pour les malades et les intolérants</li><li>- Bio et OGM</li><li>- Les certifications françaises, italiennes et européennes</li></ul>

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</li><li>- Savoir connaître les techniques de conservation des aliments</li><li>- Connaître la méthode HACCP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La conservation des aliments dans l'histoire</li><li>- Les méthodes de conservation</li><li>- Les changements des aliments gâtés</li><li>- Les emballages</li><li>- HACCP</li><li>- Allergies et intolérances alimentaires</li><li>- Les toxi-infections</li></ul>

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Tour du monde en cuisine	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir présenter les caractéristiques de la cuisine dans le monde</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La cuisine du monde : Europe, Asie, Afrique, Amérique, Océanie : caractéristiques et recettes</li></ul>

Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir présenter ses compétences professionnelles</li><li>- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les petites annonces</li><li>- Le CV</li><li>- La lettre de motivation</li><li>- L'entretien d'embauche</li><li>- Le stage</li></ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2016-17

Classe 5<sup>^</sup>CK

DISCIPLINA: MATEMATICA

prof. Loda Alessandro

## **RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE**

La classe ha mediamente raggiunto un profitto sufficiente.

Durante l'intero periodo ho notato grosse difficoltà nella comprensione dei pochi concetti che stanno alla base del programma di matematica di quinta. Causa di ciò è stato anche, in generale, lo scarso interesse ed impegno verso la materia. Per quello che riguarda la partecipazione alle lezioni ho inoltre riscontrato la suddivisione della classe in due gruppi.

Un primo gruppo formato da una decina di elementi che ha seguito le lezioni fino alla fine impegnandosi con costanza ed interesse nonché svolgendo i vari esercizi assegnati in classe dal sottoscritto.

Un secondo gruppo formato dai restanti alunni che hanno seguito le lezioni con interesse altalenante e risultati altrettanto variabili.

Il comportamento è stato abbastanza corretto da parte di tutti anche se non di rado sono stato costretto a richiamare gli alunni se non all'attenzione almeno al silenzio. La maggior parte di loro tende infatti a distrarsi ed a venire coinvolta in attività non pertinenti all'argomento della lezione. La propensione al lavoro a casa infine direi che è stata generalmente scarsa fatta eccezione per il primo gruppo di persone di cui ho accennato sopra.

Riccione, 30 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof. Alessandro Loda



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

ANNO SCOLASTICO 2016-17  
Classe 5<sup>^</sup>CK

DISCIPLINA: MATEMATICA  
prof. Loda Alessandro

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



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

ANNO SCOLASTICO 2016-17

Classe 5<sup>^</sup>CK

DISCIPLINA: MATEMATICA

prof. Loda Alessandro

Modulo 0	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l'anno precedente)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</li> <li>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</li> <li>Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</li> <li>Definizione e determinazione del dominio di una funzione</li> <li>Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</li> <li>Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)</li> </ul>
Ore effettuate: 8		

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



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

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



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

## RELAZIONE FINALE CLASSE QUINTA 5 CK

**MATERIA:** ENOGASTRONOMIA

**DOCENTE:** PROF. FABRIZIO SBARRO

**PROFILO DELLA CLASSE**

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

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

Globalmente gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse a quanto veniva loro proposto ed alcuni elementi si sono distinti per la volontà di apprendimento, l'interesse e la partecipazione. La classe si rivela piuttosto eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno ed obiettivi didattici conseguiti.

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

Un secondo gruppo di studenti ha conseguito risultati più che sufficienti perché, pur dotati di certe potenzialità, non sono stati costanti nell'impegno o non sono riusciti a consolidare la preparazione di base. Infine, vi è un gruppo di alunni che ha mostrato durante l'anno varie lacune e difficoltà.

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

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

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche principalmente in lezione frontale. Le verifiche scritto/orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo del programma.

Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha assunto un atteggiamento sempre corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti, con un miglioramento complessivo durante il secondo quadrimestre.

La classe é composta da n°24 alunni di cui 14 uomini e 10 donne.

Durante il corso dell'anno si é lavorato per colmare diffuse lacune tecniche operative pregresse presenti in alcuni alunni nonostante ciò, si è sviluppato regolarmente il programma didattico preventivato, i risultati raggiunti sono stati mediamente sufficienti.

Lo studio è stato per alcuni opportunistico e per altri adeguato con casi di eccellenze.

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



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

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

- 11/04/17 Preparazione banchetto per ministro
- 01/03/17 Preparazione per Morciano Fiera
- 05/04/17 Preparazione per aperitivo scuola

Riccione, 30 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof. Fabrizio Sbarro

## **ELENCO DEI MODULI SVOLTI:**

### **Modulo 1: La Ristorazione.**

- 1^ U.D. Il settore ristorativo: evoluzione della cucina, cenni storici
- 2^ U.D. Valore culturale e sociale del cibo
- 3^ U.D. Il mercato ristorativo e la neo-ristorazione. Le nuove tendenze culinarie
- 4^ U.D. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale
- 5^ U.D. Dieta e stili di vita. Dieta Mediterranea. Dietoterapia

### **Modulo 2: Progettazione e organizzazione della produzione.**

- 1^ U.D. La fase di progettazione (cenni)
- 2^ U.D. Classificazione in base allo spazio e in base al sistema operativo

### **Modulo 3: Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro**

- 1^U.D. Igiene professionale e sistema HACCP
- 2^ U.D. Sicurezza e tutela sul lavoro: le basi di prevenzione

### **Modulo 4: Il Catering**

- 1^U.D. Definizione di catering, caratteristiche delle attività di catering e modalità di servizio
- 2^U.D. Organizzazione servizio, il trasporto del catering: la catena del caldo e del freddo
- 3^U.D. Le tipologie di catering, istituzionale o industriale, ristorazione commerciale e sociale.
- 4^U.D. Il Ticket restaurant.
- 5^U.D. La ristorazione viaggiante



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

**Modulo 5: Il banqueting**

- 1^U.D Definizione di banqueting
- 2^U.D La domanda nel banqueting
- 3^U.D Il banqueting manager
- 4^U.D L'organizzazione di un evento, la fase tecnica
- 5^U.D La definizione del contratto
- 6^U.D La fase operativa

**Modulo 6: Il buffet**

- 1^U.D Definizione buffet
- 2^U.D Diverse tipologie buffet
- 3^U.D Regole tecniche per preparare un buffet

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate	Libro di testo Fotocopie integrative Visite didattiche presso fiere del settore Simulazioni di contrattazione con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti.	Verifica orale Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione degli argomenti. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.

Riccione, 30 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof. Fabrizio Sbarro



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe VKC Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Docente : **Prof. Giovannini Tiziano**

Disciplina: **Servizi di enogastronomia settore sala e vendita**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>^</sup> KC è composta da 24 alunni, di cui 15 maschi e 9 femmine ove sono state effettuate n. 2 ore settimanali nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma ministeriale.

In premessa occorre puntualizzare che la classe già piuttosto eterogenea e, dal punto di vista comportamentale, anche in considerazione dell'età degli studenti, ha evidenziato un comportamento non sempre adeguato e, taluni alunni hanno presentato atteggiamenti eccessivamente vivaci, altri sono risultati partecipi al dialogo educativo con molta discontinuità.

Sono stati necessari frequenti richiami, in presenza di diversi studenti spesso distratti per la materia teorica ed altri scarsamente puntuali nelle consegne.

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

lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto, lezioni di verifica ( prove prevalentemente scritte ed orali ).

Il libro di testo MASTER LAB ( Laboratorio di servizi enogastronomici) è stato regolarmente utilizzato e per taluni argomenti (Banqueting e Catering) sono state fatte integrazioni mediante l'uso di strumenti multimediali e audiovisivi con proiezioni in aula LIM.

Per quanto attiene l'ampia tematica del vino è stato fornito agli allievi quale integrazione, materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntiva.

Il programma didattico, rispetto al piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico, è stato svolto quasi completamente, verrà terminato nelle successive lezioni previste entro la naturale scansione dell'anno scolastico.

Riccione, 2 Maggio 2017

L'insegnante  
Prof. Tiziano Giovannini



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

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>MODULO</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Modulo 1:</b> Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande I.G.P, D.O.P Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valutare la qualità e l'approvvigionamento.	Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile I sistemi di qualità, i prodotti di qualità. I marchi DOP e IGP, le etichette alimentari e quadro normativo di riferimento.
<b>Modulo 2 :</b> Classificazione dei vini in base alle modalità di produzione	Classificare i vini in base alle modalità di produzione. Conservare adeguatamente i vini. Individuare la produzione enologica italiana.	I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumanti
<b>Modulo 3:</b> Dalla gastronomia all'enogastronomia	Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	I menu e le carte dei vini. La corretta valorizzazione delle risorse del territorio e dei prodotti tipici La promozione delle tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisposizione di menù coerenti alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<b>Modulo 4:</b> Principi di marketing	Programmare l'offerta gastronomica, determinare l'offerta enogastronomica, determinare i prezzi di vendita, comunicare l'offerta enogastronomica. Comunicare attraverso il menù.e la carta dei vini. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Pianificare ed attuare strategie d'approvvigionamento.	Gli strumenti di vendita, tipologie di menu. La carta dei vini. La comunicazione interna: il briefing operativo. Il valore strategico dell'approvvigionamento. La gestione del magazzino. Le tecnologie informatiche. I software per il settore ristorativo
<b>Modulo 5:</b> Analisi sensoriale e degustazione	Saper classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità. Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Classificazione degli alimenti e delle bevande. Caratteristiche organolettiche del vino. La scheda tecnica di degustazione dei vini.
<b>Modulo 6:</b> Operare davanti al cliente al bar	Possedere una buona conoscenza relativa all'organizzazione del banco bar Conoscere la definizione e composizione delle	Definizione e composizione delle bevande più diffuse L'organizzazione del banco bar



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

	<p>bevande più diffuse Conoscere le più diffuse tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p>	<p>La tecnica di miscelazione Le tecniche di preparazione Le decorazioni Principali drinks internazionali</p>
<b>Modulo 7:</b> Eventi speciali	<p>Conoscere la progettazione di menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Conoscere le tecniche di gestione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera,.</p>	<p>La vendita di un evento speciale, la pianificazione del lavoro, la preparazione della sala. Il buffet e il servizio in sala, il cerimoniale. Organizzazione, comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<b>Modulo 8:</b> Criteri e strumenti per la sicurezza	<p>Conoscere le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di tutela della salute nel luogo di lavoro. Conoscere le norme relative alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Conoscere i principi fondamentali relativi alla sicurezza alimentare, pulizia e disinfestazione degli ambienti, la sicurezza sul lavoro.</p>	<p>La sicurezza alimentare, protocollo HACCP, pulizia e disinfestazione degli ambienti, la sicurezza sul lavoro. La segnaletica di sicurezza, prevenzione rischio infortuni.</p>
<b>Modulo 9:</b> Il sistema enografico nazionale ed internazionale	<p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Le caratteristiche della produzione italiana. La produzione vinicola regionale, le denominazioni DOC e DOCG. La vitivinicoltura in Europa e nel mondo.</p>	<p>Le denominazioni DOC e DOCG d'Italia. L'abbinamento tra cibo e vini, i principi di abbinamento La successione dei vini a tavola</p>
<b>Modulo 10:</b> La gestione delle aziende turistico ristorative	<p>Conoscere gli aspetti peculiari dei servizi enogastronomici, forme di gestione relative alle attività del settore, le risorse umane. Conoscere le principali normative da osservare nel settore, l'organizzazione aziendale.</p>	<p>Gli aspetti caratteristici dei servizi enogastronomici, forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze, le risorse umane. La formazione interna e la valutazione, principali normative del settore.</p>



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

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto, momenti di sintesi</p> <p>Lezioni frontali con il libro di testo</p> <p>Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lavori di gruppo</li><li>•</li><li>• Visite aziendali</li><li>•</li><li>• Momenti collettivi di discussione e di confronto</li><li>• Utilizzo di materiale informativo, dispense, ricerche e fotocopie</li></ul>	<p>Lezioni frontali con il libro di testo</p> <p>Utilizzo di strumenti multimediali e audiovisivi</p>	<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche orali</p>	<p>Attività di simulazione</p> <p>Autovalutazione</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche strutturate</p>

Riccione, 02 Maggio 2017

L'insegnante  
Prof. Tiziano Giovannini



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

**A.S.2016-2017**

**LINGUA E CIVILTÀ INGLESE  
INSEGNANTE: ROSA FURFARO GIOVANNINI**

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

### **RELAZIONE FINALE**

La classe, che ho conosciuto solo quest'anno a metà ottobre 2016, ha manifestato complessivamente poca partecipazione, tranne un esiguo numero di studenti, durante le lezioni frontali

Raramente gli alunni si sono sottratti alle verifiche scritte ed orali, ma non si sono impegnati tutti ad eseguire con costanza e puntualità i compiti assegnati a casa. Comunque la classe si può suddividere in tre gruppi: un primo gruppo predisposto all'apprendimento delle tematiche proposte e con adeguate conoscenze di base; un gruppo che ha evidenziato difficoltà, e poca voglia a seguire, le attività proposte; un terzo gruppo che ha cercato di colmare le lacune soprattutto nello scritto, con un maggiore impegno nelle attività orali.

Nel complesso la classe ha raggiunto un profitto modesto, o scarsamente sufficiente, un profitto discreto/buono per un esiguo numero di studenti, e sufficiente per il parte resto classe. E'

presente nella classe anche un alunno H, che ha l'esonero dalla lingua Inglese, più quattro alunni certificati DSA che hanno cercato di migliorare il proprio profitto con l'utilizzo di mappe concettuali e altri supporti didattici.

Riccione, 30 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof.ssa Rosa Furfaro Giovannini



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

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

### MATERIA Lingua e Civiltà Inglese Classe 5<sup>^</sup> Sez. KC

CONTENUTI	OBIETTIVI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p><b>MODULE 4</b> <b>On the tour</b></p> <p>Unit 1 Enogastronomy &amp; food quality certification</p> <p>Cross cultural diversity Dine Italian style The organic choice From Arcigola to Slow Food revolution From global to local</p> <p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p> <p>Amazing Lombardy Bewitching Veneto Glamorous Emilia-Romagna</p>	<p>Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi</p> <p>Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</p> <p>Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali</p> <p>Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali</p>	<p>Metodo deduttivo ed induttivo</p> <p>Lezione frontale, dialogata, lavoro di coppia.</p> <p>Costante interazione con la classe</p> <p>Monitoraggio assiduo degli apprendimenti.</p> <p>Reading and Comprehension</p> <p>Listening and Comprehension Speaking Writing</p>	<p>Libro di testo: <i>Cook Book Club</i> CD DVD Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2.</p>	<p>Verifiche costanti in itinere</p> <p>Verifiche sommative alla fine di ogni unità o modulo proposti (tests strutturati, semistrutturati, traduzioni, reading and comprehension)</p> <p>Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche</p>



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

CONTENUTI	OBIETTIVI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>Luscious Tuscany Enchanting Umbria</p> <p>*Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands Charming Campania Glowing Sicily Unique Sardinia</p> <p>*Unit 4 International enogastronomy</p> <p>The world's 50 best restaurants Noma The fat duck Per Se</p>	<p>Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale</p> <p>Saper leggere, capire e riprodurre ricette provenienti da differenti tradizioni culinarie</p>	<p>Metodo deduttivo ed induttivo Lezione frontale, dialogata, lavoro di coppia. Costante interazione con la classe Monitoraggio assiduo degli apprendimenti. Reading and Comprehension Listening and Comprehension Speaking Writing</p>	<p>Libro di testo: <i>Cook Book Club</i> CD DVD (eventuale) LIM Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2.</p>	<p>Verifiche costanti in itinere Verifiche sommative alla fine di ogni unità proposta (tests strutturati, semistrutturati, traduzioni, reading and comprehension) Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche</p>



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

<p><b>MODULE 5</b> <b>On the mission</b></p> <p>Unit 1 Food and religion</p> <p>Judaism, Islam, Hinduism Buddhism Kosher food Food&amp;celebrations in Europe Food&amp;celebrations in the USA Lunar new year Easter</p> <p>Unit 2 Nutrition</p> <p>Nutrition and food science Nutrients The healthy eating pyramid&amp;healthy eating plate Fast food panic Lifelong nutrition</p> <p>*Unit 3 Buffets, banqueting&amp; banqueting menus</p> <p>Banqueting menus Buffet service Banquet beverages The banqueting manager&amp;function planning Banqueting and correspondence</p>	<p>Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</p> <p>Conoscere le proprietà degli alimenti Conoscere il rapporto tra cibo e salute</p> <p>Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet Accettare e gestire prenotazioni</p>	<p>Metodo deduttivo ed induttivo Lezione frontale, dialogata, lavoro di coppia. Costante interazione con la classe Monitoraggio assiduo degli apprendimenti. Reading and Comprehension Listening and Comprehension Speaking Writing</p>	<p>Libro di testo: <i>Cook Book Club</i> CD DVD (eventuale) LIM Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2.</p>	<p>Verifiche costanti in itinere Verifiche sommative alla fine di ogni unità o modulo proposti (tests strutturati, semistrutturati, traduzioni, reading and comprehension) Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche</p>
--	---	---	---	--



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

CONTENUTI	OBIETTIVI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>*Unit 4 New trends: evolution not revolution</p> <p>The era of molecular gastronomy Before a board of Grana cheese Local with a global twist...fusion Pop-up restaurants: PIP's Dish</p>	<p>Conoscere ed esplorare nuove tendenze e stili gastronomici Analizzare il rapporto tra cucina e globalizzazione</p>	<p>Metodo deduttivo ed induttivo Lezione frontale, dialogata, lavoro di coppia. Costante interazione con la classe Monitoraggio assiduo degli apprendimenti. Reading and Comprehension Listening and Comprehension Speaking Writing</p>	<p>Libro di testo: <i>Cook Book Club</i> CD DVD Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2.</p>	<p>Verifiche costanti in itinere Verifiche sommative alla fine di ogni unità o modulo proposti (tests strutturati, semistrutturati, traduzioni, reading and comprehension) Verifiche scritte e orali che coinvolgono le quattro abilità linguistiche</p>

N.B. Per ogni modulo sono state elencate le unità con i relativi PRINCIPALI contenuti ed obiettivi. Sono stati affrontati inoltre tutti gli argomenti previsti dagli obiettivi minimi contenuti nel programma, in particolare è stata approfondita la conoscenza dell'HACCP, nonché delle principali strutture grammaticali, sintattiche e lessicali.

Riccione, 30 Aprile 2017

L'insegnante  
Prof.ssa Rosa Furfaro Giovannini



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

## **RELAZIONE FINALE**

A.S. 2016/2017

**CLASSE 5 KC**

**DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive**

### Situazione della classe:

La classe attualmente è composta da 24 studenti (10 femmine e 14 maschi), tra i quali un alunno H. Il gruppo risulta essere vivace, abbastanza integrato ed omogeneo, pur considerando che solo parte della classe pratica, o ha praticato, attività motoria extra scolastica. Questo stato di cose determina differenze individuali strutturali e funzionali. Risultano discretamente raggiunti lo sviluppo psicologico e fisiologico relativamente ad un profilo quinquennale, mentre è sufficientemente corretto il profilo disciplinare, anche se non propriamente adeguato all'età.

Dal punto di vista didattico-disciplinare, la classe ha raggiunto un livello medio-alto di consapevolezza e padronanza del proprio corpo, mostrando un interesse crescente tra il primo ed il secondo quadrimestre per le attività proposte e programmate. Gli alunni, inoltre hanno visto crescere la loro consapevolezza verso i valori sociali dello sport ed hanno maturato un atteggiamento propositivo verso uno stile di vita più sano ed attivo.

La frequenza dell'attività motoria e l'efficacia negli apprendimenti raggiunti a livello pratico risultano sufficientemente idonee; la maggior parte della classe è in grado di analizzare la propria e l'altrui prestazione, identificandone gli aspetti positivi e negativi, mentre appare più incerto l'apprendimento della parte teorica affrontata durante l'anno scolastico relativamente agli argomenti inerenti la disciplina.

Tutta la classe si distribuisce su un livello medio di interesse e di di apprendimento con alcune eccezioni. Alcuni mostrano una partecipazione non sempre regolare e un'attenzione a volte discontinua per l'attività proposta; la maggior parte della classe, invece, ha partecipato attivamente mostrando un cospicuo interesse ai vari moduli proposti. L'ambiente socio-affettivo della classe ha reso le lezioni fluide nel loro svolgimento. Per quanto riguarda gli alunni DSA, il cui percorso di studi viene normato dalla legge 170/2010, si è predisposto l'opportuno PDP.



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

Obiettivi generali raggiunti nel complesso:

- Miglioramento delle funzioni cardiocircolatorie e respiratorie.
- Consolidamento ed acquisizione di nuovi schemi motori di base.
- Sviluppo delle capacità coordinative generali e speciali, miglioramento delle capacità condizionali: forza, velocità, resistenza ed agilità.
- Conoscenza dei fondamentali di varie attività sportive sia individuali che di squadra affrontati quali: Pallavolo, Pallacanestro, Tchoukball, atletica leggera, ginnastica artistica ed attrezzistica, circuito Funzionale e di Interval Training.
- Conoscenza di se, degli altri delle attrezzature didattiche e del loro utilizzo.
- Conoscenza delle attività sportive sperimentate nei diversi ruoli di giocatore, arbitro ed organizzatore, che conducono lo studente ad un particolare interesse e motivazione.
- Conoscenza di alcune nozioni teoriche di traumatologia sportiva, elementi di primo soccorso e alimentazione connesse alla disciplina e tali da condurre lo studente alla consapevolezza dei benefici indotti da un'attività fisica praticata in forma regolare.

Per gli obiettivi specifici si rimanda alla programmazione annuale.

Capacità raggiunte:

- Capacità di apprendimento motorio.
- Capacità di rielaborazione critica, significativa e responsabile delle conoscenze e delle competenze anche in funzione di nuove acquisizioni motorie.
- Capacità di utilizzare alcune tecniche per rilevare il proprio stato di efficacia ed efficienza fisica.
- Capacità di organizzare autonomamente un piano di sviluppo/mantenimento fisico e di tenere sotto controllo la propria postura.



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

Interventi personalizzati effettuati:

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

Metodologia:

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

Strumenti:

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

Valutazioni:

E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel PTOF:

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



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

## RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: tra gli obiettivi raggiunti si riscontra un'adeguata maturità, sia in termini di partecipazione che di motivazione al lavoro. Risulta migliorata, negli alunni, l'organizzazione degli spazi e dei tempi, e consapevolizzato l'utilizzo degli attrezzi fondamentali per lo svolgimento dell'attività motoria. La cooperazione nei lavori di gruppo e soprattutto negli sport di squadra, affrontati dalla maggior parte dei componenti della classe, si può definire discreta.

Piano didattico: nel complesso si è raggiunto un profilo alto e medio-alto del profitto. Negli alunni risulta migliorato il rapporto con il proprio corpo ed è stata raggiunta la consapevolezza di un confronto obiettivo con i propri limiti e le proprie potenzialità. Sono state raggiunte buone competenze fisico-sportive ed una discreta presa di coscienza per abitudini motorie sane e per un corretto regime alimentare.

Il Docente  
Prof.ssa Di Giovanni

Riccione, lì 02 maggio 2017



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

**CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO**  
**A.S. 2016/2017**

**CLASSE 5° KC**

DOCENTE: Di Giovanni Marilinda

**DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive**

<b>MODULI</b>	<b>CONTENUTI (in unità didattiche)</b>
<p><b>Modulo n°1</b> Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento, Prove d'ingresso.</p> <p><b>OBIETTIVO:</b> Valutazione livello motorio iniziale.</p>	<p>U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, fase centrale, defaticamento, giochi sportivi di squadra).</p> <p>U.D. 2. Prove d'ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30"., salto in lungo da fermo, Beep Test, Lancio della palla medica.</p>
<p><b>Modulo n°2</b> Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p> <p><b>OBIETTIVO:</b> Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca).</p>	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skip, calciata dietro, galoppo laterale, passo incrocio alternato).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l'ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l'utilizzo dei grandi attrezzi (spalliera svedese) .</p>
<p><b>Modulo n°3</b> Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p> <p><b>OBIETTIVO:</b> rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali.</p>	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Controllo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla.).</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi con piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</p> <p>U.D.3. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista</p>



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

	dell'equilibrio, statico dinamico e in volo
<b>Modulo n° 4</b> Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.  OBIETTIVO: sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.	U.D. 1. L'atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).  U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.  U.D. 3. Gli sport con la racchetta: <ul style="list-style-type: none"><li>• Lo Squash presso la FIGS di Riccione</li><li>• Volano, Badminton (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva).</li></ul>
<b>Modulo n°5</b> Sport e giochi di squadra. Attività di arbitraggio negli sport praticati  OBIETTIVO: Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. Conoscenza dei regolamenti e dell'arbitraggio. Miglioramento della cooperazione e fair-play.	U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.  U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.  U.D.3 Tchoukball, fondamentali individuali e di squadra.
<b>Modulo n° 6</b> Parte teorica	U.D.1 Alimentazione, principi nutritivi, piramide alimentare e dieta equilibrata.  U.D. 2 Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso.  U.D. 3 Regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.
<b>Modulo n° 7</b> Verifiche e Valutazioni	U.D. 1 Valutazioni pratiche: test, prove a circuito, prove a squadre di elaborazione e progettazione di situazioni motorie, prove di gara a coppie.  U.D. 2 Verifiche teoriche attraverso l'esposizione orale e test scritti a risposte chiuse e aperte.



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

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



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

	c) sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1

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

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

\_\_\_\_\_



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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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

\_\_\_\_\_



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

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

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

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



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

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

\_\_\_\_\_



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

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



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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2016</b>				
<b>Prova di scienze e cultura dell'alimentazione</b>				
<b>Cognome e nome del candidato:</b>			<b>Classe:</b>	
<b>Prima parte</b>				
<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livell</b>	<b>votaz. parzial</b>	<b>valutaz. Assegnata</b>
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0	
		Incerta e lacunosa	1	
		Sufficiente	2	
		Discreta	3	
		Adeguate e approfondite	4	
	Congruenza con la traccia	Parziale	0,5	
		Completa	1	
COMPETENZE TECNICHE	Competenze e utilizzo di terminologie corrette secondo le norme	Nulle o incerte	0	
		Sufficienti	1	
		Sempre corrette e adeguate	2	
CAPACITA' ELABORATIVE LOGICO-CRITICHE E CREATIVE	Capacità di effettuare considerazioni personali, collegamenti e riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Nulle	0	
		Sufficienti /discrete	1	
		Adeguate e apprezzabili	2	
<b>Punteggio massimo/conseguito</b>			<b>9</b>	



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

**Seconda parte**

Indicatori	Descrittori	Livell	votaz. parziale	Quesito 1	Quesito 2
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0		
		Sufficiente	1		
		Adeguate e approfondite	2		
COMPETENZE	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		
<b>Punteggio massimo/conseguito</b>					

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

Valuta. Finale	/15
----------------	-----



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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

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

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

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

Riccione, lì \_\_\_\_\_ Voto complessivo attribuito alla prova \_\_\_\_\_/15

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



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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA**

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

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

Tipologia	Indicatori	Livelli di valutazione	Punteggio corrispondente	Voto in quindicesimi
Primo quesito a risposta aperta	Conoscenza specifica dell'argomento	Scarso	0,5	
		Mediocre	1	
		Sufficiente	2	
		Discreto	3	
		Buono/Ottimo	4	
	Capacità di sintesi e di organizzazione del testo	Scarso	0,15	
		Mediocre	0,30	
		Sufficiente	0,45	
		Discreto	0,60	
		Buono/Ottimo	0,75	
	Padronanza del linguaggio Correttezza strutturale	Scarso	0,15	
		Mediocre	0,30	
		Sufficiente	0,45	
		Discreto	0,60	
		Buono/Ottimo	0,75	
2° Secondo quesito a risposta aperta	Conoscenza specifica dell'argomento	Scarso	0,5	
		Mediocre	1	
		Sufficiente	2	
		Discreto	3	
		Buono/Ottimo	4	
	Capacità di sintesi e di organizzazione del testo	Scarso	0,15	
		Mediocre	0,30	
		Sufficiente	0,45	
		Discreto	0,60	
		Buono/Ottimo	0,75	
	Padronanza del linguaggio Correttezza strutturale	Scarso	0,15	
		Mediocre	0,30	
		Sufficiente	0,45	
		Discreto	0,60	
		Buono/Ottimo	0,75	
Primo quesito a scelta multipla			1	
Secondo quesito a scelta multipla			1	
Terzo quesito a scelta multipla			1	
Quarto quesito a scelta multipla			1	
Totale			Punti max. 15	



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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

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

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







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

**6. I balilla erano**

- Le camice nere
- I bambini fascisti
- I fedelissimi di Mussolini
- I fucili in dotazione ai fascisti

**Tabella di attribuzione del punteggio**

<b>Quesito</b>	<b>Punteggio esame</b>	<b>Punteggio verifica</b>
1	5,5	4
2	5,5	4
3	1	0,5
4	1	0,5
5	1	0,5
6	1	0,5
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>10</b>

**Punteggio della prova**

\_\_\_\_\_ /15

**Voto della verifica**

\_\_\_\_\_ /10





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

3)

1) **Vitamins:**

- a) - contain all the nutrients you need;
- b) - can replace all meals;
- c) - don't contain everything you need;
- d) - must be eaten in small quantities.

2) **A diet consisting mainly of cheese:**

- a) – contain vegetable fibre;
- b) – doesn't contain any nutrients;
- c) - doesn't contain enough nutrients
- d) – contains too much fats;

3) **People who eat dairy food:**

- a) don't get enough calcium;
- b) don't need get vitamins;
- c) could have problems with their teeth;
- d) should limit the amount they consume.

4) **A diet with a lack of proteins:**

- a) it's a healthy diet;
- b) makes you feel strong;
- c) can result in higher muscle mass;
- d) can result in slow growth;



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

**SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO — ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA — DTA**

Cognome e Nome .....

Classe .....

**A. 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
-





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

**Verifica di Scienze Motorie per simulazione della III prova**

CLASSE 5KC IPSSAR S.Savioli – RICCIONE – A.S. 2016/17

NOME COGNOME \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_  
CLASSE \_\_\_\_\_

**a) Domande a risposta aperta: Esprimi in almeno dieci righe una risposta a questi due quesiti.**

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

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

- 2) Considerando un gruppo di venti atleti, formula un circuito di lavoro di almeno sei tappe descrivendo ogni esercizio, la sua durata, i tempi di recupero previsti e indica infine degli esercizi di stretching adatti al tipo di lavoro che hai proposto.

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----



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

**b) Domande a risposta multipla: soltanto una delle risposte è corretta.**

- 1) I tocchi che la squadra può fare per rinviare la palla oltre la rete sono:
  - a) 2.
  - b) 2, oltre a quello del muro.
  - c) 3, oltre a quello del muro.
  - d) 4 escluso il muro.
  
- 2) Come andrebbe ripartito il fabbisogno calorico giornaliero?
  - a) 20% colazione, 5% spuntino, 40% pranzo, 5% spuntino, 30% cena.
  - b) 20% colazione, 10% spuntino, 30% pranzo, 40% cena.
  - c) 5% colazione, 15% spuntino, 30% pranzo, 15% spuntino, 35% cena.
  - d) 20% colazione, 40% pranzo, 40% cena.
  
- 3) La patologia sportiva:
  - a) Riguarda i traumi prodotti dagli infortuni che avvengono nel praticare attività sportiva.
  - b) Coinvolgono soltanto gli sportivi di alto livello.
  - c) Sono microtraumi favoriti da inadeguato allenamento, abbigliamento e attrezzature.
  - d) Sono delle fratture degli arti.
  
- 4) Cosa significa RICE?
  - a) Riposo, innalzamento, contrazione estensione.
  - b) Riposo, ghiaccio, compressione, elevazione.
  - c) Riposo, ghiaccio, contrazione, elevazione.
  - d) Rilassamento, ghiaccio, compressione, elevazione.



### Simulazione 3<sup>a</sup> prova - Verifica di matematica

1) Data la funzione di equazione:

$$f(x) = \frac{x^2 - 6x + 9}{x - 2}$$

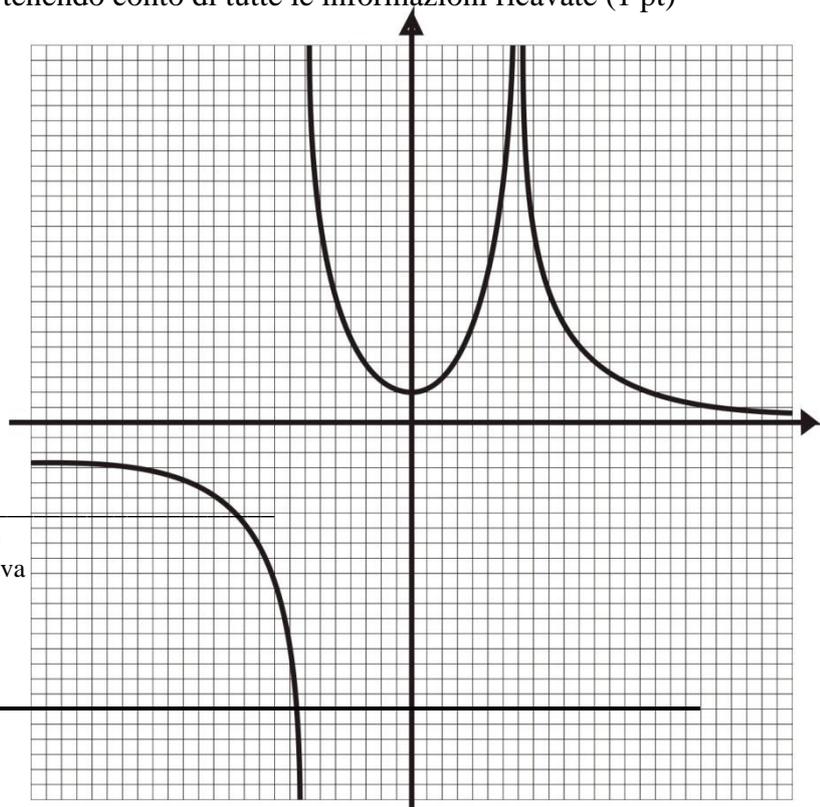
- determinare il dominio e scriverlo in forma di intervallo (1 pt)
- studiare il segno della funzione riportandolo sul piano cartesiano (1pt)
- determinare gli intervalli di positività, negatività e zeri della funzione (cioè i valori di x per cui vale  $f(x) > 0$ ,  $f(x) < 0$  e  $f(x) = 0$ ) (1 pt)
- calcolare i limiti (basarsi sui valori calcolati nel dominio) (2 pt)
- determinare tutti gli asintoti riportandoli nel piano cartesiano con le loro equazioni (1 pt)

2) Utilizzando la funzione precedente:

- calcolare la derivata prima (tramite la regola  $\left(\frac{h}{g}\right)' = \frac{h'g - hg'}{g^2}$ ) (1 pt)
- studiare il segno della derivata prima calcolata sopra indicando eventuali massimi e/o minimi e collocandoli sul piano (2 pt)
- calcolare l'equazione della retta tangente al grafico della funzione nel punto di ascissa  $x=3$  (scrivere l'equazione della tangente nella forma  $y=mx+q$ ) (1 pt)
- tracciare il grafico probabile della funzione tenendo conto di tutte le informazioni ricavate (1 pt)

Dato il grafico della funzione  $f(x)$  qui a lato rispondere ai seguenti quesiti (4 pt):

- |                                       |                          |                             |
|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| $\lim_{x \rightarrow -\infty} f(x) =$ | <input type="checkbox"/> | -3                          |
|                                       | <input type="checkbox"/> | 0                           |
|                                       | <input type="checkbox"/> | 2                           |
|                                       | <input type="checkbox"/> | $-\infty$                   |
| La funzione è concava in:             | <input type="checkbox"/> | $(-7; 7) \cup (7; +\infty)$ |
|                                       | <input type="checkbox"/> | Non è mai concava           |
|                                       | <input type="checkbox"/> | $(7; +\infty)$              |
|                                       | <input type="checkbox"/> | $(-\infty; -7)$             |





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

- 
- |  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
| La funzione è decrescente<br>negli intervalli: | <input type="checkbox"/> | $(-\infty; -7) \cup (0; 10) \cup (10; +\infty)$ |
|  | <input type="checkbox"/> | Non è mai decrescente                           |
|  | <input type="checkbox"/> | $(-\infty; -7) \cup (-7; 0) \cup (7; +\infty)$  |
|  | <input type="checkbox"/> | $(-\infty; -9) \cup (-5; 2) \cup (7; +\infty)$  |
- 
- |                                      |                          |                                |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| Le equazioni degli asintoti<br>sono: | <input type="checkbox"/> | $x = -7, x = -3, y = 0, x = 6$ |
|                                      | <input type="checkbox"/> | $x = -7, x = 7, y = -3, y = 0$ |
|                                      | <input type="checkbox"/> | $x = 7, y = 2, x = 6$          |
|                                      | <input type="checkbox"/> | $x = 0, y = 9, y = -7, x = 5$  |





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

1) Il faut servir le vin rouge à:

- a) 5°C
- b) 0°C
- c) Max 20°C
- d) 10°C

2) La degustation se fait:

- a) En deux phases
- b) En trois phases
- c) En quatre phases
- d) En six phases

3) Parmi les infections virales la plus dangereuse est:

- a) La salmonella enteridis
- b) Le staphilococcus aureus
- c) L'hépatite A
- d) L'escherichia coli

4) Les legumes et les fruits de couleur rouge contiennent:

- a) Substances antioxydantes qui neutralisent les radicaux libres
- b) Substances qui renforcent la vue et les vaisseaux capillaires
- c) Substances qui renforcent le système immunitaire et la peau
- d) Substances qui protègent le bébé des malformations de la moelle épinière



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

**PROVA (A)**

**ESAME DI STATO  
TERZA PROVA – ENOGASTRONOMIA CUCINA**

Candidato ..... Anno scolastico 2016/2017

Classe .....

**1) Quali sono i punti critici per la sicurezza alimentare nel laboratorio di cucina?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2) Descrivi i vantaggi e gli svantaggi del legume freddo-refrigerato .**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



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

- 3) ***Che temperatura al cuore deve raggiungere ed entro quale limite di tempo un alimento impiegato nella distribuzione con legume surgelato?***
- A. -18 C° nel più breve tempo possibile;
  - B. -10 C° entro tre ore;
  - C. 0 C° entro tre ore
  - D. -18 C° entro quattro ore
- 4) ***Le varie forme di catering possono essere:***
- A. Classificate in dirette, indirette e senza intermediazione;
  - B. Raggruppate in due grandi categorie, il catering industriale e quello privato;
  - C. Classificate in private, aziendali e cerimoniali;
  - D. Solo private;
- 5) ***La ristorazione scolastica:***
- A. Fa parte la ristorazione commerciale;
  - B. È una forma di ristorazione collettiva;
  - C. Non prevede attenzioni particolari per la stesura dei menu;
  - D. Solitamente viene svolta da un ristorante privato;
- 6) ***La temperatura di trasporto degli alimenti sono:***
- A. 65 C° caldi, 10 C° freddi, -18 C° surgelati;
  - B. 85C° caldi, 10C° freddi, -36C° surgelati ;
  - C. 65C° caldi, 4 C° freddi, -18C° surgelati;
  - D. 85C° caldi; 10C° freddi, - 18 C° surgelati;





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

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

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

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

- a) 0/2 gradi
- b) -2/0 gradi
- c) 4/6 gradi
- d) 0/5 gradi

**5) Quante portate può avere un menu per banchetto:**

- a) 3
- b) 8
- c) 5
- d) 9

**6) L'abbattitore serve:**

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



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

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

**COGNOME E NOME** \_\_\_\_\_  
**CLASSE 5CK DATA 05/05/2017**

***Le finalità di un protocollo H. A. C. C. P. sono :***

- a) Evitare sanzioni comminate da organismi della comunità europea come l'EFSA
  - b) Raccogliere dati sui prodotti che vengono utilizzati
  - c) Garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti
- Misurare i tempi di esecuzione delle lavorazioni che vengono effettuate in cucina

***Il Carmignano è:***

- a) Una DOCG della provincia di Parma
- b) Una DOCG della regione Toscana
- c) Una DOCG dell'area del Vesuvio
- d) Una DOC della provincia di Macerata

***3) Il Castel del Monte è:***

- e) Una DOCG della provincia di Asti
- f) Una DOC della provincia di Belluno
- g) Una DOCG dell'area di Ferrara
- h) Una DOC dell'area di Andria

***4) Nei servizi di Catering Banqueting, chi guida il committente nella scelta equilibrata di pietanze da inserire in un evento?:***

- i) Il Primo Chef di cucina
- j) Il Food & Beverage Manager
- k) L'amministratore delegato dell'Azienda di Catering
- l) La libera iniziativa ed i gusti personali del committente stesso



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

**5) Durante la fase di pianificazione del lavoro per un evento banqueting, deve essere redatta una dettagliata Check list, presentare con chiarezza i vari elementi :**

---

---

---

---

---

---

---

---

**6) Presentare con chiarezza N. 3 drinks aperitivi con ingredienti nelle giuste quantità, come si fa la preparazione, come si fa il servizio, eventuale decorazione proposta**

---

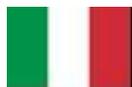
---

---

---

---

---



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

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

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Rossana Righetti
Inglese	Rosa Furfaro Giovannini
Francese	Marianna Esposito
Alimentazione	Giuditta Di Lallo
Matematica	Alessandro Loda
Dir. Amm. Strut. Ric.	Maria Luisa Carli
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Fabrizio Sbarro
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Tiziano Giovannini
Scienze Motorie e Sportive	Marilinda Di Giovanni
Religione	Maria Giovanna Anelli
Sostegno (AD03)	Ivana Salvatore

Riccione, 15 maggio 2017

*Il coordinatore  
(Prof.ssa Marianna Esposito)*