



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/19)

CLASSE 5[^]P



Anno scolastico
2016-2017

Coordinatore
Virginia Falaschi

INDICE

PARTE I - Profilo della classe ed evoluzione nel quarto e quinto anno

• Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica.....	pag. 3
• Elenco alunni.....	pag. 4
• Piano di studi e obiettivi generali.....	pag. 5
• Area di professionalizzazione: alternanza scuola lavoro.....	pag. 6
• Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe.....	pag. 8
• Verifica e valutazione.....	pag. 9
• Profilo della classe.....	pag. 11
• Percorsi Interdisciplinari.....	pag. 12
• Attività extra-curricolari.....	pag. 12
• Crediti scolastici.....	pag. 13
• Elenco tesine.....	pag. 14

PARTE II - Percorsi formativi disciplinari (programmi e relazioni)

• Religione.....	pag. 16
• Laboratorio di Pasticceria.....	pag. 19
• Lab. Tec. Microbiologia.....	pag. 22
• Italiano.....	pag. 24
• Storia.....	pag. 29
• Inglese.....	pag. 31
• Chimica.....	pag. 34
• Francese.....	pag. 37
• Tedesco.....	pag. 40
• Matematica.....	pag. 42
• Diritto e Tecnica Amministrativa.....	pag. 45
• Tecnica Gest. Org. Prod.	pag. 47
• Scienze Motorie.....	pag. 50
• Scienza degli Alimenti.....	pag. 54

PARTE III - Criteri e Strumenti di valutazione

• Griglia di valutazione I prova.....	pag. 59
- tipologia A “Analisi del testo”	pag. 59
- tipologia B “Articolo di giornale”	pag. 60
- tipologia B “Saggio breve”	pag. 61
- tipologia C “Tema di argomento storico”	pag. 62
- tipologia D “Tema di ordine generale”	pag. 63
• Griglia di valutazione II prova.....	pag. 64
• Griglia di valutazione III prova.....	pag. 66
• Griglia di valutazione per il colloquio orale.....	pag. 67

PARTE IV - Attività Didattiche in previsione all’Esame di Stato

• Testi delle simulazioni della terza prova d’esame.....	pag. 68
- Lab. Pasticceria.....	pag. 69
- Storia.....	pag. 70
- Inglese.....	pag. 72
- Chimica.....	pag. 74
- Francese.....	pag. 76
- Tedesco.....	pag. 77
- Matematica.....	pag. 79
- DTA.....	pag. 81
- Tecnica Gest. Org. Prod.....	pag. 83
- Scienze Motorie.....	pag. 85

**PARTE I -
Composizione del Consiglio di Classe**

MATERIE	DOCENTI
Religione	Anelli Maria Giovanna
Pasticceria	Caramia Orazio
Lab. Tec. microbiologica	Chicone Antonio
Italiano e Storia	Falaschi Virginia
Inglese	Fuligni Maria Lisa
Chimica	Incanti Elisabetta
Francese	Lazzarini Loredana
Matematica	Loda Alessandro
Sostegno	Marcellini Paola
Diritto e Tecnica Amm.	Nespoli Giorgia
Sostegno	Panessa Anna
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Pellegrini Nicola
Educazione Fisica	Pippo Nicola
Tedesco	Stefanini Sara
Scienze degli alimenti	Zavatta Vania

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

Discipline	4° anno	5° anno
Religione	Anelli Maria Giovanna	Anelli Maria Giovanna
Pasticceria	Caramia Orazio	Caramia Orazio
Lab. Tec. microbiologica	Chicone Antonio	Chicone Antonio
Italiano e Storia	Falaschi Virginia	Falaschi Virginia
Inglese	Della Bianca Liliana	Fuligni Maria Lisa
Chimica	Incanti Elisabetta	Incanti Elisabetta
Francese	Monteleone Egle	Lazzarini Loredana
Matematica	Loda Alessandro	Loda Alessandro
Sostegno	/	Marcellini Paola
Diritto e Tecnica Amm.	Nespoli Giorgia	Nespoli Giorgia
Sostegno	Panessa Anna	Panessa Anna
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Vitale Christian	Pellegrini Nicola
Educazione Fisica	Bologna Cristina	Pippo Nicola
Tedesco	Dalla Corte Susanna	Stefanini Sara
Scienze degli alimenti	Bacchini/Altieri	Zavatta Vania

Elenco Alunni

Alunni		
1	ANGELI	Alex
2	BRUNO	Martina
3	BUFFONE	Demetrio
4	BUGLI	Alessia
5	CAPPUCCIO	Andrea Celeste
6	CARLI MARIOTTI	Dayana
7	FABBRI	Federico
8	FIAMINGO	Marieta
9	FORCELLINI	Luna
10	FRACASSI	Federica
11	GASPERONI	Marco
12	GIANNINI	Alex
13	PACI	Davide
14	ROCCHI	Matteo
15	TENTONI	Mattia
16	TOSATO	Marco

N. Alunni maschi: 9

N. Alunne femmine: 7

Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	4	4
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
FRANCESE/TEDESCO	3	3
SC. MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
Totale ore	15	15

AREA DI INDIRIZZO	CLASSE IV	CLASSE V
TECNICA GEST. ORG.. PROC. PROD.	3	3
INGLESE	3	3
SCIENZA E CULT. DELL'ALIM. 1 ora in compresenza (MICROBIOLOGIA)	2+1	2+1
CHIMICA 1 ora in compresenza (MICROBIOLOGIA)	1+1	1+1
LAB. SERV. ENOG./PASTICCERIA	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2
Totale ore	17	17

Obiettivi Generali

OPERATORE DEI SERVIZI DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", è in grado di: - Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici. - Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza

alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

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 triennio conclusivo.

Gli alunni sono stati inseriti per un totale di 120 ore in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Relazione Stage classe 5[^]P, settore Pasticceria - 05-25 Settembre 2016

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

In seguito alla scelta delle varie strutture ospitanti, si è provveduto a individuare un tutor aziendale referente di collegamento con il sottoscritto per le comunicazioni tecniche e di

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

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

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

Complessivamente l'esperienza di stage effettuata dagli alunni della classe V P 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. Tommaso Venturini
Prof.ssa Anna Mastandrea

TABELLA RIEPILOGATIVA DEI DATI RELATIVI ALLO STAGE A.S. 2016/2017

CLASSE 5^P

COGNOME	NOME	STRUTTURA	ORE	VOTO	tutor scolastico
ANGELI	ALEX	Bar Pasticceria "Ghigi" MORCIANO (RN)	108	88	VENTURINI TOMMASO
BRUNO	MARTINA	Pasticceria "Maky's Cake" RIMINI	108,3	100	VENTURINI TOMMASO
BUFFONE	DEMETRIO	Bar Gelateria "Angelini" RICCIONE (RN)	108	100	VENTURINI TOMMASO
BUGLI	ALESSIA	Pasticceria "Il Duomo" RIMINI	108	95	VENTURINI TOMMASO
CAPPUCCIO	ANDREA CELESTE	Resort Valle dell'Erica SANTA TERESA DI GALLURA (OT)	168	90	MASTANDREA ANNA
CARLI MARIOTTI	DAYANA	Gelateria "La Piazzetta" RIMINI	116	86	VENTURINI TOMMASO
FABBRI	FEDERICO	Antico Forno Urbinati RICCIONE (RN)	112	62	VENTURINI TOMMASO
FIAMINGO	MARIETA	Gelateria "Il Gelso" CATTOLICA	108	85	VENTURINI TOMMASO
FORCELLINI	LUNA	Pasticceria "Patrizia"	108	95	VENTURINI TOMMASO
FRACASSI	FEDERICA	Pasticceria di "Porta Montanara" RIMINI	114	70	VENTURINI TOMMASO
GASPERONI	MARCO	Resort Le Dune BADESI (OT)	126	100	MASTANDREA ANNA
GIANNINI	ALEX	"Dolci Tentazioni" RIMINI	120	100	VENTURINI TOMMASO
PACI	DAVIDE	"L'Angolo Dolce" RICCIONE	90	69	VENTURINI TOMMASO
ROCCHI	MATTEO	Pasticceria "Monti&Nanni" RIMINI	108	96	VENTURINI TOMMASO
TENTONI	MATTIA	Hotel The One RICCIONE (RN)	108	100	VENTURINI TOMMASO
TOSATO	MARCO	Resort Le Dune BADESI (OT)	136	100	MASTANDREA ANNA

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

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

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

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

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

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

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

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

Interventi di recupero

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

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

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

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

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

Profilo della Classe

Composizione

La classe è composta da 16 studenti, 9 maschi e 7 femmine.

La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti di origine diversa.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA e una studentessa diversamente abile che segue una programmazione per obiettivi minimi (per la quale si rimanda al fascicolo riservato).

La composizione della classe è rimasta invariata dal terzo anno del ciclo scolastico (a.s. 2014/15).

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe appare nel suo insieme unita e coesa, anche se talvolta si sono manifestati piccoli screzi o litigi che comunque, in nessun caso hanno determinato la somministrazione di provvedimenti disciplinari di particolare rilevanza.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti o studentesse.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Il percorso formativo è stato, nel corso del secondo biennio e del monoennio finale, abbastanza proficuo in alcuni casi, appena soddisfacente in altri. Il livello di attenzione riscontrato nella classe, specie nel corso del presente anno scolastico, è stato spesso altalenante; la motivazione in diverse occasioni scarsa e la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in rari casi, appena sufficienti per la maggior parte degli studenti.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline e livelli generali raggiunti

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.

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. Solo un piccolo gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline.

Percorsi Interdisciplinari

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

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La piramide alimentare	Inglese - Alimentazione
Il curriculum vitae	Inglese - Francese
I principi nutritivi	Inglese - Alimentazione - Francese
HACCP	Francese - Alimentazione
Pasticceria industriale e artigianale	Francese - Pasticceria

Attività extra-curricolari

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

ATTIVITÀ	PERIODO	ALUNNI COINVOLTI
Stage alternanza scuola lavoro	05-24/09/2016	Tutta la classe
TTG - Fiera del Turismo - Rimini	12-14/10/2016	Alex Angeli Demetrio Buffone, Federica Fracassi, Marco Tosato,
Fiera della birra - Rimini	18-21/02	Federico Fabbri
Conferenza AVIS - IPSSEOA Savioli	Febbraio	Tutta la classe
BIT - Milano	3/4/2017	Andrea Celeste Cappuccio
Concorso "Basilicata a tavola" - Melfi	5-8/04/2017	Martina Bruno
Conferenza sul glutine - IPSSEOA Savioli	20/04/2017	Tutta la classe

Crediti Scolastici

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

Elenco Alunni			Credito Acquisito classe III (a.s.2014/2015)	Credito acquisito classe IV (a.s.2015/2016)	Credito Totale
1	Angeli	Alex	5	5	10
2	Bruno	Martina	6	7	13
3	Buffone	Demetrio	4	5	9
4	Bugli	Alessia	4	4	8
5	Cappuccio	Andrea Celeste	7	8	15
6	Carli Mariotti	Dayana	4	4	8
7	Fabbri	Federico	4	4	8
8	Fiamingo	Marieta	5	5	10
9	Forcellini	Luna	6	4	10
10	Fracassi	Federica	5	5	10
11	Gasperoni	Marco	6	6	12
12	Giannini	Alex	4	5	9
13	Paci	Davide	5	6	11
14	Rocchi	Matteo	4	5	9
15	Tentoni	Mattia	5	4	9
16	Tosato	Marco	5	5	10

Elenco Tesine

Alunni			Titolo
1	ANGELI	Alex	L'alimentazione nelle mense
2	BRUNO	Martina	Il benessere
3	BUFFONE	Demetrio	La vita nelle trincee
4	BUGLI	Alessia	La fotografia
5	CAPPUCCIO	Andrea Celeste	Introverso - Estroverso
6	CARLI MARIOTTI	Dayana	Il fascismo
7	FABBRI	Federico	Le tradizioni romagnole
8	FIAMINGO	Marieta	Equitazione
9	FORCELLINI	Luna	Il vegetarianismo
10	FRACASSI	Federica	I bambini
11	GASPERONI	Marco	Il tiro a segno e le armi da fuoco
12	GIANNINI	Alex	Il calcio
13	PACI	Davide	La piada
14	ROCCHI	Matteo	Il progresso tecnologico
15	TENTONI	Mattia	Il grana
16	TOSATO	Marco	Il gelato

PARTE II
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: Religione
Prof.ssa Maria Giovanna Anelli

RELAZIONE FINALE

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.

RELIGIONE - PROGRAMMA SVOLTO

INNO ALLA CARITA'	Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede
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"
IL CORPO MEZZO DI ESPRESSIONE DELLA NOSTRA ANIMA	Il corpo unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo
PERCHÈ 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
NO AL RELATIVISMO ETICO	Le etiche contemporanee tra cui: l'etica soggettivistico-libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità; l'etica personalistica e l'etica religiosa
La sapienza del cuore	Cenni su la coscienza
Leggi civili e legge religiosa	I diritti umani.Il concetto di giustizia retributiva e di giustizia riparativa
La cultura contemporanea, la	L'uomo tra immanenza e trascendenza, tra pessimismo e

secolarizzazione	speranza.
------------------	-----------

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

La visione del musical Sicuramente Amici è stato motivo di ulteriori spunti di riflessione 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 stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale ma, prima ancora di andare a considerare le situazioni esterne, ci si è voluti fermare, sulle capacità di comunicazione personale e sull'importanza di un presente consapevole che sappia mantenere una linea di condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

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

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

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;

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente si utilizzeranno strumenti digitali, video, filmati, materiale	Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la	Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri: Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana. Capacità di

<p>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>iconografico, quotidiani, testimonianze di vita, visione musical etc..</p>	<p>partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento</p>	<p>riconoscere e apprezzare i valori cristiani. Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti. Comprensione ed uso dei linguaggi specifici. I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.</p>
---	---	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: **Laboratorio di Pasticceria**
Prof. Orazio Caramia

RELAZIONE SULLA CLASSE

Tutta la classe, formata da 16 studenti di cui 9 maschi e 7 femmine, hanno svolto con continuità e costanza il programma. Sono stato il loro insegnante sia nel 3°, 4° e 5° anno e tutti hanno mostrato un impegno costante in questi 3 anni, mostrando dedizione, attitudine, interesse e desiderio di voler imparare e acquisire conoscenze teoriche e pratiche

Il voto riportato alla fine dello stage è stato più che positivo.

Il loro comportamento in laboratorio è stato corretto e rispettoso, il loro impegno più che soddisfacente

Laboratorio di Pasticceria - PROGRAMMA SVOLTO

Prof. Orazio Caramia

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 Le Torte Impegnative	Le Torte Moderne utilizzando i Dolci al cucchiaino I Tronchetti utilizzando Torte Cerimoniali Torte Monumentali	Utilizzando le basi di pasticceria per realizzare delle torte complesse
2° Modulo : Lo Zucchero	Fasi della Cottura dello Zucchero Gli Sciroppi e Zucchero Baumè Le Glasse Lo Zucchero Fondente, Ghiaccia Piangente e da	Conoscere e lavorare ogni aspetto dello Zucchero

	<p>Tirare col Mattarello La Ghiaccia Reale il Caramello Lo Zucchero Soffiato Lo Zucchero Tirato Lo Zucchero per Statue o zucchero Colato Lo Zucchero Roccia Il Pastigliaccio Lo Zucchero a Fili Colato o Bolle per Cristallizzare</p>	
<p>3° Modulo : La Pasticceria Salata :</p>	<p>Panettone Gastronomico I Panzerotti Pugliesi I Fritti e le Pastelle : Arancini di Riso, Crocchette di Patate, Verdure Pastellate, Carne e pesce impanato e pastellato, crescentine, panzerotti Biscuit Salato e suo utilizzo Plum-Cake salato</p>	<p>Conoscere una buona parte della pasticceria salata</p>
<p>Modulo 4 Il Pane</p>	<p>Il Pane di farina di grano tenero Il Pane di Semola Rimacinata Il Pane Azzimo o Ebraico Il Pane alle Patate il Pane Integrale Il Pane di Segale Il Pane Arabo la Schiacciata</p>	<p>Acquisire la conoscenza di diversi tipi di pane</p>
<p>5° Modulo : Il Cioccolato</p>	<p>la conoscenza Il temperaggio I cioccolatini I Cioccolatini farciti L'Uova di Pasqua Le glasse al Cioccolato Le Ganache di cioccolato</p>	<p>Sviluppare la conoscenza e l'abilità nel saper lavorare il cioccolato</p>

6° Modulo : I Biscotti	Rose nel Deserto, Fiorentini, Ovis-Molis, Sabbiosini, Nocchie, Cannestrelli, Frolla Montata, Occhi di Bue, Ferro di Cavallo, Bolle di Neve, Marasche, Caffè, ecc.ecc...	Conoscere le diverse paste frolle	
7° Modulo : La Pasticceria Mignon e i Petit-four	utilizzando i dolci al cucchiaino utilizzando i dolci con forchetta base di cioccolato con pasta mandorle e pasticceria secca	Sviluppare la conoscenza per realizzare la pasticceria mignon	
8° MODULO LE DECORAZIONI, LO ZUCCHERO E IL CIOCCOLATO	LAVORAZIONI E DECORI CON LO ZUCCHERO LAVORAZIONI E DECORI CON IL CIOCCOLATO LAVORAZIONI E DECORO CON LA PASTA MANDORLA	Imparare a realizzare delle decorazioni	
9° MODULO RESTAURANT MANAGEMENT	Il Menu e la politica dei prezzi Il Banqueting e i servizi esterni Sicurezza e tutela sul lavoro Il Mercato Enogastronomico -	Saper realizzare un menu, il costo pasto, come si lavora nei banchetti	
Metodo di Lavoro	Mezzi e Strumenti	Verifiche	Modalità e Criteri di Valutazioni
Esercitazioni pratiche in laboratorio Lezioni frontali teoriche in classe DVD di Pasticceria in genere	Libro di testo SOS Chef Casa Editrice Plan Ricerche e articoli su tematiche di attualità Altri Libri professionali di Pasticceria	Prove Pratiche, scritte e orali	-Esito dello stage Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti Padronanza del linguaggio specifico Manualità e pratica di laboratorio Conoscenza reale degli ingredienti



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

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: **Laboratorio Tecnica Microbiologica**
Prof. Chicone Antonio

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni di cui 9 maschi e 7 femmine. In generale la classe è abbastanza silenziosa e tranquilla e si riesce a svolgere la propria lezione in modo ottimale. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto e l'ambiente sereno.

Dal punto di vista comportamentale risulta essere una buona classe e dal punto di vista del profitto la maggior parte degli studenti ha dimostrato un buon interesse alla materia frequentando con regolarità le lezioni mentre una minoranza ha dimostrato un impegno discontinuo.

Nel complesso gran parte degli alunni ha raggiunto gli obiettivi proposti, ottenendo buoni risultati.

Laboratorio Tecnica Microbiologica - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Laboratoria...mo – Dalla cellula ai microrganismi (Vol. III) di Michele Capurso

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Discussione guidata• Esercitazione scritta• Esposizione orale• Lettura guidata ed analisi testuale	<ul style="list-style-type: none">• Manuale in adozione• Schemi di sintesi	<ul style="list-style-type: none">• Prove scritte con domande a risposta aperta e/o a risposta multipla• Colloqui e verifiche orali	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza e comprensione degli argomenti studiati• Correttezza formale e proprietà di linguaggio• Partecipazione, impegno ed interesse mostrati in classe• Capacità critiche• Progressi rispetto al

SVILUPPO MODULARE DEI CONTENUTI

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Microbiologia degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche degli alimenti - Comprendere il rischio e la sicurezza alimentare - Conoscere la microflora presente sugli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche degli alimenti - Rischio e sicurezza alimentare - Qualità degli alimenti - Ecologia microbica degli alimenti - Fasi della crescita microbica - Fattori ecologici intrinseci ed estrinseci - Fattori ecologici impliciti: fenomeni di interazione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Alterazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i principali processi trasformativi degli alimenti - Comprendere il concetto dell'alterazione della qualità di un alimento - Comprendere le principali modificazioni chimiche delle proteine, dei lipidi e dei carboidrati 	<ul style="list-style-type: none"> - Processi trasformativi - Alterazione della qualità degli alimenti - Principali modificazioni chimiche: proteine - Principali modificazioni chimiche: lipidi - Principali modificazioni chimiche: carboidrati
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema HACCP in tutte le sue fasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Rischi potenziali di un processo alimentare - HACCP: principi

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Batteri patogeni trasmessi con gli alimenti	Conoscere i principali tipi di batteri patogeni trasmessi con gli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella - Campylobacter - Clostridium Botulinum - Clostridium Perfringens



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINE: Italiano e Storia

prof.ssa Virginia Falaschi

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 16 studenti, 9 maschi e 7 femmine.

La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti di origine diversa.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA (i cui fascicoli personali sono reperibili presso la segreteria didattica dell'Istituto) e una studentessa diversamente abile che segue una programmazione per obiettivi minimi.

La composizione della classe è rimasta invariata dal terzo anno del ciclo scolastico (a.s. 2014/15).

La classe appare nel suo insieme abbastanza unita e coesa e gli studenti hanno maturato nel corso degli anni un atteggiamento collaborativo e di reciproco aiuto che ha determinato un clima generalmente sereno; piccoli screzi o litigi verificatisi in alcune occasioni non hanno in nessun caso determinato la somministrazione di provvedimenti disciplinari di particolare rilevanza.

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

Il percorso formativo relativo alle discipline di Italiano e Storia è stato, nel corso del secondo biennio e del monoennio finale, abbastanza proficuo in alcuni casi, appena soddisfacente in altri. Il livello di attenzione riscontrato nella classe, specie nel corso del presente anno scolastico, è stato spesso altalenante; la motivazione in diverse occasioni scarsa; la disponibilità al dialogo educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni solo in rari casi, appena sufficienti per la maggior parte degli studenti e generalmente selettivi.

Per la disciplina di Italiano le difficoltà maggiori sono state rappresentate dalla produzione scritta per la maggior parte degli studenti della classe (e in particolar modo per gli studenti con DSA). L'interesse per la materia è stato spesso selettivo e accompagnato da un incostante impegno nello studio domestico. Da segnalare comunque un esiguo gruppo di studenti più motivati che ha raggiunto dei buoni risultati.

Anche per la disciplina di Storia vale quanto detto precedentemente: eccezion fatta per alcuni casi, l'interesse è stato selettivo e l'impegno domestico non sempre adeguato e, alla data odierna, alcuni studenti non risultano pienamente sufficienti.

prof.ssa Virginia Falaschi

ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo - Caratteri generali - Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; • Il Verismo - Gervasia all'ammazzatoio (da <i>L'ammazzatoio</i>, E. Zola)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Verga</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - <i>Vita dei Campi</i> (cenni) - <i>I Malavoglia</i> (cenni) - <i>Novelle rusticane</i> (cenni) - Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>) - La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>) - La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>) - La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa - <i>L'albatro</i>, C. Baudelarie
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Pascoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali

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

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L'umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) - <i>La produzione teatrale</i> (cenni) • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo - Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>) - La patente (da <i>Novelle per un anno</i>) - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>) - Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le avanguardie storiche - Il futurismo (cenni)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> - <i>Veglia</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Fratelli</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Sono una creatura</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>I fiumi</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>San Martino del Carso</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Mattina</i> (da <i>L'allegria</i>) - <i>Soldati</i> (da <i>L'allegria</i>)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - <i>I limoni</i> (da <i>Ossi di seppia</i>) - <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> (da <i>Ossi di seppia</i>) - <i>Cigola la carrucola nel pozzo</i> (da <i>Ossi di seppia</i>) - <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> (da

	- Saper commentare i testi analizzati in classe	Satura)
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - saggio breve - tema di argomento storico - tema di ordine generale

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

Prof.ssa Virginia Falaschi

STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico; - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati; - Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana • Alcuni aspetti della questione meridionale • Caratteristiche generali della <i>belle époque</i>
MODULO 2		CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra - Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3		CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo		<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra e NEP • La nascita dell'Urss • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
MODULO 4		CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto: La crisi del 1929
MODULO 5	CONTENUTI	
Mussolini e il fascismo	<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista 	
MODULO 6	CONTENUTI	
Hitler e il nazismo	<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo 	
MODULO 7	CONTENUTI	
La seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamica del conflitto • La Resistenza in Italia • L'olocausto 	

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Brancati - Pagliarani, <i>Voci della Storia e dell'attualità. L'età</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - simulazione di terza 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato

<p>competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante • I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<p><i>contemporanea</i>, La Nuova Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. • Visione di documentari utili all'approfondimento di determinati argomenti. 	<p>prova</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali - Colloquio orale 	<p>un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p><i>Criteri di valutazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato; • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
--	---	---	---



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

Classe 5[^]P Pasticceria
DISCIPLINA: **INGLESE**
Prof.ssa **Maria-Lisa FULIGNI**

RELAZIONE FINALE

La classe 5[^]P è composta da 16 studenti, 9 maschi e 7 femmine. Nella classe sono presenti quattro alunni con DSA e un'alunna che segue una programmazione per obiettivi minimi. Dal punto di vista del comportamento, l'andamento è stato tutto sommato positivo durante tutto l'anno scolastico, gli alunni hanno generalmente tenuto una condotta consona all'ambiente scolastico e si sono dimostriati rispettosi e corretti anche se, rare volte e senza che questo rovinasse il clima della classe, si sono evidenziati alcuni atteggiamenti poco adeguati da parte di alcuni alunni. Per quanto riguarda l'andamento didattico, la classe ha mostrato, sia nel lavoro in classe che in quello a casa, un impegno non adeguato alle proprie capacità. Gli alunni, ad eccezione di pochi, si sono dimostrati scarsamente interessati alla materia, poco motivati e partecipativi e, alcuni di essi, poco autonomi nel lavoro. I momenti di reale impegno per quello che riguarda lo studio individuale si sono rilevati solamente in concomitanza con le verifiche, specialmente quelle orali. Lo studio dei temi proposti risulta pertanto frammentario, superficiale e caratterizzato da un'acquisizione mnemonica degli argomenti nonostante le sollecitazioni, da parte dell'insegnante, a collegare fra loro i temi studiati, ad esprimere opinioni personali e a rielaborare individualmente quanto appreso. Lo svolgimento del programma e i relativi approfondimenti previsti sono stati necessariamente rallentati da questa situazione poiché il lavoro in classe ha dovuto sopperire alla mancanza di studio a casa.

Relativamente al profitto, in generale, gli alunni hanno mostrato più difficoltà nella produzione scritta, rispetto a quella orale. La situazione che emerge alla data attuale è la seguente: due alunni, per capacità individuali, si distinguono rispetto agli altri raggiungendo un livello di preparazione buono, soprattutto per quello che riguarda l'espressione orale e la rielaborazione dei contenuti; un ristretto gruppo di alunni, per l'impegno dimostrato, ha raggiunto un livello discreto; la maggior parte degli alunni risulta avere una preparazione tutto sommato sufficiente nonostante le lacune pregresse e il poco impegno dimostrato, mentre due alunni risultano, allo stato attuale, non del tutto sufficienti.

PROGRAMMA FINALE

DISCIPLINA: **INGLESE**
Prof.ssa **Maria-Lisa FULIGNI**

Testo in adozione: **O. Cibelli-D. D'Avino “CookBook Club” ed. CLITT**

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Culinary History	Conoscere, a grandi linee, gli sviluppi della storia culinaria e saperne illustrare le caratteristiche principali.	<ul style="list-style-type: none">• The Roman Times• The Middle Ages• From the Renaissance to the Unity of Italy

		<ul style="list-style-type: none"> • The World Wars • The Economic Boom • Globalisation and Localisation
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Meet the Masters: Past vs Present	Conoscere alcuni grandi chef e pasticceri del passato e del presente. Saper presentare la loro biografia e alcune loro ricette dolci.	<ul style="list-style-type: none"> • Marie Antoine Carême • Pastry • Charlotte Russe Recipe (fotocopie) • Pellegrino Artusi • Butternut Squash Cake Recipe (fotocopie) • Gualtiero Marchesi • ALMA
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Enogastronomy & Food Quality Certification	Conoscere e sapere illustrare i principali aspetti dell'enogastronomia degli ultimi anni.	<ul style="list-style-type: none"> • Cross Cultural Diversity • Dine Italian Style (Food Quality Certification) • The Organic Choice • From “Arcigola” to Slow Food Revolution • From Global to Local
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Italian Enogastronomy Tour	Conoscere e saper illustrare le tipicità regionali e i fattori che hanno contribuito alla creazione di una cucina regionale.	<ul style="list-style-type: none"> • Amazing Lombardy • Bewitching Veneto • Glamorous Emilia-Romagna • Luscious Tuscany • Enchanting Umbria • Charming Campania • Glowing Sicily • Unique Sardinia
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Job search	Saper leggere degli annunci di lavoro, saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae.	<ul style="list-style-type: none"> • Staffing • Job Opportunities • Job Advertisements • The Application Letter • European CV
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Buffets, Banqueting and Banqueting menus	Sapere riferire e relazionare su diversi di tipi di buffets e banquets. Conoscere le funzioni di un banqueting manager.	<ul style="list-style-type: none"> • Banqueting • Banqueting Menus • Buffet Service • The Banqueting Manager and Function Planning
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Nutrition		<ul style="list-style-type: none"> • Nutrition and Nutrients

	Conoscere e sapere illustrare i vari principi nutritivi e alcuni tipi di diete.	<ul style="list-style-type: none"> • The Food Pyramid • The Five Basic Groups • Diets: <ul style="list-style-type: none"> • the Kids' Diet • the Teenagers' Diet • the Elderly Diet • the Sportive Diet • the Mediterranean Diet • the Vegetarian Diet
--	---	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale</p> <p>Discussione guidata e interazione in L2</p> <p>Lavori individuali, a coppie o di gruppo</p> <p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p> <p>Esercitazioni scritte: comprensione di testi, domande, esercizi di completamento, vero/falso, comprensione del testo...</p>	<p>Libro di testo: Cibelli-D'Avino, COOK BOOK CLUB, Clitt</p> <p>Lettore CD e CD audio</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Documenti digitali</p>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte sia nel primo che nel secondo quadrimestre; due verifiche orali per ciascun quadrimestre e una simulazione di terza prova.</p> <p>Sono state effettuate le seguenti tipologie di prova:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quesiti a risposta aperta 2. Quesiti a scelta multipla 3. Vero/falso 4. Esercizi di completamento 5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento 6. Traduzione 7. Colloquio tradizionale 	<p>Le prove hanno misurato le abilità acquisite dagli alunni sia sui versanti ricettivi che su quelli produttivi.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <p>conoscenza degli argomenti studiati; comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta; espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale; capacità di rielaborazione dei contenuti e di utilizzo efficace delle competenze acquisite.</p>

Riccione, lì 12/05/2017

Prof.ssa Maria-Lisa Fuligni



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
prof. Elisabetta Incanti

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VP è composta da 9 ragazzi e 7 ragazze. Questo è il secondo anno che lavoro con loro e dall'inizio dell'anno ho subito notato un peggioramento rispetto all'anno passato: a parte pochi elementi che si impegnano come e più di prima, la maggioranza sembra non rendersi conto dell'approssimarsi dell'esame finale e si comporta da ottobre come se la scuola fosse già terminata. Il comportamento infantile che ha sempre caratterizzato la classe e che credevo che migliorasse in realtà si è acuito: le lezioni sono interrotte da continue battutine, risate o screzi che rendono difficoltosa la concentrazione e praticamente impossibile l'approfondimento della materia.

A causa di ciò gli argomenti sono stati affrontati con molta superficialità. Chiedendo loro di approfondirli con del lavoro personale a casa, quasi tutti hanno dimostrato incapacità di autonomia e iniziativa, rivelandosi o incapaci o troppo pigri per compiere un lavoro di astrazione dai testi consigliati.

Per quanto riguarda il rapporto con gli insegnanti, in generale la classe è composta da ragazzi molto semplici, alla mano, un po' agitati, ma non scorretti. Un paio di elementi, però, dimostra presunzione e maleducazione nei confronti della figura del docente, con mancanza di rispetto e arroganza.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari – prof. Elisabetta Incanti

SVILUPPO MODULARE DEI CONTENUTI

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Metodi ottici	<ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare il linguaggio specifico- Conoscere le principali caratteristiche delle radiazioni elettromagnetiche- Saper definire le modalità di interazione tra la luce e la materia	<ul style="list-style-type: none">- Luce: proprietà e caratteristiche- Spettro elettromagnetico- Spettroscopia atomica- Spettroscopia molecolare- Assorbanza
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti

I lipidi	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari - Conoscere i principali utilizzi in cucina dei grassi alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Acidi grassi e gliceridi - Funzione dei lipidi nelle produzioni da forno - Irrancidimento - Olio, costituzione e classificazione - Burro, margarina e grassi vegetali solidi
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
I glucidi	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico - Conoscere le caratteristiche chimiche e merceologiche dei principali dolcificanti - Conoscere i principali utilizzi in cucina dei dolcificanti 	<ul style="list-style-type: none"> - Monosaccaridi e polisaccaridi - Funzione dei glucidi nelle produzioni da forno - Zucchero - Miele - Dolcificanti naturali e artificiali
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Le proteine	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico - Conoscere i principali utilizzi in cucina delle proteine - Conoscere le caratteristiche chimiche e merceologiche del latte 	<ul style="list-style-type: none"> - Amminoacidi, gruppi funzionali e legame peptidico - Strutture delle proteine - Funzione delle proteine nelle produzioni da forno - Latte, composizione chimica e tipi di latte in commercio
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Le farine	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche degli sfarinati di grano - Individuare l'impiego cui è destinata una farina sulla base delle relative proprietà fisiche, chimiche e tecnologiche 	<ul style="list-style-type: none"> - I diversi tipi di cereali - Frumento, composizione chimica e molitura - Farine e semole - La panificazione

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Discussione guidata • Esercitazione scritta • Esposizione orale • Lavori di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione • Schemi di sintesi • Mappe concettuali 	<ul style="list-style-type: none"> • Prove semistrutturate • Colloqui e verifiche orali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e comprensione degli argomenti studiati • Correttezza formale e proprietà di linguaggio • Partecipazione, impegno ed interesse mostrati in classe • Progressi rispetto al livello di partenza



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5[^]P Pasticceria

RELAZIONE SULLA CLASSE

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Straniera Francese

Prof. ssa Loredana Lazzarini

La classe 5[^] P è composta da 16 alunni. Di essi, 13 seguono le lezioni di Lingua Francese. Nella classe è presente un'alunna con diagnosi L. 104/92 che segue un programma per obiettivi minimi e sono presenti 4 alunni che seguono gli obiettivi predisposti dal PDP (alunni DSA).

La classe 5[^] P è stata seguita dalla scrivente nello studio della lingua francese solo per l'ultimo anno di corso. Ciononostante, il rapporto che si è instaurato con gli alunni è buono e le relazioni interpersonali più che soddisfacenti.

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

Pur permanendo momenti di distrazione e cali di tensione durante alcune ore di lezione, nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività proposte ed hanno seguito con attenzione le lezioni mostrando voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti. Durante l'attività didattica si sono generalmente dimostrati interessati e sono stati puntuali alle verifiche, sia orali che scritte.

I risultati conseguiti, soddisfacenti nel complesso, hanno fatto emergere qualche eccellenza.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Straniera Francese

Prof. ssa Loredana Lazzarini

Testo in adozione: Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision	Savoir présenter les caractéristiques de hors-d'œuvre , des pâtes, de la viande et du poisson. Connaître les méthodes de cuisson	- Hors-d'œuvre - Les pâtes - La viande - Le poisson - Les méthodes de cuisson
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions	- Bien-être et santé : règles à suivre - La pyramide alimentaire

	Savoir opérer des choix sur le régime à suivre Savoir présenter des menus équilibrés parler des produits Bio et OGM	<ul style="list-style-type: none"> - Les régimes alimentaires : méditerranéen, végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux, pour les malades et les intolérants - Bio et OGM - Les certifications françaises, italiennes et européennes
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les techniques de conservation des aliments Connaître la méthode HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des aliments dans l'histoire - Les méthodes de conservation - Les changements des aliments gâtés - Les emballages - HACCP - Allergies et intolérances alimentaires - Les toxi-infections
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Pâtisserie et biscuits	Savoir connaître les ingrédients de base de la pâtisserie ; Les différents types de pâtes Les biscuits Apprendre le lexique	<ul style="list-style-type: none"> - La pâtisserie classique ; - Les ingrédients de base de la pâtisserie ; - Les pâtes à pâtisserie ; - Les biscuits
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
La Pâtisserie industrielle	Savoir connaître les techniques industrielles; Savoir connaître les nouvelles tendances de la pâtisserie; Apprendre le lexique	<ul style="list-style-type: none"> - Boulangerie viennoiserie industrielle; - Techniques adoptées; - Production en lignes continues de viennoiseries; - La surgélation en pâtisserie; - Diffusion de la pâtisserie industrielle; - Les nouvelles tendances de la pâtisserie; - La pâtisserie artisanale; - Pâtisserie et symboles;
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	<ul style="list-style-type: none"> - Les petites annonces - Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche - Le stage

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



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe 5[^]P Pasticceria

Prof.ssa: **Sara Stefanini**

Materia: **LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA**

RELAZIONE FINALE

All'interno della classe 5[^]P sono presenti tre alunni che frequentano le lezioni di lingua tedesca.

A loro si sono uniti, nelle tre ore settimanali curricolari, altri nove alunni della classe 5[^]BS e cinque alunne della classe 5[^]T, formando un unico gruppo.

Ho accompagnato questa classe nello studio della lingua tedesca solo questo anno e il rapporto che si è instaurato è stato prettamente scolastico senza approfondimenti personali. Dal punto di vista disciplinare non sono mai emersi problemi comportamentali e il lavoro si è svolto in un clima sostanzialmente sereno.

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

Il loro impegno si è manifestato più intenso prevalentemente in vista delle verifiche scritte e orali.

L'inserimento di altri alunni di classe diverse ha comportato una sensibile riduzione della programmazione e ad alcune parti è stato riservato minor tempo e attenzione. E' stato richiesto un maggior lavoro autonomo, non sempre portato a termine da parte degli alunni. E' mancato un lavoro personale adeguato a superare alcune difficoltà espressive sia scritte che orali. Lo studio è stato spesso mnemonico con pochi apporti personali e rielaborazioni.

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

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

TEDESCO - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Mahlzeit – Loescher

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Die wichtigen internationalen Lokale und typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern. (tipici locali internazionali e tedeschi)	Saper riferire e relazionare su argomenti di cultura dei paesi di lingua tedesca ed a temi relativi alla ristorazione.	Tipici locali internazionali: il ristorante e il Fastfood Tipici locali tedeschi: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten Grammatica: comparativi e superlativi
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI

Werbung und Anzeigen (pubblicità e annunci)	Saper descrivere e pubblicizzare un locale	La lingua della pubblicità: lettura, analisi e comprensione di spot e annunci pubblicitari. Redazione di brevi testi pubblicitari eno-gastronomici/ristorativi Grammatica: frasi secondarie con dass e weil
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Typische Getränke, Weine und Biertypologie (bevande tipiche e tipologie di vino e birra)	Saper descrivere tipicità regionali e le caratteristiche di una bevanda.	La lingua del sommelier: lessico relativo alla degustazione del vino e della birra: la fase visiva, olfattiva e degustativa. Grammatica: relative
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gesunde und ungesunde Ernährung. (alimentazione salutare e non)	Saper descrivere le principali piramidi alimentari Saper distinguere le caratteristiche delle principali sostanze nutritive	Analisi e traduzione della piramide alimentare mediterranea, vantaggi e svantaggi. Paragoni con la piramide tridimensionale tedesca Analisi e approfondimento relativamente alle principali sostanze nutritive Grammatica: il passivo
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Arbeitswelt Curriculum Vitae (mondo del lavoro)	Sapersi candidare per una posizione e sapersi presentare in occasione di un colloquio di lavoro	La lettera di candidatura: caratteristiche e lessico Il curriculum europeo Il colloquio di lavoro

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



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Matematica

Prof. Alessandro Loda

RELAZIONE FINALE

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, è stata piuttosto costante fatta eccezione per le assenze di alcuni allievi impegnati in manifestazioni o concorsi inerenti l'indirizzo di pasticceria.

Il comportamento della classe è stato sufficientemente corretto anche se non di rado sono stato costretto a richiamare gli alunni se non all'attenzione almeno al silenzio.

Nota positiva è che durante le lezioni, dopo l'esposizione della parte teorica ho sempre trovato un volontario disposto a venire alla lavagna a svolgere esercizi, cosa non scontata.

La propensione al lavoro a casa infine è stata alquanto scarsa se non del tutto assente.

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere intuitivamente il concetto di limite • Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali • Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto • Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali e verticali delle funzioni algebriche razionali • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, limiti, asintoti, punti stazionari, punti di flesso) 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione intuitiva di limite • Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ • Definizione intuitiva di asintoto • Determinazione di asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali • Traccia approssimativa di un grafico di funzione • Analisi del grafico di una funzione
Ore effettuate: 35		

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, derivata di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto (di ascissa nota) • Conoscere la definizione di punti 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata • Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza • Determinazione dell'equazione della retta tangente al grafico • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli
Ore effettuate: 43		

	<p>stazionari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Saper determinare le coordinate dei punti di flesso e gli intervalli di convessità e concavità di una funzione algebrica razionale • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale 	<p>intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione e determinazione di punti di flesso di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di convessità e concavità di una funzione algebrica razionale • Traccia del grafico di una funzione • Analisi del grafico di una funzione
--	--	--

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



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe 5[^]P Pasticceria

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

Prof.ssa Giorgina Nespoli

RELAZIONE FINALE

La classe, seppur poco numerosa, si presenta abbastanza variegata.

Un gruppo di alunni ha partecipato attivamente al dialogo educativo distinguendosi per impegno e serietà nello studio; altri, pur frequentando regolarmente, si sono impegnati in modo discontinuo, spesso finalizzato alle verifiche e non ha sfruttato pienamente le proprie capacità; solo pochi hanno disatteso allo studio della materia impegnandosi maggiormente nella seconda parte dell'anno scolastico.

Il profitto raggiunto è nel complesso sufficiente: alcuni alunni hanno raggiunto un buon profitto, la maggior parte discreto, altri solo sufficiente per capacità o impegno.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo A	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE RISORSE TECNICHE DELL'IMPRESA	Conoscere gli elementi del patrimonio dell'impresa Conoscere la Situazione patrimoniale	Classificazione degli elementi del patrimonio Valore degli elementi del patrimonio Criteri di valutazione Ammortamento, valutazione delle Rimanenze

Modulo B	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LA GESTIONE FINANZIARIA DELL'IMPRESA	<ul style="list-style-type: none">Conoscere e analizzare la gestione dell'impresa di settore sotto l'aspetto finanziario.	<ul style="list-style-type: none">Fabbisogno finanziarioFonti di finanziamento: rapporti con le banche, altre forme di finanziamento atipiche (leasing, factoring), finanziamenti pubblici

Modulo C	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LA GESTIONE AMMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi al fine di determinare il risultato economico. • Conoscere la struttura del bilancio d'esercizio di un'impresa del settore • Conoscere le operazioni di gestione amministrativa e il loro riflesso sul risultato economico. 	<ul style="list-style-type: none"> • I libri e i documenti obbligatori • Le scritture elementari e complesse • Il bilancio d'esercizio

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi • Lezione frontale 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA Autori: De Luca-Fantozzi Editore: Liviana • Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi • Quesiti a risposta aperta • Colloquio tradizionale • Simulazione di prova d'esame 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti affrontati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale



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

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017
Classe 5[^]P Pasticceria**

DISCIPLINA: *Tecniche di Organizzazione e Gestione della Produzione*

Prof. Nicola Pellegrini

Testo in adozione: Dispense del professore (non esistendo ancora un libro di testo) tratte dai seguenti testi e documenti:

- G.Manfè, R.Pozza, G.Scarato, *Disegno Meccanico*, Principato Editore
- R. Bridgman, *La Tecnologia*, Istituto Geografico De Agostini
- C.Maestri, C.Pico, *Fisica su misura*, Tramontana
- G.Battaglia, G.Rabuffetti, V.Rappini, *L'ABC dell' organigramma: regole base e contenuti*
- Chase, Aquilano, Jacobs, *Operations Managment*, Mc Graw-Hill
- Materiale scaricato dalla rete, disegni, schemi e manuali d' uso e manutenzione

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 16 studenti, (9 maschi e 7 femmine). L'estrazione socio culturale è abbastanza omogenea, la provenienza territoriale è invece differenziata.

In linea generale gli alunni si sono mostrati disponibili, corretti nel comportamento, interessati e impegnati. La maggioranza ha seguito con interesse e buona volontà, ha partecipato attivamente alla vita di classe ed è intervenuta con osservazioni mirate. Le spiegazioni sono state seguite con attenzione e curiosità vi è stato interesse per le lezioni dialogate e le discussioni inerenti all' aspetto della produzione industriale di prodotti alimentari. Il lavoro in classe è stato volto a potenziare in particolare le conoscenze tecniche relative alle principali macchine per la produzione semi-industriale ed industriale di prodotti alimentari, in particolare di prodotti dolciari e da forno ed all'acquisizione di un metodo adeguato per l'organizzazione di una piccola / media produzione e di un ciclo di lavorazione che è tipico di un' industria alimentare con tutti gli accorgimenti ed obblighi di legge.

PROGRAMMA FINALE

MODULO 1 (ripasso)	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none">• Cinematica• Dinamica• Eletticità ed elettromagnetismo	<ul style="list-style-type: none">• Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.• Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del	<ul style="list-style-type: none">• La trasmissione del moto• I principali organi meccanici e le trasmissioni• Funzionamento di una trasmissione a catena ed a cinghia• Il meccanismo del glifo oscillante ed il sistema biella manovella

	moto di macchine del settore	<ul style="list-style-type: none"> Principi di elettrotecnica La corrente elettrica: Voltaggio, frequenza e principali caratteristiche
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> Trasporto industriale 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere l'efficacia del trasporto industriale ed individuare il corretto metodo di trasporto per ogni prodotto e materia prima. 	<ul style="list-style-type: none"> I trasportatori industriali Nastri, coclee ed elevatori a tazze Logica del trasporto industriale I serbatoi e le tramogge di accumulo
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> Manuale d'uso e manutenzione Manuale utente 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore. Individuare e descrivere i principali componenti meccanici ed elettrici delle macchine del settore. 	<ul style="list-style-type: none"> Funzione del manuale d'uso e manutenzione Interpretazione e lettura del manuale Le normative di sicurezza in campo elettrico e meccanico I disegni esplosi e la relativa distinta dei componenti La valutazione del danno e l'individuazione sulla macchina
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> Macchine del settore dolciario e da forno 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore. Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi. Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Tipologie di macchine per il settore dolciario e da forno Architettura e funzionamento delle seguenti macchine: <ol style="list-style-type: none"> 1) Macchine semplici automatiche o manuali 2) Planetarie 3) Impastatrici 4) Gelatiere 5) Macchine a rulli 6) Macine e setacci Introduzione al settore delle macchine industriali
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> Mulini da grano Forza e caratteristiche della farina 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere il processo di trattamento, laminazione ed abburattamento della farina Consolidare le conoscenze tecniche di un prodotto di uso comune quale la farina di grano tenero 	<ul style="list-style-type: none"> I mulini da grano: cenni storici Architettura e funzione di un mulino da grano Studio del processo di macinazione e raffinatura della farina Principio di funzionamento delle singole macchine componenti il mulino. La forza e le caratteristiche della farina
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> L'organigramma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere l'utilità ed il significato dell'organigramma e del funzionigramma Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali. 	<ul style="list-style-type: none"> L'ACB dell'organigramma: <ol style="list-style-type: none"> 1) A cosa serve l'organigramma 2) Che cos'è l'organigramma 3) Come si costruisce l'organigramma 4) Pregi e difetti dell'organigramma
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> La gestione delle scorte 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime. 	<ul style="list-style-type: none"> La gestione delle scorte: <ol style="list-style-type: none"> 1) Natura delle scorte 2) Funzioni delle scorte 3) Gestione delle scorte Gestione a ripristino della scorta ciclo di un singolo punto di stoccaggio

		<ul style="list-style-type: none"> Gestione delle scorte lungo una catena di distribuzione
--	--	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Utilizzo di filmati e presentazioni P-P Lezioni tecnico pratiche sull' architettura di macchine semi-industriali. 	<ul style="list-style-type: none"> Dispense cartacee e su file fornite dal docente Mappe concettuali e riassunti dei principali argomenti trattati Cartelloni e poster illustrativi 	<ul style="list-style-type: none"> Verifiche scritte valide per l' orale con domande a risposta multipla, piccole applicazioni numeriche e domande aperte Esposizione lavoro di gruppo sulle varie tipologie di macchine dell' industria alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> quantità e qualità delle informazioni possedute; coerenza e coesione delle informazioni riportate; uso del registro linguistico adeguato; capacità di argomentare;

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali Lezioni mediante proiezione di files P.P. e filmati di processi produttivi dell' industria alimentare Lezioni tecnico pratiche sull' architettura e manutenzione di macchine da laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> Dispense cartacee fornite dal docente Files e schemi e disegni inviati mediante Google Drive. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifiche scritte valide per l' orale composte da: <ol style="list-style-type: none"> Domande a risposta multipla Piccole applicazioni numeriche e logiche Domande aperte Interrogazioni orali Lavori di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione comprensione dei principali concetti (mediante verifiche scritte) Valutazione forma espositiva (mediante interrogazioni) Valutazione impegno e partecipazione ai dibattiti in classe

Riccione, li 15/05/2017

Prof. Nicola Pellegrini



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: **Scienze Motorie**

Prof. Pippo Nicola

RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

E' stata inoltre dedicata una piccola parte alle problematiche posturali tipiche dell'età adolescenziale, sensibilizzando gli alunni all'osservazione posturale come primo elemento "auto-diagnostico" di alcuni atteggiamenti viziati o scorretti che inconsapevolmente mettono in atto, rendendoli consapevoli che un'attività motoria mirata può risultare efficace sia intervenendo da un punto di vista correttivo, sia prevenendo ulteriori avanzamenti di stato che col tempo potrebbero evidenziare problematiche di salute.

Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto del livello di preparazione iniziale, dell'impegno e della partecipazione. Si sono ottenuti discreti risultati.

Riccione 12/05/2017

PROGRAMMA SVOLTO - SCIENZE MOTORIE

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO POTENZIAMENTO FISIOLOGICO	SVILUPPO DELLA VELOCITA' MIGLIORAMENTO DELLA MOBILITA' ARTICOLARE	Vari tipi di andature e corse, esercizi pliometrici, ,esercizi di reazione ed impulso,esercitazione tecniche nelle varie discipline con carichi mirati allo sviluppo di questa qualità. Esercizi a corpo libero,stretching, esercizi a coppie con stiramento muscolare passivo,esercitazioni tecniche che richiedono una ampia escursione articolare.

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE	SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI APPRENDIMENTO MOTORIO SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI CONTROLLO MOTORIO SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI ADATTAMENTO E TRASFORMAZIONE MOTORIA	Giochi sportivi, giochi di movimento, percorsi, circuiti, esercizi con variazione dell'esecuzione del movimento, con variazioni delle condizioni esterne, combinazioni di abilità già automatizzate, variazioni delle informazioni escludendo alcuni analizzatori sensoriali, esecuzioni di esercizi con entrambi gli arti o da entrambi i lati.

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE, SVILUPPO DELLA SOCIALITA' E DEL SENSO CIVICO	ACQUISIZIONE DI UNA MAGGIORE: - COSCIENZA DI SE' - COSCIENZA DI CAPACITA' E LIMITI - AUTOSTIMA - CORAGGIO E DETERMINAZIONE - CONOSCENZA E RISPETTO DI REGOLE CODIFICATE E DI REGOLE MORALI	Esercizi ai grandi attrezzi esercizi di rilassamento e percezione cinestesica, organizzazione di giochi di squadra che implichino il rispetto di regole predeterminate, l'assunzione di ruoli, l'applicazione di schemi di squadra, l'affidamento a rotazione di compiti di giuria e arbitraggio, esercitazioni in ambiente naturale.

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
TITOLO CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE	ACQUISIZIONE DI FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA ACQUISIZIONE DI ELEMENTI DI TATTICA ESPERIENZE AGONISTICHE	Atletica leggera (propedeutici delle varie specialità). Pallavolo (palleggio, battuta, ricezione, fondamentali di attacco e difesa). Pallacanestro (fondamentali senza palla, palleggio, tiro, terzo tempo, tattiche di difesa e attacco). Pallamano (esercitazioni in forma globale) Calcetto (esercitazioni in forma globale)

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

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

			capacità, di aver un comportamento individuale e di gruppo positivo avrà valutazioni buone ed ottime.
--	--	--	---

Potenziamento fisiologico

Esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione e resistenza; attività ed esercizi con piccoli attrezzi ed ai grandi attrezzi; vari tipi di andature e corse; esercizi a corpo libero svolti in esecuzioni prolungate ad intensità progressiva; esercizi di mobilizzazione e allungamento; esercizi di rilassamento per il controllo segmentario, intersegmentario e per il controllo della respirazione.

Rielaborazione schemi motori

Esercizi di coordinazione generale, oculo-manuale, oculo-podalica e spazio temporale; combinazioni individuali, a coppie e in gruppo con o senza palla, piccoli e grandi attrezzi; elementi di preacrobatica.

Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico

Organizzazione di giochi di squadra, con assunzione di ruoli, applicazione di schemi di gara e rispetto delle regole prestabilite.

Conoscenza e pratica delle attività sportive

Esercizi di preatletica generale e specifica; esercizi di propedeutica e di accostamento alle varie discipline; esercizi di avviamento all'atletica leggera (corsa veloce, corsa ostacoli, salto in lungo e in alto); fondamentali dei giochi sportivi (pallavolo, pallacanestro, calcio a 5, pallamano, badminton, ultimate); elementi di tattica di giochi sportivi.

Informazioni fondamentali sulla tutela della salute, sulla prevenzione degli infortuni e sulle tecniche elementari di pronto soccorso

RICCIONE, 12/05/2017



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe 5[^]P Pasticceria

RELAZIONE SULLA CLASSE

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Prof. ssa Vania Zavatta

La classe 5P è formata da 16 alunni, 9 maschie 7 femmine. Nella classe c'è una studentessa H, con obiettivi minimi, seguita dalla docente di sostegno per 2 delle 3 ore della materia, e da 4 studenti DSA. Ho avuto modo di conoscere la classe solo per questo anno scolastico e, seppure la scansione oraria, articolata in una 1° ora in compresenza con il docente di Lab. di Microbiologia ed in una 7° ed 8° ora, sia stata penalizzante, i ragazzi sono riusciti faticosamente a portare a termine il programma. L'impegno e dunque i risultati sono spesso stati altalenanti, a dimostrazione di uno studio abbastanza superficiale, che mi porta a dire che la classe è ancora immatura, non pienamente consapevole della prova che li attende. Il metodo di studio è stato, per alcuni, approssimativo e mnemonico, tale da rendere difficile la creazione di collegamenti logici e l'integrazione delle nozioni acquisite.

Per quanto concerne il profitto scolastico i membri della classe hanno mostrato una certa uniformità: quasi tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari previsti con risultati sufficienti sia per le differenti facoltà di apprendimento di base che per lo scarso impegno profuso, mentre solo qualche allievo ha raggiunto risultati discreti. Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, una 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.

La condotta è stata complessivamente adeguata sebbene non siano mancate occasioni nelle quali la classe ha assunto atteggiamenti infantili e superficiali, mostrandosi completamente disinteressata agli argomenti affrontati a lezione; altre volte, al contrario, hanno partecipato attivamente sollevando dibattiti e fornendo risposte positive e pertinenti.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico integrato mediante schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo.

PROGRAMMA FINALE

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

Prof.ssa Vania Zavatta

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Cibo e religioni. Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari. Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Bioenergetica Larn e dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Alimentazione collettiva Tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia. Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata -Ricerche e approfondimenti svolti individualmente 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo "Conoscere gli alimenti" di S. Rodato" casa ed. CLITT -Aula LIM -Dispense -Mappe concettuali 	<p>PROVE SCRITTE</p> <ul style="list-style-type: none"> -verifiche semistrutturate -temi <p>PROVE ORALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari 	<ul style="list-style-type: none"> -Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti -Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico -Padronanza del linguaggio specifico -Esposizione corretta

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Griglie di valutazione

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A - Analisi testuale**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

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

I Commissari: _____

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B - Articolo di Giornale**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	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		
	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		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica		
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5	2
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati		
	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) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5 - 2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari:

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B - Saggio breve**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	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		
	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		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Struttura e coerenza dell'argomentazione		
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2	2,5
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5	2
	c) Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati		
	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) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5 - 2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari:

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

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	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		
	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		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza degli eventi storici		
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	1,5	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	1	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema		
	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) presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	2	3
	b) sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	1,5	2,5 - 2
	c) sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	1	1,5
d) non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	0,5	1	
Valutazione finale		____/15	

I Commissari: _____

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA D - Tema di ordine generale**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	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		
	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		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia		
	a) pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti)	1,5	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve)	1	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema		
	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) presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	2	3
	b) dimostra una buona capacità di riflessione/critica	1,5	2,5 - 2
	c) sufficiente capacità di riflessione/critica	1	1,5
	d) non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	0,5	1
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

Seconda parte

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: _____

Nome e Cognome del candidato _____ **Classe** _____

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

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

I Commissari:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

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

I Commissari: _____

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

Copia dei quesiti proposti agli alunni durante le simulazioni di terza prova

SIMULAZIONE TERZA PROVA - PASTICCERIA

5 maggio 2017

Alunno/a:

Classe:

• **Elabora un menu di gala a base di carne e verdure di 5 portate :**

1 antipasto; 2 primi; 1 secondo con 1 contorno; 1 dessert.

• **Descrivi gli ingredienti e il procedimento di un dolce al cucchiaio tra:**

Bavarese al Rum , Semifreddo alle Fragole e Parfait al Cioccolato

• **Quali sono gli ingredienti giusti per realizzare la crema pasticciera?**

- a) farina - uova - latte intero - zucchero - vaniglia - pizzico di sale - scorza limone
- b) scorza limone - latte - farina - fecola - uova - baking - vaniglia
- c) uova - maizena - scorza limone - latte - tuorli - zucchero - vaniglia -
- d) vaniglia - zucchero - maizena - latte - tuorli - uova - scorza limone- fecola

• **Elimina l'ingrediente che non serve per realizzare un Ecclers.**

- a) Acqua; b) pizzico sale; c) panna; d) alchermes

• **Quali sono le basi di pasticceria necessarie per realizzare una Torta Saint Honorè?**

- a) pasta frolla, crema pasticciera, pasta choux, pasta sfoglia, pan di spagna, bagna alcolica
- b) pasta sfoglia, panna montata, pasta choux, crema pasticciera, pan di spagna, bagna alcolica
- c) pasta frolla, crema pasticciera, pan di spagna, crema chantilly, pasta choux, bagna alcolica, panna montata
- d) panna montata, pasta choux, pan di spagna, bagna alcolica, pasta sfoglia, crema pasticciera, pasta frolla

• **Sottolinea la lettera che ha tutti i dolci al cucchiaio**

- a) bavarese, parfait, panna cotta, gelato, sorbetto, aspic, semifreddo, budini, crem caramel
- b) tiramisù, semifreddo, gelato, zuppa inglese, budino al cioccolato, parfait alla nutella
- c) aspic, semifreddo alla liquirizia, panna cotta al rum, profiterol, bavarese alle fragole

Alunno/a: _____

Classe: _____

Scegli l'alternativa corretta

1. Le diverse politiche economiche attuate da Stalin furono

- Il comunismo di guerra, la NEP, i piani quinquennali
- Il comunismo di guerra, la collettivizzazione della terra, la NEP
- La collettivizzazione della terra, l'industrializzazione forzata, i piani quinquennali
- L'industrializzazione forzata, il comunismo di guerra, i piani quinquennali

2. I "Quattordici punti di Wilson"

- Prevedono l'applicazione del "Principio di intervento"
- Prevedono, tra le altre cose, la nascita della Società delle Nazioni
- La stipula del trattato di Brest-Litovsk
- Segnano la fine delle ostilità tra gli USA e l'URSS dopo l'uscita di quest'ultima dal primo conflitto mondiale.

3. I Kolkhoz:

- Sono i contadini arricchitisi con la NEP
- Sono cooperative con cui lo stato mette a disposizione dei contadini i mezzi di produzione
- Sono i campi di lavoro forzato in cui venivano deportati gli oppositori politici di Stalin
- Sono una fase dei piani quinquennali di Stalin.

4. Il delitto Matteotti risale al

- 1922
- 1923
- 1924
- 1925

Alunno/a: _____

Classe: _____

Choose the right alternative. Only one is correct.

1. In what section should you mention your qualifications when writing a CV?

- In the personal information section.
- In the work experience section.
- In the education and training section.
- In the personal skills and competences section.

2. In the golden years of the Economic Boom...

- ... there was a “Go green” trend.
- ... the consumption of local products increased.
- ... people ate more elaborated and nutritious dishes.
- ... people were undernourished because of the war.

3. Why is Pellegrino Artusi considered the father of Italian cooking?

- because he opened a restaurant which serves authentic regional home cooking.
- because he created a national gastronomic identity gathering 790 regional recipes.
- because he created a cooking school for professional chefs in Forlimpopoli.
- because he was a rich merchant with the passion for cooking.

4. Slow food is based on which of the following principles?

- Consumption of processed food.
- Slow food preparation.
- Use of foreign food.
- Eating sustainably and promoting local food.

QUESITO 1

What are the three most important EU seals to protect food farming production and to prevent food imitations?

QUESITO 2

The South of Italy and the Islands (Sicily and Sardinia) have a rich and varied cooking. Describe three typical dishes of this geographical area.

Alunno/a: _____

Classe: _____

Scegli l'alternativa corretta

1. L'energia trasportata da un'onda è:
direttamente proporzionale alla lunghezza d'onda
indipendente dalla frequenza dell'onda
inversamente proporzionale alla lunghezza d'onda
inversamente proporzionale alla frequenza dell'onda

2. La formula dell'Assorbanza A di una sostanza è:

$$A = e \cdot b \cdot C$$

$$A = (e \cdot b) / C$$

$$A = (b \cdot C) / e$$

$$A = (e \cdot C) / b$$

(con e=coefficiente di assorbimento molare specifico per quella sostanza, b=cammino ottico dell'onda, C=concentrazione della sostanza)

3. Quali dei seguenti zuccheri sono presenti in quantità prevalente nella composizione del miele?

saccarorio e lattosio

saccarioso e glucosio

fruttosio e glucosio

fruttosio e saccarioso

4. Per legge il contenuto minimo di grassi nel burro deve essere:

20%

50%

80%

90%

5. Indica come sono classificati gli oli di oliva.

Alunno/a: _____

Classe: _____

LISEZ LES AFFIRMATIONS SUIVATES ET COCHEZ LA BONNE CASE

- 1) Le gluten est contenu: _____/1
 - a. Dans les légumes
 - b. Dans la farine des céréales
 - c. Dans les fruits
 - d. Dans les boissons

- 2) Le système immunitaire est: _____/1
 - a. Un ensemble de pathologies
 - b. Une infection qui attaque l'organisme
 - c. Un ensemble d'éléments de défense de l'organisme
 - d. Une type d'intolérance

- 3) "Déclencher" signifie: _____/1
 - a. Réduire
 - b. Provoquer
 - c. Soigner
 - d. Ajouter

- 4) Le régime concerne: _____/1
 - a. La composition des boisson
 - b. La composition des farineux
 - c. Les règles alimentaires
 - d. Les règles du bon ton

RÉPONDEZ AUX QUESTIONS EN DIX LIGNES

- 1) Qu'est-ce qu'il faut faire pour traiter la maladie coeliaque? _____/5,5
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- 2) Que doit proposer un restaurant novateur? _____/5,5
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Alunno/a: _____

Classe: _____

Kreuzen Sie die richtige Lösung an:

1) Was ist ein Biergarten?:

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

2) Man darf im Biergarten...:

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

3) Heute gilt das deutsche Reinheitsgebot...:

- a) für Bier, das sowohl in Deutschland produziert als auch verkauft wird
- b) für alle deutschen und alle aus dem Ausland importierte Biere
- c) für Biere, die innerhalb der EU hergestellt werden
- d) für Biere, die ins Ausland exportiert werden

4) Was ist ein Radler?

- a) Ein alkoholfreies Bier
- b) Ein bekanntes Biermischgetränk
- c) Eine Mischung aus Bier und Cola
- d) Eine Mischung aus Wein und Cola

Beantworten Sie die folgenden Fragen (10 Zeilen)

1) Was verstehen Sie unter dem deutschen Reinheitsgebot?

2) Können Sie die richtige Reihenfolge bei einer Bierprobe beschreiben?

Alunno/a: _____

Classe: _____

1) Data la funzione di equazione:

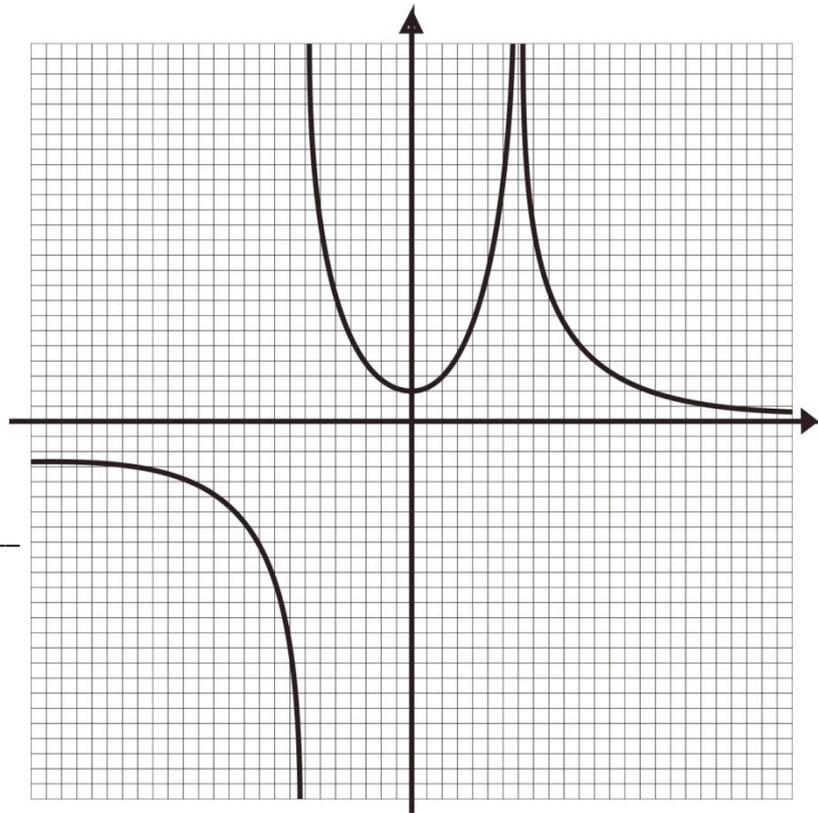
$$f(x) = \frac{1-4x^2}{x^2+4x-5}$$

- a) determinare il dominio e scriverlo in forma di intervallo (1 pt)
- b) studiare il segno della funzione riportandolo sul piano cartesiano (1pt)
- c) 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)
- d) calcolare i limiti (basarsi sui valori calcolati nel dominio) (2 pt)
- e) determinare tutti gli asintoti riportandoli nel piano cartesiano con le loro equazioni (1 pt)

2) Utilizzando la funzione precedente:

- a) calcolare la derivata prima (tramite la regola $\left(\frac{h}{g}\right)' = \frac{h'g - hg'}{g^2}$) (1 pt)
- b) studiare il segno della derivata prima calcolata sopra indicando eventuali massimi e/o minimi e collocandoli sul piano (2 pt)
- c) 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)
- d) 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) :



- $\lim_{x \rightarrow -\infty} f(x) =$
- 3
 - 0
 - 2
 - $-\infty$

- La funzione è concava in:
- $(-7; 7) \cup (7; +\infty)$
 - Non è mai concava
 - $(7; +\infty)$
 - $(-\infty; -7)$

- La funzione è decrescente negli intervalli:
- $(-\infty; -7) \cup (0; 10) \cup (10; +\infty)$
 - Non è mai decrescente
 - $(-\infty; -7) \cup (-7; 0) \cup (7; +\infty)$
 - $(-\infty; -9) \cup (-5; 2) \cup (7; +\infty)$

- Le equazioni degli asintoti sono:
- $x = -7, x = -3, y = 0, x = 6$
 - $x = -7, x = 7, y = -3, y = 0$
 - $x = 7, y = 2, x = 6$
 - $x = 0, y = 9, y = -7, x = 5$

SCEGLI LA RISPOSTA CHE RITIENI ESATTA:

A) Il reddito operativo è:

1. La differenza tra ricavi d'esercizio e costi d'esercizio
2. La somma di tutte le operazioni di vendita
3. La differenza tra ricavi tipici e costi della produzione
4. Il risultato della gestione straordinaria

B) I ratei attivi sono:

1. costi di competenza dell'esercizio che verranno pagati in quello successivo
2. ricavi di competenza dell'esercizio futuro, che sono già stati riscossi anticipatamente
3. ricavi di competenza dell'esercizio, che verranno riscossi in quello successivo
4. costi di competenza dell'esercizio futuro, che sono già stati pagati anticipatamente

C) Il reddito d'esercizio calcolato con il procedimento analitico è così determinato:

1. patrimonio netto finale – patrimonio netto iniziale
2. Ricavi – Costi
3. entrate monetarie - uscite monetarie
4. Ricavi d'esercizio – Costi d'esercizio

D) Sono scritture obbligatorie secondo la normativa fiscale:

1. Il libro giornale
2. il libro mastro
3. i registri IVA
4. il libro unico del lavoro

Alunno/a: _____

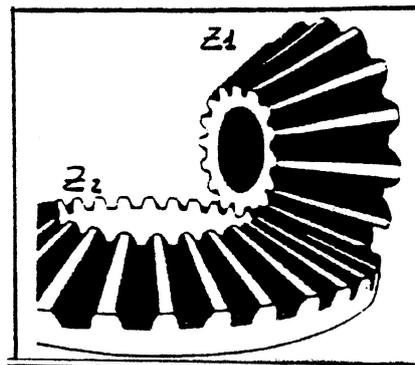
Classe: _____

Scegli l'alternativa corretta

1. Indica tra le seguenti affermazioni qual'è quella corretta:

- € Le ruote di frizione sono molto costose e difficilmente realizzabili, ecco perché sono poco impiegate come soluzione di trasmissione.
- € Le ruote di frizione sono molto rumorose durante il loro funzionamento.
- € Le ruote di frizione riescono a trasmettere sforzi elevati.
- € La trasmissione mediante ruote di frizione è molto precisa perché le ruote non possono mai slittare tra loro.

2. Considerando l'ingranaggio dove $Z_1=50$ e $Z_2=125$ e quanto vale N_2 ?



nell'immagine seguente, sapendo che $N_1=350$ rpm,

- € $N_2=140$ rpm
- € $N_2=120$ rpm
- € $N_2=60$ rpm
- € $N_2=400$ rpm

3. La potenza di una corrente elettrica, ossia il lavoro che può svolgere in un secondo è data da:

- € $P = R \cdot i$
- € $V = R \cdot i$
- € $E = P \cdot t$
- € $P = V \cdot i$

4. La targhetta di riconoscimento di un macchinario:

- € È una targa che serve a migliorare l'estetica della macchina.
- € È una targa sulla quale è riportato il disegno esploso della macchina stessa completo in tutte le sue parti

SIMULAZIONE TERZA PROVA - SCIENZE MOTORIE

6 aprile 2017

Alunno/a: _____

Classe: _____

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA . (soltanto una risposta è quella corretta).

1) IL FABBISOGNO CALORICO VARIA DA SOGGETTO A SOGGETTO IN RELAZIONE A:

- A SESSO ED ETÀ
- B SESSO E PESO CORPOREO
- C ETÀ, PESO CORPOREO E TIPO DI ATTIVITÀ**
- D NESSUNA DELLE RISPOSTE PRECEDENTI È CORRETTA

2) CHE COSA È LO STRETCHING O ALLUNGAMENTO MUSCOLARE?

- A UN METODO PER ALLUNGARE LE OSSA
- B UN METODO PER RENDERE I MUSCOLI PIU' VELOCI
- C UN METODO PER MIGLIORARE LA COORDINAZIONE
- D UN METODO PER MIGLIORARE L'ELASTICITÀ

3) (Pallavolo) : I TOCCHI CHE LA SQUADRA PUO' FARE PER RINVIARE LA PALLA OLTRE LA RETE SONO:

- A 2 TOCCHI
- B 2, OLTRE QUELLO DEL MURO
- C 3, OLTRE QUELLO DEL MURO
- D 4, ESCLUSO IL MURO

4) (primo soccorso) COSA SIGNIFICA " RICE" ?

- A RIPOSO, INNALZAMENTO, CONTRAZIONE, ESTENZIONE.
- B RIPOSO, GHIACCIO, COMPRESSIONE, ELEVAZIONE.

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

Materie	Docenti
Religione	Anelli Maria Giovanna
Pasticceria	Caramia Orazio
Lab. Tec. microbiologica	Chicone Antonio
Italiano e Storia	Falaschi Virginia
Inglese	Fuligni Maria Lisa
Chimica	Incanti Elisabetta
Francese	Lazzarini Loredana
Matematica	Loda Alessandro
Sostegno	Marcellini Paola
Diritto e Tecnica Amm.	Nespoli Giorgia
Sostegno	Panessa Anna
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Pellegrini Nicola
Educazione Fisica	Pippo Nicola
Tedesco	Stefanini Sara
Scienze degli alimenti	Zavatta Vania