



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

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



**Classe 5<sup>^</sup> San Patrignano  
Indirizzo: Tecnico dei Servizi della Ristorazione  
Anno scolastico 2016/2017**

Prot. N. 3858/6.5

Riccione, 15 maggio 2017

Alla cortese attenzione del Dirigente Scolastico  
dell'I.P.S.S.E.O.A. "S.Savioli" - Riccione  
Prof. Giuseppe F. Ciampoli

**Oggetto: Consegna documento della classe 5^Enogastronomia e Sala Vendita – SP**

In data 15 maggio 2017, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della Classe 5^Enogastronomia e Sala Vendita (San Patrignano), Tecnico dei Servizi della Ristorazione, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Anna Maria Giorgi

## **INDICE:**

### **PARTE PRIMA: PROFILO DELLA CLASSE**

- Elenco Alunni
- Relazione Finale
- Piano di Studi
- Elenco Docenti
- Obiettivi generali
- Elenco Tesine

### **PARTE SECONDA: PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

- Contenuti disciplinari; metodi, mezzi, strumenti; tempi
- Moduli dei singoli docenti:
  - Italiano.....
  - Storia.....
  - Enogastronomia
  - Sala e Vendita. ....
  - Lingua e Civiltà Francese.....
  - Diritto e Tecniche Amministrative. ....
  - Scienze e cultura dell'alimentazione.....
  - Matematica.....
  - Lingua e Civiltà Inglese.....

### **PARTE TERZA : CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

- Griglia di valutazione I Prova
- Griglia di valutazione II Prova
- Griglia di valutazione III Prova
- Griglia di valutazione per il colloquio

### **PARTE QUARTA: ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

- Simulazioni di terza prova con relative griglie di valutazione

## PARTE PRIMA:

### **PROFILO DELLA CLASSE**

- Storia della classe: elenco alunni e relazione finale  
(analisi della situazione della classe, continuità didattica, etc.)
- Piano di studi della classe
- Elenco docenti del consiglio di classe
- Obiettivi generali: obiettivi didattici e comportamentali
- Elenco tesine

**CLASSE 5<sup>^</sup> SAN PATRIGNANO – ENOGASTRONOMIA E SALA VENDITA  
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**ELENCO ALUNNI**

- 1) Bortoletto Andrea**
- 2) Borzì Manuel**
- 3) Carta Vanessa**
- 4) Crisci Davide**
- 5) Di Lauro Jessica**
- 6) Lahbil Omar**
- 7) Liberatore Maximo**
- 8) Oliva Nicolò**
- 9) Parolini Claudio**
- 10) Pasquini Alessia**
- 11) Porcu Livia Sofia**
- 12) Quarto Gianluca**
- 13) Ricci Giulia**

**RELAZIONE FINALE**  
**5 SAN PATRIGNANO**  
**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E SALA VENDITA**

La classe è composta da 13 alunni, 8 ragazzi e 5 ragazze. Si tratta di una classe articolata in quanto 8 alunni frequentano l'indirizzo di sala vendita mentre i restanti 5 l'indirizzo di enogastronomia.

Il gruppo classe proviene quasi interamente dalle specializzazioni di Sala e Cucina dello scorso periodo scolastico. Infatti, si evidenziano soltanto due nuovi inserimenti; l'alunna Giulia Ricci in possesso dell'ammissione alla classe quinta e l'alunno Andrea Bortoletto che, prima dell'ingresso in comunità, aveva concluso con successo il terzo anno dello stesso percorso di studi.

Relativamente a quest'ultimo il Consiglio di classe, in accordo con la Comunità, nel periodo ottobre-dicembre 2016 ha verificato le conoscenze e competenze dell'alunno sul programma del quarto anno di tutte le discipline. Sono state somministrate prove scritte ed effettuate verifiche orali, tutte con risultati più che soddisfacenti. Pertanto, in data 31/01/2017 si è proceduto allo scrutinio per l'ammissione alla classe quinta ed all'attribuzione del relativo credito scolastico.

Il percorso di studi attuato all'interno della Comunità di San Patrignano (Corsi serali per adulti) prevede l'attivazione del secondo periodo dei corsi di secondo livello (ex classi 3° e 4°) da fruire in un anno scolastico e di un terzo periodo corrispondente alla classe quinta.

Tale impostazione è regolamentata dagli accordi stipulati tra la Comunità e l'USR dell'Emilia-Romagna, ed è finalizzata ad offrire ai ragazzi che si sono impegnati per ricostruire il proprio percorso di vita la possibilità di un reinserimento nella società meno difficoltoso anche grazie alla spendibilità di un titolo di studio ad alto profilo professionale.

Tutti gli "ospiti" della Comunità sono impegnati quotidianamente nello svolgimento di diverse mansioni all'interno dei vari settori, per cui il corso di studi risulta, di fatto, un corso serale per studenti lavoratori, benché le lezioni vengano svolte al mattino o nel pomeriggio dal lunedì al venerdì per permettere agli allievi di prestare servizio presso il Ristorante "Vite" e la pizzeria "O'Malomm" della Comunità.

Quindi, come previsto dai sopracitati accordi, gli studenti effettuano il percorso di alternanza scuola-lavoro e stage formativo all'interno della Comunità, che, essendo ente accreditato ha rilasciato certificazione delle attività svolte, anche in riferimento ad eventi, manifestazioni, corsi riconosciuti a livello nazionale con esperti del settore.

In questo contesto, gli alunni della classe hanno mostrato per l'intero anno scolastico impegno e tenacia nel voler perseguire l'obiettivo di concludere efficacemente il percorso di studi, che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per quasi tutti gli allievi vi sono stati, durante l'anno, momenti di destabilizzazione e conseguente calo sia per quanto riguarda l'attenzione sia nel profitto disciplinare.

L'attività didattica è stata regolare e la partecipazione degli allievi complessivamente buona, sia sotto l'aspetto della frequenza sia per il coinvolgimento nel percorso di apprendimento. Il comportamento da parte degli alunni è stato sempre corretto.

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi disciplinari, emerge una situazione nella quale alcuni alunni hanno acquisito le competenze di base delle varie discipline raggiungendo un livello di profitto complessivamente sufficiente, altri hanno evidenziato abilità e conoscenze più approfondite e quindi un grado di profitto buono ed anche ottimo in specifiche discipline.

La continuità didattica è stata mantenuta dai docenti Anna Maria Giorgi( DTA ), Laura Onofri (Scienze e cultura degli alimenti).

La Coordinatrice  
Prof.ssa Anna Maria Giorgi

## PIANO DI STUDI

### ENOGASTRONOMIA- SALA VENDITA

#### *Area comune*

Italiano	3	scritto/orale
Storia	2	orale
Matematica	3	scritto/orale
Lingua straniera (Inglese)	3	scritto/orale
Totale	11	

#### *Area di indirizzo*

Lingua straniera (Francese)	2	scritto/orale
Diritto e tecniche Amm.	4	scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3	scritto/orale
Enogastronomia/Sala Vendita	3	pratico
Totale	12	





## **OBIETTIVI GENERALI**

### **TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E SALA VENDITA**

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

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

- In tale prospettiva, la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:
- in termini di conoscenze:
- Una cultura di base storica, giuridico-economica, politica ecc..
- La conoscenza di due lingue straniere
- La consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico-ristorativo
- La conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo
- La conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico-ristorative
- La conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing
- La padronanza delle tecniche operative di base
- In termini di competenze:
- Saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato
- Saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro
- Saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turistico-ristorativa
- Saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali

*In termini di capacità e comportamenti*

.l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante

- La padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione
- Buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale
- La flessibilità e la disponibilità al cambiamento
- La capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo
- Adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura
- La consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

Ogni docente nell'ambito della propria disciplina indicherà gli obiettivi specifici come risulta dai moduli contenuti nel presente documento, nonché i metodi ,strumenti e criteri di valutazione utilizzati.

### **AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE: ALTERNANZA SCUOLA -LAVORO**

Per lo sviluppo delle competenze professionali è stato significativo il percorso di alternanza scuola-lavoro che si è sviluppato nel biennio conclusivo.

Gli alunni sono stati inseriti per un totale di 300 ore presso le strutture ristorative della Comunità San Patrignano come documentato da apposita certificazione.

## ELENCO TESINE

Bortoletto Andrea	Champagne
Borzì Manuel	I Valori dell'Etna
Carta Vanessa	La Paura
Crisci Davide	Il Miele
Di Lauro Jessica	Dalla cultura alla patologia: l'alcool
Lahbil Omar	Sport Estremi
Liberatore Maximo	Il ruolo della musica nella ristorazione e nell'enogastronomia
Oliva Nicolò	La strada del Franciacorta
Parolini Claudio	Quando la passione batte la dipendenza
Pasquini Alessia	Hard Rock Cafè
Porcu Livia Sofia	L'emancipazione della donna
Quarto Gianluca	La mia Matera
Ricci Giulia	La famiglia nel mondo

## PARTE SECONDA:

### **PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

- Contenuti disciplinari
- Metodi, mezzi, strumenti
- Tempi
- Moduli dei singoli docenti



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V SP – corso serale San Patrignano

RELAZIONE FINALE

Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso  
**Materia: Italiano**

La classe 5<sup>^</sup> SP si compone di un esiguo numero di allievi, 5 ragazze e 8 ragazzi. Il contesto in cui si è lavorato è molto particolare con dinamiche inusuali determinate proprio dalla specificità dell'utenza. Pertanto il primo obiettivo è stato quello di costruire per gradi una relazione interpersonale che via via nel corso dell'anno si è consolidata fino a raggiungere ottimi risultati.

Generalmente il comportamento degli allievi è stato rispettoso delle regole interne alla comunità, mentre per alcuni di loro c'è stata qualche difficoltà nell'osservare quelle prettamente scolastiche, probabilmente per un personale vissuto pregresso.

Con tutte le problematiche di carattere emotivo e di concentrazione non sempre adeguata gli alunni hanno manifestato un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta, tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. Proprio in relazione ad una debole capacità di ascolto dimostrata si sono utilizzate diverse metodologie e strategie didattiche per sollecitare interesse e curiosità verso la disciplina di studio. La classe, infatti, ha risposto piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione raggiungendo livelli di attenzione e interesse accettabili.

Il lavoro si è svolto per lo più in classe anche in virtù del fatto che gli allievi non hanno tempi adeguati da dedicare esclusivamente allo studio domestico, pertanto ogni lezione è stata costruita con ripetuti e costanti rimandi a quelle precedenti per consentirgli di fissare le conoscenze globali della disciplina con particolare attenzione alla relazione tra autori e contesti storico-sociali.

Gli obiettivi disciplinari essenziali previsti in sede di programmazione sono stati raggiunti e gli allievi dimostrano un livello medio di comprensione, un bagaglio di conoscenze, una capacità di espressione accettabili e in alcuni casi buoni.

La preparazione raggiunta dalla classe è nel complesso più che sufficiente; rimane però una certa differenza tra un gruppo di allievi interessati e attenti alla disciplina, che si muovono con autonomia

e che hanno conseguito esiti apprezzabili, un altro formato da allievi che, spesso anche per la limitata capacità di attenzione e per un metodo di studio non del tutto efficace, raggiungono risultati sufficienti e un esiguo gruppo che si avvicina a risultati appena sufficienti.

Una nota particolare merita la produzione scritta. Si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell'utilizzo di un repertorio lessicale ampio e specifico. Per un altro gruppo, invece, permangono difficoltà su vari livelli dovute a lacune pregresse mai colmate.

Riccione, 23/04/2017

L'Insegnante  
Mariaterasia Panagrosso



ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V SP – corso serale San Patrignano

**PROGRAMMA FINALE**

**DISCIPLINA: LETTERE**

Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso

Testo in adozione: Sambugar- Salà, *LM Letteratura Modulare. Il Novecento, La Nuova Italia*

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La crisi di fine Ottocento (modulo di raccordo)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li><li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li><li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il contesto storico-culturale europeo</li><li>- Dal naturalismo al verismo: Zolà e Verga a confronto</li><li>- Il decadentismo europeo</li><li>- La poesia simbolista (cenni)</li></ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il romanzo decadente e psicologico: mutamenti del romanzo, tecniche di narrazione, personaggi</b>  <b>Letture</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li><li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li><li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li><li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La narrativa decadente e la nuova narrativa psicologica. J.K. Huysmans O. Wilde G. d'Annunzio F. Kafka L. Pirandello I. Svevo</li><li>- Una vita artificiale (da <i>A ritroso</i>, J.K. Huysmans)</li><li>- Il vero volto di Dorian (da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>, O. Wilde)</li><li>- Il ritratto di un esteta (da <i>Il Piacere</i>, G. D'Annunzio)</li><li>- Il risveglio di Gregor (da <i>La metamorfosi</i>, F. Kafka)</li><li>- Lettera al padre di Kafka</li><li>- Il sentimento del contrario (da <i>L'Umorismo</i>, L. Pirandello)</li><li>- Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>, L. Pirandello)</li><li>- Il treno ha fischiato e La patente</li></ul>



		(da <i>Novelle per un anno</i> , L. Pirandello) - Un rapporto conflittuale (da <i>La Coscienza di Zeno</i> , I. Svevo)
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La poesia italiana del Novecento</b>  <b>Lecture</b>	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;  - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;  - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.  - Saper commentare i testi analizzati in classe	- G. Pascoli - G. d'Annunzio - Il Futurismo (cenni) - G. Ungaretti - E. Montale  - E' dentro di noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i> , G. Pascoli) - Lavandare, X Agosto, Temporale, Il lampo (da <i>Myrica</i> , G. Pascoli) - Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i> , G. Pascoli) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i> , G. D'Annunzio) - Veglia, Fratelli, I fiumi, San Martino del Carso, Soldati, Mattina, Il porto sepolto (da <i>L'allegria</i> , G. Ungaretti) - Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i> , E. Montale) - Non chiederci la parola e Non recidere, forbice, quel volto (da <i>Le Ossessioni</i> , E. Montale)
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La narrativa italiana degli anni Sessanta e Settanta</b>  <b>Lecture</b>	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	- La narrativa della contestazione - Sperimentalismo e casi letterari  - Il delitto di via Merulana (da <i>Quer pasticciaccio brutto de via merulana</i> , C.E. Gadda) - La scomparsa delle lucciole e la mutazione della società italiana (da <i>Scritti corsari</i> , P.P. Pasolini) - L'Italia civile e l'Italia mafiosa (da <i>Il giorno della civetta</i> , L. Sciascia).
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>

<b>Produzione scritta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tema di argomento letterario</li> <li>- saggio breve/articolo di giornale</li> <li>- tema di argomento storico</li> <li>- tema di ordine generale</li> </ul> </li> </ul>
---------------------------	---	--

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

Riccione, lì 10/05/2017

L'Insegnante  
Mariaterasia Panagrosso



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

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

**Classe V SP – corso serale San Patrignano**

RELAZIONE FINALE

**Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso  
Materia: Storia**

Per quanto riguarda la presentazione della classe si rimanda alla relazione di Italiano.

Per l'insegnamento della Storia si è lavorato soprattutto per nodi storici considerando necessaria una visione globale degli avvenimenti, anche se a volte ci si è soffermati su singoli eventi. Le lezioni sono state supportate per lo più da filmati e docufilm, sono stati forniti agli allievi vari strumenti per favorire l'apprendimento e stimolare la partecipazione attiva al lavoro, quali appunti, schemi generali di orientamento, indicazioni per il metodo di studio.

Anche per l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere diverse fasce di livello: un gruppo di studenti ha raggiunto livelli di sufficienza mostrando un interesse piuttosto vivo, anche se in alcuni casi discontinuo e orientato verso argomenti specifici o solamente finalizzati alle verifiche; un gruppo meno numeroso, invece, ha raggiunto risultati buoni, mostrando interesse e impegno continui.

In generale si deve però sottolineare la poca padronanza di un lessico specifico della materia e uno studio per lo più mnemonico.

Riccione, 23/04/2017

L'Insegnante  
Mariaterasia Panagrosso



ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V SP – corso serale San Patrignano

**PROGRAMMA FINALE**

**DISCIPLINA: STORIA**

Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso

Si precisa che gli allievi hanno usato materiale fornito dall'insegnante.

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento (sintesi)</b>	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e vari per i diversi moduli del programma, sono i seguenti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati</li><li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del fluire storico</li><li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati</li><li>- Porsi in modo critico davanti agli avvenimenti studiati</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La seconda rivoluzione industriale</li><li>• Colonialismo e imperialismo</li><li>- La spartizione dell'Africa e dell'Asia</li><li>- La Conferenza di Berlino</li><li>• L'evoluzione politica europea nel secondo Ottocento</li><li>• L'Italia Giolittiana</li><li>- I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia</li><li>- Giolitti come capo del governo</li><li>- La politica interna</li><li>- La politica estera e la guerra di Libia</li><li>• <i>La belle époque</i></li></ul>
<b>MODULO 2</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La prima guerra mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le cause della prima guerra mondiale</li><li>- Il sistema di alleanze europeo</li><li>- La questione balcanica</li><li>- L'attentato di Sarajevo</li><li>• La dinamica del conflitto (1914-1918)</li><li>• L'Italia dalla neutralità all'intervento</li><li>- Neutralisti e interventisti</li><li>- Il fronte interno</li><li>• La guerra di trincea</li></ul>
<b>MODULO 3</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• La rivoluzione del 1917</li><li>- La Russia prerivoluzionaria</li><li>- La rivoluzione di febbraio</li><li>- Lenin e le tesi di Aprile</li><li>- La rivoluzione di Ottobre</li><li>- I soviet</li><li>- La pace di Brest-Litovsk</li><li>• La politica economica</li><li>- Il comunismo di guerra</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Nep</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin</li> <li>- Politica interna</li> <li>- Politica estera</li> <li>- Politica economica</li> <li>- Il terrore staliniano e i gulag</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conferenza di pace e la società delle Nazioni</li> <li>- I quattordici punti di Wilson</li> <li>• I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>- Le difficoltà economiche e sociali</li> <li>- Nuovi partiti e movimenti politici</li> <li>- La questione di Fiume e il biennio rosso</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Mussolini e il fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'affermazione del fascismo</li> <li>- Dai fasci di combattimento al Pnf</li> <li>- La marcia su Roma</li> <li>- Dal governo di coalizione alla legge Acerbo del 1924</li> <li>- L'omicidio Matteotti</li> <li>• La nascita del regime</li> <li>- Le leggi fascistissime, il Gran Consiglio del fascismo e il plebiscito del 1929</li> <li>• Il fascismo fra consenso e opposizione</li> <li>- La propaganda</li> <li>- L'antifascismo</li> <li>• La politica interna, estera ed economica</li> <li>- I rapporti con la Chiesa</li> <li>- Le leggi razziali</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Hitler e il nazismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita della repubblica di Weimar</li> <li>• Hitler e la nascita del nazionalsocialismo</li> <li>• Il nazismo al potere</li> <li>• Ideologia nazista e antisemitismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La Seconda guerra mondiale.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il riarmo della Germania e l'alleanza con Italia e Giappone</li> <li>• La guerra civile spagnola</li> <li>• L'escalation nazista</li> <li>• La dinamica del conflitto (1939-1945)</li> </ul>

		• Resistenza e guerra civile in Italia
<b>MODULO 8</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Il mondo bipolare e l'Italia della prima repubblica</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni alla guerra fredda e alla dissoluzione dell'Urss</li> <li>• L'Italia del centrismo</li> <li>• L'Italia del miracolo economico</li> <li>• Gli anni della contestazione</li> <li>• Il Terrorismo e la crisi economica</li> </ul>

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

Mariaterasia Panagrosso

RELAZIONE FINALE

CLASSE V - Enogastronomia  
Opzione : CUCINA  
Corso: San Patrignano

Disciplina: laboratorio di cucina

Tutta la classe, formata da 5 studenti di cui 4 maschi e 2 femmine, ha seguito con la sottoscritta un percorso regolare di studio durante l'anno in corso.

Il monte ore è stato costituito nel presente anno scolastico da 3 ore.

Il comportamento degli studenti nella prima parte dell'anno non è stato sempre corretto, in seguito c'è stato un netto miglioramento ed il clima di lavoro è risultato molto più sereno.

Tutti gli studenti hanno dimostrato un buon interesse alla materia e hanno dimostrato un impegno costante.

Gli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni.

Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi proposti, ottenendo buoni risultati.

Riccione 5 maggio 2017

Prof.ssa Cristina Lunardini

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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI ISTRATIVI  
DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li><li>• Discussione guidata e conversazioni</li><li>• Lezione frontale</li><li>• Esercitazione scritte: risposta ai questionari</li><li>• Esposizione orale di tematiche affrontate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Libro di testo: "FOOD &amp; BEVERAGE manager" di G. Frangini, A. Benedetti</li><li>• Fotocopie integrative</li></ul>
<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesiti a risposta aperta</li><li>• Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento</li><li>• Prove strutturate</li><li>• Prove semistrutturate</li><li>• Colloquio tradizionale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza degli argomenti studiati</li><li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li><li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li></ul>



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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI IATORATIVI  
DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificare le tappe fondamentali della cucina e della gastronomia europea nella storia</li><li>• Conoscere le tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti</li><li>• Prendere consapevolezza dei cambiamenti degli stili alimentari</li><li>• Conoscere le tendenze del mercato nel consumo dei pasti fuori casa</li></ul>	<p>L' EVOLUZIONE DELLA CUCINA E DELL' ALIMENTAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La cucina del passato</li><li>• La cucina del presente</li><li>• L' evoluzione alimentare che ha segnato il Paese</li><li>• Gli stili alimentari attuali</li></ul> <p>TIPOLOGIE DI SERVIZIO E FORME DI RISTORAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I settori della ristorazione</li><li>• Le nuove tendenze della ristorazione</li></ul>

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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI Istorativi  
DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
LA COSTRUZIONE DEL MENU	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere la struttura moderna del menu e della carta</li><li>• Distinguere i diversi tipi di menu e carta</li></ul>	<p>LA STRUTTURA DEL MENU:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il menu e la carta</li><li>• I tipi di menu</li></ul> <p>LA PROGETTAZIONE DEL MENU:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti gestionali e organizzativi</li><li>• La progettazione grafica</li><li>• Le regole tecniche</li></ul> <p>LA REDAZIONE DEL MENU IN RAPPORTO ALLA CLIENTELA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza generica della clientela</li><li>• Conoscenza precisa della clientela</li><li>• Le esigenze dietetiche della clientela</li></ul>

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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI ISTRATIVI  
DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere i fattori di crescita dei microrganismi e le modalità di contaminazione</li><li>• Sviluppare comportamenti igienici corretti</li><li>• Conoscere le norme di profilassi delle principali infezioni e tossinfezioni alimentari</li></ul>	IGIENE DEGLI ALIMENTI: <ul style="list-style-type: none"><li>• La contaminazione degli alimenti</li><li>• Cenni di microbiologia</li><li>• I microrganismi negli alimenti</li><li>• Le malattie trasmissibili con gli alimenti</li></ul> IGIENE DELLA PERSONA E DELL' AMBIENTE: <ul style="list-style-type: none"><li>• Igiene della persona</li><li>• Igiene dei processi di lavorazione</li><li>• Igiene dell' ambiente</li><li>• La sanificazione dell' ambiente</li></ul> SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO: <ul style="list-style-type: none"><li>• Le norme legislative: dal codice civile alla legge n. 626/94</li><li>• La nuova normativa sulla sicurezza del lavoro</li><li>• Prevenzione antinfortunistica e salute del lavoro</li></ul>

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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI ICTORATIVI  
DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IL SISTEMA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende la necessità di passare dal controllo sul prodotto all' autocontrollo sul processo</li><li>• Conoscere i sette principi fondamentali del sistema HACCP</li><li>• Sapere identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa</li></ul>	IL SISTEMA HACCP: <ul style="list-style-type: none"><li>• Il quadro di riferimento del sistema HACCP</li><li>• La procedura HACCP</li><li>• Il controllo delle autorità e le sanzioni</li></ul> MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO: INDICAZIONI PER LA REDAZIONE : <ul style="list-style-type: none"><li>• L' impostazione del manuale</li><li>• Piano di autocontrollo del ristorante</li></ul>

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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI  
RISTORATIVI

DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
I PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza dei principali prodotti offerti dall'industria agroalimentare, dei nuovi prodotti alimentari, delle tecniche di conservazione.</li></ul>	I PRODOTTI ALIMENTARI <ul style="list-style-type: none"><li>• La qualità dei prodotti alimentari</li><li>• I nuovi prodotti alimentari</li></ul> I METODI DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"><li>• I metodi di conservazione chimici, fisici, biologici</li></ul> LA SCELTA DEL PRODOTTO <ul style="list-style-type: none"><li>• Le gamme dei prodotti</li><li>• Prodotti fresche e prodotti ad alto contenuto di servizio</li></ul>

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

*ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe V Ristorazione*

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI  
RISTORATIVI

DOCENTE: CRISTINA LUNARDINI

<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO DEI VINI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acquisire le nozioni di base per una corretta progettazione di una sala ristorante</li><li>• Applicare le conoscenze per scegliere con una certa congruenza l'arredamento della sala di diverse tipologie di ristorante</li><li>• Conoscere le procedure di base e le modalità del servizio di sala e saperle adeguare in funzione delle caratteristiche della domanda dell'utenza</li><li>• Prendere coscienza dell'evoluzione del concetto di "servizio"</li></ul>	<p>IL MERCATO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La tendenza dei consumi</li><li>• Un vino per ogni stagione</li></ul> <p>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La cantina</li><li>• La carta dei vini</li></ul> <p>IL PERSONALE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il wine manager</li><li>• Il sommelier</li></ul> <p>L'ACQUISTO E LA VENDITA DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la determinazione dei prezzi</li></ul>

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

**Classe: V KS SP    Indirizzo: SALA E VENDITA**

**Materia:** TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA BAR

La classe è composta da 13 allievi 8 indirizzo sala (4 maschi e 4 femmine). Nel corso del primo quadrimestre, la classe è stata seguita dal mio collega in quanto infortunato.

Sono emerse notevoli differenze all'interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l'impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato impegno costante e volontà di apprendere, che unito ad una forte predisposizione per la materia, li ha portati a raggiungere risultati spesso buoni e a volte eccellenti, raggiungendo quindi gli obiettivi disciplinari previsti.

Un altro gruppo di alunni invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all'apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

Per quanto riguarda la frequenza, gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l'intero anno scolastico. Va osservato che, nella maggior parte delle lezioni, gli alunni arrivavano stanchi come conseguenza degli impegni di lavoro pomeridiani e serali all'interno della Comunità.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando principalmente i laboratori in lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

ANNO  
SCOLASTICO  
2016-2017  
Classe V KS SP

**DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA BAR**  
prof. Giorgio Adriano Buffone

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<b>Titolo:</b> Sicurezza sul lavoro e primo soccorso	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli Evitare i rischi e lavorare in sicurezza nell'ambiente di lavoro Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro
<b>Ore effettuate :</b> 20		

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<b>Titolo:</b> relazionare con se stessi e il cliente	Avere un buona padronanza linguistica e di cultura generale Conoscere e fidelizzare il cliente Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio; computer grafica	Comunicazione verbale e non verbale; efficace e non efficace Accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami Redazione di menu e carte dei vini e bar
<b>Ore effettuate :</b> 20		

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<b>Titolo:</b> Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e internazionale	Conoscere i piatti regionali e esteri per un corretto abbinamento con i vini Conoscere i prodotti tipici locali e regionali Conoscere le produzioni eno della provincia di Rimini	Conoscenza dei prodotti enogastronomici nazionali e esteri Conoscenza del territorio, e delle principali produzioni eno Caratteristiche merceologiche e peculiarità dei prodotti del paniere
<b>Ore effettuate :</b> 30		



Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu	Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande	Principali prodotti enogastronomici di riferimento e caratteristiche organolettiche Principali prodotti enogastronomici di riferimento cenni nutrizionali, gastronomici
Ore effettuate : 25		

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Enografia nazionale - estera	Conoscere le principali aree di produzione e loro vini Conoscere le principali aree e vini europei	Conoscere i principali VQPRD italiani Valorizzare e promuovere le produzioni e i prodotti trattati - Cenni sulla gastronomia europea
Ore effettuate : 35		

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Abilità di laboratorio	Approfondire abilità e competenze professionali	Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di sala Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink Elaborare, realizzare e servire ricette della caffetteria Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di bar: snack, sandwich, insalate piatti unici
Ore effettuate : 35		

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

L'insegnante  
 Giorgio Adriano Buffone

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

PROGRAMMA SVOLTO

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

CLASSE 5KS

DOCENTE:

prof.ssa VALENTINA IMPERATO

a.s. 2016/2017

MODULE 1	CONTENTS	SKILLS AND ABILITY
<p><b>Bars, bars, bars: tradition and new trends</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A short history of the bar</li> <li>• Different types of bar: American bar, Cafeteria/Snack bar, Hotel bar, Piano bar, Night club, Bar-discotheque, Disco bar, Pub, Tea-room, Beach bar.</li> <li>• The bar menu</li> <li>• The Mojito recipe (photocopies)</li> <li>• Cocktails and co: The art of mixing drinks</li> <li>• Bar terms</li> <li>• Mixing methods</li> <li>• The cocktail happy hour - The happy hour: not just cocktails</li> <li>• A short introduction to wine: English wine, different types of wine, the type of food they usually go with, their classification.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Understanding about bars, their history and types.</li> <li>• Understanding basic bar language</li> <li>• How to prepare Mojito (photocopy)</li> </ul>
<p><b>MODULE 2</b></p>	<p><b>CONTENTS</b></p>	<p><b>SKILLS AND ABILITY</b></p>

<b>Restaurants, restaurants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Different types of Restaurants: Fine dining, Casual dining, fast food.</li> <li>• Ethnic, Family, Speciality, Steak House, Fast Food, Self service, Oyster bar, Take away.</li> <li>• Restaurant Menus: À la carte menu, Table d'hôte menu, Set menu, Menu of the day, kid's menus.</li> <li>• How to take a restaurant reservation over the phone (photocopies)</li> <li>• The traditional English breakfast Recipe (photocopies)</li> <li>• The omelette: recipe and short history (photocopies)</li> <li>• New trends in eating out</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Understanding about Restaurant types.</li> <li>• Knowing how to describe a restaurant</li> <li>• Discovering what is new in eating habits</li> <li>• Understanding the Traditional Full English Breakfast, its history and preparation (photocopies)</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>MODULE 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Healthy Eating - The Food Pyramid</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition, a matter of information</li> <li>• Nutrition and nutrients</li> <li>• The food pyramid and the Five Basic Food Groups.</li> <li>• Nutritional needs</li> <li>• Vitamins, Fibres</li> <li>• The Mediterranean Diet, The vegetarian Diet,</li> <li>• Know your enemies</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>SKILLS AND ABILITY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getting to know about nutrition and nutrients</li> <li>• Describing the Food Pyramid</li> <li>• Giving information about nutritional values</li> <li>• Giving information on correct eating habits</li> <li>• Getting to know the Five Basic Food Groups</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>MODULE 4</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENTS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>SKILLS AND ABILITY</b></p>

<b>Italian Enogastronomy Tour (photocopies)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amazing Lombardy</li> <li>• Glamorous Emilia-Romagna</li> <li>• Luscious Tuscany</li> <li>• Glowing Sicily</li> <li>• Enogastronomy and food quality certification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knowing the main culinary tradition of some Italian region</li> <li>• Getting to know some typical Italian wines: Lambrusco, Franciacorta, Cerasuolo.</li> <li>• Getting to know some typical Italian treats</li> <li>• Getting to know the Food Quality Labels: DOP, IGP, DOCG.</li> </ul>
<b>MODULE 5 Safety and Hygiene</b>	<b>CONTENTS</b>	<b>SKILLS AND ABILITY</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The HACCP System</li> <li>• Food poisoning</li> <li>• Methods of preservation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Understanding how the HACCP works</li> <li>• Dealing with food poisoning</li> <li>• Knowing the main form of food preservation</li> </ul>
<b>MODULE 6 Job Hunting</b>	<b>CONTENTS</b>	<b>SKILLS AND ABILITY</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Writing your CV</li> <li>• Letter of application</li> <li>• Finding work</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analysing and writing a CV and a covering letter</li> <li>• Knowing how to face an interview</li> </ul>

Riccione, 30 aprile 2017

LA DOCENTE  
prof.ssa Valentina Imperato

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

RELAZIONE FINALE  
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE  
CLASSE 5KS

DOCENTE: prof.ssa VALENTINA IMPERATO  
a.s. 2016/2017

PROGRAMMA DI INGLESE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 KS è una classe articolata (Sala/Cucina), composta da 13 studenti, che la docente ha conosciuto solo quest'anno e che è caratterizzata dalla presenza di alunni con un livello di competenze e capacità molto diversi.

La maggior parte degli studenti ha partecipato con un discreto interesse alle lezioni anche se, a causa dei numerosi impegni che i ragazzi sono chiamati ad osservare all'interno della comunità (sia presso le strutture ricettive che presso i propri settori), a ciò non è seguito un altrettanto proficuo impegno extra-scolastico.

Proprio per questo motivo, l'insegnante si è vista spesso costretta a ricorrere allo studio guidato in classe (individuale e a gruppi), per poter raggiungere gli obiettivi prefissati e portare a termine la programmazione.

Nonostante queste difficoltà, la classe è riuscita a raggiungere a fine anno un livello di attenzione e preparazione accettabile.

In merito al rendimento, un piccolo gruppo di studenti, a causa di pregresse lacune e difficoltà oggettive, ha raggiunto risultati sufficienti solo grazie agli interventi di cui sopra.

Mentre un altro gruppo, che si è dimostrato più volenteroso, collaborativo e partecipe, ha raggiunto un'ottima preparazione.

Il comportamento degli studenti è comunque sempre stato corretto ed educato nei confronti della docente e si è sempre riusciti a lavorare in un clima sereno.

LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

Relativamente al profitto, all'interno della classe si possono individuare quattro fasce di livello.

La prima è costituita da un allievo che si distingue per eccellenti potenzialità, rigore, continuità di impegno e, di conseguenza, è pervenuto ad ottimi risultati.

La seconda fascia è composta da pochi alunni che si sono distinti per senso di responsabilità e capacità logico-linguistiche e che hanno raggiunto un livello discreto e buono.

La terza fascia si assesta sul livello della sufficienza.

Infine, un'ultima fascia più ristretta di alunni che assolve al dovere scolastico con una frequenza discontinua ed una partecipazione non sempre adeguatamente motivata, ma che può, comunque, essere in grado di sostenere le prove di esame con il possesso di sufficienti condizioni conoscitive e intellettive.

Riccione, 30 aprile 2017  
Imperato

LA DOCENTE prof.ssa Valentina



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V KS SP CORSO DI ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E  
VENDITA

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**  
Prof. ssa ONOFRI LAURA

RELAZIONE FINALE

La classe quinta di San Patrignano è una classe articolata, formata da 13 alunni (8 maschi e 5 femmine), di cui 5 ad indirizzo enogastronomia ed 8 ad indirizzo sala/vendita. La sottoscritta è stata loro insegnante fin dall’inizio del percorso scolastico, cominciato nell’anno 2015-2016, fatta eccezione per due alunni inseriti nell’anno scolastico corrente.

Fin dallo scorso anno sono emerse notevoli differenze all’interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l’impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato impegno costante e volontà di apprendere, che unito ad una forte predisposizione per la materia, li ha portati a raggiungere risultati spesso buoni e a volte eccellenti, raggiungendo quindi gli obiettivi disciplinari previsti.

Un altro gruppo di alunni invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all’apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

Per quanto riguarda la frequenza, gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l’intero anno scolastico. Va osservato che, nella maggior parte delle lezioni, gli alunni arrivavano stanchi come conseguenza degli impegni di lavoro pomeridiani e serali all’interno della Comunità.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando a pieno il testo scolastico che è stato integrato mediante schemi e mappe concettuali somministrati mediante lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo a causa di un periodo di oltre due mesi di assenza per malattia e maternità della sottoscritta.

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Classe V KS SP CORSO DI ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E  
VENDITA

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

Prof. ssa ONOFRI LAURA

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</li><li>• Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</li><li>• Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</li><li>• Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti.</li><li>• I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</li><li>• Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare: igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</li><li>• Qualità alimentare e additivi alimentari: controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</li></ul>



MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p data-bbox="148 237 526 562">Titolo:  DIETA RAZIONALE ED  EQUILIBRATA NELLE  VARIE CONDIZIONI  FISIOLOGICHE E NELLE  PRINCIPALI PATOLOGIE.  ALLERGIE,  INTOLLERANZE  ALIMENTARI.</p>	<ul data-bbox="632 282 967 835" style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</li> <li>• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> </ul>	<ul data-bbox="1050 282 1436 1491" style="list-style-type: none"> <li>• Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche: alimentazione in gravidanza, della nutrice, dell'età dello sviluppo, nell'età adulta, nella terza età, nello sport.</li> <li>• Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta macrobiotica).</li> <li>• Dieta in particolari condizioni patologiche: indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità , ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia.</li> <li>• Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</li> </ul>

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p data-bbox="148 237 240 264">Titolo:</p> <p data-bbox="148 275 448 378">L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p>	<ul data-bbox="544 275 967 1039" style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste.</li> <li>• Descrivere le regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nell'Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo.</li> <li>• Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli.</li> <li>• Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul data-bbox="1050 275 1433 965" style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e religioni: il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</li> <li>• Nuovi prodotti alimentari: alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</li> </ul>

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

Riccione, lì 23 Aprile 2017

Prof.ssa Laura Onofri

**A.S.2016-2017**

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

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

La classe 5<sup>^</sup>Sp è composta da 13 alunni; sono allievi provenienti da diverse regioni geografiche che hanno seguito un percorso di riabilitazione.

Parallelamente allo studio devono svolgere attività lavorative presso la comunità che li accoglie, inoltre non sono autorizzati ad utilizzare nessuno strumento tecnologico (computer, telefono, internet, tv...) Ciò comporta una notevole limitazione allo studio e a qualsiasi tipo di approfondimento tramite internet.

Ho seguito gli alunni di 5<sup>^</sup>Sp nello studio della lingua francese nell' ultimo anno di corso.

Nonostante ci conosciamo solo da un anno, il rapporto che si è instaurato con gli alunni è buono e le relazioni interpersonali ottime. Il rapporto positivo e il dialogo continuo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, in classe.

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

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.

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

## LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li><li>- Discussione guidata e conversazioni</li><li>- Lezione frontale</li><li>- Ricerca informazioni attraverso internet</li><li>- Esercitazioni scritte</li><li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo: Arcangela DE CARLO, Antonella AMATUZZI, <i>Le français à la carte</i>, Hoepli</li><li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Materiali multimediali</li></ul>

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

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
PROGRAMMA SVOLTO**

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les hors-d'œuvre , les desserts et les fromages</li> <li>- Connaître les méthodes de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hors-d'œuvre</li> <li>- Les pâtes</li> <li>- Les différents types de fromage</li> <li>- Les fruits</li>   <li>- Les méthodes de cuisson</li> </ul>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les types de café et connaître les méthodes de préparation</li> <li>- Savoir donner des conseils sur le choix d'un digestif après un bon repas</li> <li>- Savoir parler des apéritifs</li> <li>- savoir présenter des cocktails alcoolisés et non alcoolisés</li> <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents types de café</li> <li>- Les phases de préparation de boissons chaudes</li> <li>- Les apéritifs et digestifs : leurs catégories et caractéristiques</li> <li>- Les ingrédients et proportions des cocktails</li> <li>- Typologies de et caractéristiques et technique de préparation</li> <li>- La bière artisanale entre tradition et monde</li> </ul>

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

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

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe 5<sup>a</sup> KS SAN PATRIGNANO  
DISCIPLINA: DTA  
prof.ssa Anna Maria Giorgi

### RELAZIONE FINALE

La classe, composta da 13 alunni , è suddivisa nell'articolazione enogastronomia e sala vendita. Il percorso di studi attuato all'interno della Comunità di San Patrignano rientra nei corsi serali per adulti, nonostante l'orario diurno delle lezioni. Lo scorso anno scolastico gli alunni hanno frequentato il secondo periodo ( ex classi 3 e 4) del secondo livello previsto dalla normativa per l'istruzione degli adulti e nel corrente anno il terzo periodo , corrispondente alla classe 5. Pertanto, durante lo scorso anno scolastico non è stato possibile svolgere tutti gli argomenti previsti dalla disciplina, per questioni di tempo e per il fatto che gli studenti sono anche impiegati quotidianamente in attività lavorative all'interno dei vari settori della Comunità. In questo contesto, i primi mesi sono stati dedicati al recupero di quelle tematiche non trattate adeguatamente in precedenza , ma essenziali al fine del raggiungimento degli obiettivi disciplinari. La classe ha quasi sempre mostrato impegno e partecipazione nel corso delle lezioni, nella consapevolezza dell'importanza di concludere con successo il percorso di studi. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, non sono mancati momenti di destabilizzazione e conseguente calo sia per quanto riguarda l'attenzione che il profitto. Nello specifico, la classe non è omogenea sotto il profilo delle capacità e competenze mostrate; infatti alcuni alunni, sia per doti personali che per l'impegno profuso nello studio della disciplina , hanno raggiunto risultati apprezzabili, altri si sono assestati sugli obiettivi minimi .



ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe 5<sup>^</sup> S.P. ENOGATRONOMIA –SALA VENDITA

DISCIPLINA: DTA  
prof.ssa Anna Maria Giorgi

Libri di testo adottati: Diritto e tecnica Amm. 2°biennio-De Luca-Fantozzi  
Diritto e tecnica Amm.5°anno- De Luca -Fantozzi

<b>Metodi di Lavoro</b>	<b>Mezzi e Strumenti</b>	<b>Verifiche effettuate (con relativa tipologia)</b>	<b>Modalità e criteri di valutazione</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione frontale</li><li>• Lezione partecipata</li><li>• Discussione guidata</li><li>• Esercitazioni sistematiche</li><li>• Esposizione orale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Libro di testo</li><li>• Appunti</li><li>• Fotocopie integrative</li><li>• Utilizzo lavagna</li><li>• Test precedenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesiti a risposta aperta</li><li>• Colloquio classico</li><li>• Esercizi scritti</li><li>• Prove strutturate e semistrutturate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza argomenti studiati</li><li>• Comprensione di concetti e procedimenti</li><li>• Capacità di analisi e sintesi</li><li>• Livello di partenza</li><li>• Proprietà di linguaggio</li></ul>

ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
Classe 5<sup>^</sup> S.P. ENOGASTRONOMIA-SALA VENDITA  
DISCIPLINA: DTA  
prof.ssa Anna Maria Giorgi

<b>MODULI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La gestione economica delle imprese della ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il concetto di reddito</li> <li>-Saper analizzare costi e ricavi</li> <li>--Saper determinare il prezzo di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-I ricavi delle imprese ristorative</li> <li>-Analisi e classificazione dei costi</li> <li>-Le configurazioni di costo</li> <li>-L'analisi della redditività aziendale</li> <li>- Tecniche per la determinazione del prezzo di vendita</li> </ul>
<b>Il Bilancio d'esercizio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il significato delle scritture d'esercizio e assestamento</li> <li>- Conoscere i principi di bilancio ed i criteri di valutazione</li> <li>- Saper redigere i documenti che compongono il bilancio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il Bilancio secondo la normativa civilistica</li> <li>-Principi contabili e di redazione</li> <li>-Principali criteri di valutazione</li> <li>-Stato Patrimoniale e Conto Economico</li> <li>-Nota Integrativa</li> <li>-Redazione di bilanci con dati a scelta</li> </ul>
<b>Le Imposte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali imposte dirette e indirette</li> <li>- Saper collocare le imposte nel bilancio d'esercizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche principali delle imposte dirette e indirette</li> <li>-La tassazione delle società di persone e di capitali</li> </ul>
<b>Le Fonti di finanziamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le principali fonti di finanziamento</li> <li>- Saper individuare le forme più adatte alle imprese turistiche e della ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fonti di finanziamento interne ed esterne</li> <li>- L'apertura di credito</li> <li>- I crediti per firma</li> <li>- Le obbligazioni</li> <li>- Il credito a medio-lungo termine</li> </ul>

<b>MODULI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La disciplina dei contratti di settore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le norme applicabili ai contratti ristorativi</li> <li>-Saper applicare le norme a casi concreti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I contratti ristorativi e le relative norme</li> <li>- Il Codice del Consumo</li> <li>- La responsabilità del ristoratore</li> <li>- Il contratto di catering</li> <li>- Il contratto di banqueting</li> <li>- L'affitto d'azienda</li> </ul>
<b>La Programmazione e il budget</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere l'importanza della programmazione</li> <li>- Saper progettare un'iniziativa imprenditoriale</li> <li>- Conoscere il significato del budget</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Programmazione aziendale</li> <li>- Il business Plan</li> <li>- Il budget nelle imprese ristorative</li> <li>- Vantaggi e limiti del budget</li> </ul>
<b>Le politiche di vendita nella ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>- Saper posizionare il prodotto sul mercato</li> <li>- Conoscere il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Conoscere il piano di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'evoluzione del concetto di marketing</li> <li>- Il marketing turistico territoriale</li> <li>- Le strategie di marketing</li> <li>- Il piano di marketing</li> <li>- Il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Gli elementi del marketing mix</li> </ul>



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**“ S. Savioli ” - Riccione**

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

CLASSE V SAN PATRIGNANO

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Francesco Basile

### **RELAZIONE FINALE**

La classe è formata da 13 alunni, di cui 5 femmine e 8 maschi, con età tra i 18 e 30 e con percorsi scolastici molto differenti tra loro. Nell'avvio dei lavori sono subito emersi il livello di conoscenza e di preparazione nei confronti della matematica, i limiti e le potenzialità di apprendimento di parte del gruppo classe e i punti di forza e di debolezza di ciascun alunno.

Pertanto, considerando il percorso scolastico abbreviato, considerando che alcuni alunni hanno lasciato la scuola da diversi anni e soprattutto che ciascun alunno all'interno della comunità ha degli impegni lavorativi nel settore a cui fa capo, nella programmazione preventiva si è tenuto conto della effettiva situazione, calibrando la programmazione su argomenti fondamentali e basilari dell'Analisi Matematica nel rispetto delle Linee Guida Ministeriali.

Inizialmente alcuni alunni hanno poco curato lo studio concentrandolo spesso solo nei periodi di verifica. Le lezioni sono state rallentate anche per le assenze degli alunni che in gruppi tornavano a casa in visita alla famiglia o per impegni lavorativi nel proprio settore. In concomitanza di tali visite per qualche lezione prima e dopo gli alunni mostravano scarsa concentrazione. L'avvio del secondo quadrimestre e l'avvicinarsi dell'esame gli alunni hanno cambiato atteggiamento: la maggior parte della classe ha mostrato un impegno progressivamente crescente sia per quanto riguarda la partecipazione in classe che lo svolgimento degli esercizi assegnati, circostanze che ha dimostrato, un rafforzamento delle competenze.

Durante le lezioni, all'occorrenza si sono fatti innumerevoli riferimenti e ripassi di argomenti svolti negli anni precedenti propedeutici al fine della comprensione degli argomenti dell'Analisi Matematica.

Per gli argomenti in programma si è preferito basare l'esposizione degli argomenti chiave in modo meno astratto possibile, portando sempre dei confronti reali ciò per favorire la comprensione e la memorizzazione dei concetti soprattutto per chi presentava delle lacune.

Per fare ciò, si è scelto di prediligere lezioni dialogate durante le quali gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere attraverso esercitazioni svolte a turno alla lavagna dove sono emersi i punti di forza e le debolezze nella comprensione, superandole di volta in volta con l'intervento dell'insegnante mediante ripasso e recupero in itinere.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, più della metà degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, la restante parte, nonostante l'impegno nel secondo quadrimestre, non è

riuscita a colmare del tutto le lacune pregresse e a superare evidenti difficoltà nei processi di logica e di metodologia propri della disciplina. Un congruo numero di alunni, ha mostrato interesse alla disciplina ottenendo ottimi risultati e rendendosi disponibile nel trainante e motivare gli alunni più deboli.

Nel corso dell'anno scolastico comunque si è sempre cercato di impostare l'approccio agli argomenti in modo intuitivo tralasciando le definizioni e i teoremi e dimostrazioni dell'Analisi Matematica

Riccione, 28/04/2017

Prof. Francesco Basile



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

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

CLASSE V SAN PATRIGNANO

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Francesco Basile

MODULI DI PROGRAMMAZIONE SVOLTA

<b>Modulo 1</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Titolo (RIPASSO): -equazioni di 1° e 2° grado; -disequazioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper risolvere equazioni di 1° e 2° grado;</li><li>• Saper riconoscere disequazioni intere da quelle fratte e il grado di una disequazione;</li><li>• Saper risolvere una disequazione di 2° grado grazie allo studio del grafico di una parabola oppure, quando è possibile, riconducendola ad equazioni di 1° grado con metodo tabellare;</li><li>• Saper risolvere una disequazione fratta che porta a disequazioni di 1° e s° grado.</li><li>• Saper risolvere sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Equazioni di 1° e 2° grado;</li><li>• Disequazioni di primo grado;</li><li>• Disequazioni di 2° grado;</li><li>• Disequazioni fratte che portano a disequazioni di 1° e 2° grado</li><li>• Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado.</li></ul>
Ore svolte 8		

<b>Modulo 2</b>		
Titolo (FUNZIONI)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piano Cartesiano e grafico di funzioni elementari;</li></ul>

Ore svolte 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche;</li> <li>• Saper determinare il dominio di una funzione a partire dal suo grafico;</li> <li>• Saper determinare l'immagine di un elemento del dominio assegnata la funzione algebrica razionale;</li> <li>• Saper determinare l'immagine e la contro immagine di elementi rispettivamente del dominio e del codominio a partire dal grafico di una funzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazione e grafico di una retta;</li> <li>• Equazione e grafico di una parabola verticale;</li> <li>• Introduzione al concetto di funzione;</li> <li>• Classificazione e domini di funzioni reali a variabile reale;</li> <li>• Intersezione di una funzione algebrica razionale con gli assi cartesiani;</li> <li>• Simmetria delle funzioni pari o dispari.</li> </ul>
------------------	--	--

<b>Modulo 3</b>		
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di limite;</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte;</li> <li>• Riconoscere le forme indeterminate:  <math>+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}, 0 \cdot \infty</math> e saper risolvere le forme indeterminate  <math>+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}</math>, attraverso il raccoglimento o il confronto tra i monomi di ordine maggiore e mediante la scomposizione di polinomi;</li> <li>• Conoscere la definizione di asintoti verticale e d orizzontale e saperli riconoscere partendo dal grafico di una funzione;</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, limiti, immagini e asintoti)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto intuitivo di limite e algebra dei limiti;</li> <li>• Risoluzione delle forme indeterminate nei limiti di funzioni algebriche razionali;</li> <li>• Asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali;</li> <li>• Grafico approssimato di una funzione algebrica razionale-</li> </ul>
Ore svolte 30		

<b>Modulo 4</b>		
Titolo: DERIVATE DI FUNZIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere la differenza tra il concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione calcolata in un punto.</li> <li>• Conoscere la derivata prima di alcune funzioni elementari: funzione costante, funzione identica, funzione potenza;</li> <li>• Conoscere l'algebra delle derivate: derivata della somma di funzioni, derivata di prodotto di funzioni, derivata della funzione algebrica razionale fratta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolo della derivata di funzioni semplici applicando la definizione di limite del rapporto incrementale</li> <li>• Calcolo delle derivate in un punto con i teoremi dell'algebra delle derivate</li> <li>• Calcolo della funzione derivata prima e delle derivate seconde applicando i teoremi dell'algebra delle derivate</li> </ul>
Ore svolte 15		

<b>Modulo 5</b>		
Titolo: STUDIO DI FUNZIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper classificare e determinare il dominio di una funzione algebrica razionale;</li> <li>• Saper determinare l'intersezione con gli assi o con una retta generica e il segno di una funzione algebrica razionale;</li> <li>• Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali e verticali di funzione algebrica razionale.</li> <li>• Saper determinare i punti stazionari di una funzione,</li> <li>• Saper studiare la crescita e la decrescita di una funzione derivabile in riferimento al segno della derivata prima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione e dominio di funzioni;</li> <li>• Determinazione dell'intersezione con gli assi cartesiani;</li> <li>• Determinazione del segno della funzione;</li> <li>• Determinazione della derivata prima e studio del suo segno</li> </ul>
Ore svolte 15		

-

Riccione 27/04/2017

Il docente

Prof. Francesco Basile

\_\_\_\_\_

I rappresentanti di classe

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## PARTE TERZA:

### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Criteri e strumenti di misurazione e valutazione
- Griglia di valutazione I Prova
- Griglia di valutazione II Prova
- Griglia di valutazione III Prova
- Griglia di valutazione per il colloquio

### PRIMA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione con l'uso di descrittori (valutazione in quindicesimi)

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

<b>Indicatori</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>Livelli di valore/ valutazione</b>	<b>Punteggio corrispondente ai diversi livelli</b>	<b>Voto attribuito all'indicatore</b>
I. Padronanza della lingua, capacità espressive logico-linguistiche	<b>4 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 2 2,5 3 4	
2. Aderenza alla traccia	<b>4 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 2 3 3,5 4	
3. Capacità di organizzare un testo	<b>4 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto	1 2 2,5 3	

		Buono/ottimo	4	
4. Capacità di elaborazione critica, originalità e/o creatività	<b>3 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 1,5 2 2,5 3	

**Voto complessivo attribuito alla prova \_\_\_\_\_/15**

Riccione, li \_\_\_\_\_

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

### Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

Cognome e nome del candidato:

Classe:

#### Prima parte

Indicatori	Descrittori	Livello	votaz. parziale	valutaz. Assegnata
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0	
		Incerta e lacunosa	1	
		Sufficiente	2	
		Discreta	3	
		Adeguate e 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	Nulla o molto limitata	0		
		Sufficiente	1		

	esecuzione (anche sul piano grammaticale)	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		0	0	0	0

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

CANDIDATO..... CLASSE .....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Terza Prova

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI CORREZIONE PER IL COLLOQUIO					
Livello	ESPOSIZIONE	CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'	Punti
S C A R S O	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
I N S U F F.	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
5 U F F.	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
D I S C R E T O	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
B U O N O/ O T T I M O	Si esprime in modo fluido e con ricchezza e pertinenza lessicale	Conosce i contenuti in modo esatto e completo	Sviluppa i concetti, li approfondisce e li organizza in modo autonomo	E' autonomo in situazioni nuove ed esprime giudizi personali ed argomentati	27/30

## PARTE QUARTA

### ATTIVITA' DIDATTICHE IN PREVISIONE DELL'ESAME DI STATO

Testi delle simulazioni della terza prova d'esame con relative griglie di valutazione

### 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 all'ultimo anno di corso:

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

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

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

Si allegano qui di seguito le varie **griglie di valutazione** approvate dal Collegio Docenti ed utilizzate dal Consiglio di Classe per la correzione delle simulazioni delle diverse prove di esame.

## ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE

### DELL'ESAME DI STATO

- Simulazioni terza prova :
  - Prima simulazione svolta in data 28 Marzo 2017 ( Dta ,Storia, Francese)
  - Seconda simulazione svolta in data 28 Aprile 2017 ( Inglese, Cucina, Sala, Matematica)
  - Il Consiglio di Classe ha scelto di proporre la tipologia mista B e C ossia 4 quesiti a risposta Chiusa e 2 quesiti a risposta aperta.
  - Simulazione prima prova svolta in data 2 Maggio 2017
  - Simulazione seconda prova svolta in data 12 Maggio 2017



Cognome e nome del candidato .....

**DOMANDE A SCELTA MULTIPLA**

1) Qual è l'equazione della retta tangente alla curva di equazione  $y = x^3 - 3x^2 - 2x - 1$  nel suo punto di intersezione con l'asse y:

- $y = 2x - 1$
- $y = -2x - 1$
- $y = 2x + 1$
- Nessuna delle precedenti

Osserva il grafico in Fig. 1 e rispondi alle seguenti domande.

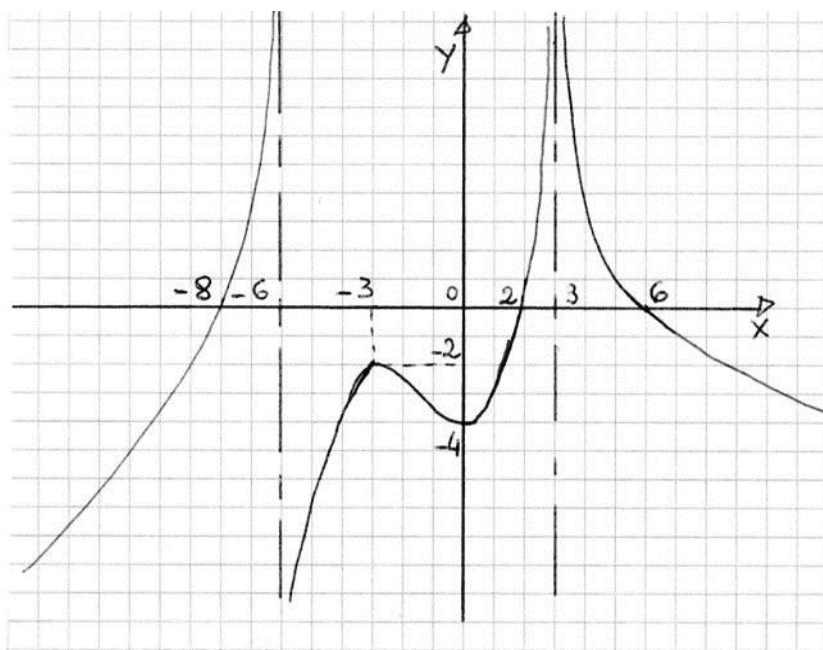


Fig. 1.

2) Il dominio della funzione in fig. 1 è:

- $\forall x \in \mathbb{R} - \{-6\}$
- $x < -6 \vee x > +6$
- $\forall x \in ]-\infty; -6[ \cup ]-6; 3[ \cup ]3; +\infty[$
- $\forall x \in \mathbb{R}$

3) La funzione in fig. 1 è positiva per:

- $\forall x \in [-8; -6] \cup [3; +\infty[$
- $\forall x \in ]-8; -6[ \cup ]2; 3[ \cup ]3; 6[$
- $x > 0$
- $\forall x \in [2; 6]$

4) In riferimento al grafico in fig.1, individua quale fra le seguenti coppie di limiti indica l'esistenza dell'asintoto verticale:

- $\lim_{x \rightarrow -\infty} f(x) = -6; \lim_{x \rightarrow +\infty} f(x) = -6$
- $\lim_{x \rightarrow -6^+} f(x) = -\infty; \lim_{x \rightarrow -6^-} f(x) = +\infty$
- $\lim_{x \rightarrow +\infty} f(x) = -4; \lim_{x \rightarrow -\infty} f(x) = -4$
- $\lim_{x \rightarrow -3^-} f(x) = -2; \lim_{x \rightarrow -3^+} f(x) = -2$

## DOMANDE A RISPOSTA APERTA

Esercizio 1

Calcola il seguente limite:

$$\lim_{x \rightarrow -2} \frac{3x^2 + x - 10}{x^2 - 4}$$

Esercizio 2

E' data la funzione  $y = \frac{x^2 + 9x}{1 - 2x}$ , si chiede di calcolare la sua derivata.



3. Per qualità dei prodotti s'intende un :

- a-rapporto non ideale fra il prezzo e il valore del prodotto stesso
- b-rapporto ideale fra prezzo e valore del prodotto stesso
- c-rapporto in cui il prezzo risulta maggiore rispetto al valore del prodotto stesso
- d-rapporto in cui il valore del prodotto risulta maggiore rispetto al valore del prezzo

4. Si definisce marchio collettivo geografico:

- a-che contiene solo il nome del prodotto
- b-che contiene il nome e l'immagine del prodotto
- c- che contiene la provenienza geografica
- d-che contiene un nome di fantasia

5. chi aderisce ad un disciplinare di produzione deve:

- a- utilizzare un prodotto di importazione
- b- attenersi esclusivamente alla ricetta
- c- può cambiare il nome del prodotto con un nome di fantasia
- d- deve attenersi al disciplinare sia per il nome, utilizzo dei prodotti e nome.

6. individua il marchio collettivo sbagliato:

- a- aceto balsamico di modena
- b- tortellini di modena tradizione e sapore di modena
- c- pesto consorzio del pesto genovese
- d- asiago formaggio D.O.P.



**1. Il Patto di Londra**

- a. era un trattato segreto stipulato con la Gran Bretagna che stabiliva l'ingresso in guerra dell'Italia
- b. riguardava accordi presi tra la Francia e la Gran Bretagna sulla strategia da adottare nella conduzione della guerra
- c. era un accordo fra Russia e Gran Bretagna che sanciva l'alleanza fra i due Paesi
- d. riguardava le clausole che si sarebbero dovute rispettare nei trattati di pace in caso di vittoria della Germania

**2. I Patti lateranensi furono**

- a. un accordo con le forze antifasciste per evitare uno scontro interno
- b. un accordo con le forze politiche vicine alla Germania di Hitler
- c. un accordo con la Chiesa cattolica che chiudeva il vecchio contrasto fra lo Stato italiano e la Chiesa
- d. un accordo con le banche italiane perché finanziassero direttamente l'industrializzazione del Paese

**3. Al fine di conquistare lo "spazio vitale" e imporre un nuovo ordine europeo, Adolf Hitler**

- a. avviò una politica di disarmo della Germania e accettò le decisioni della Società delle Nazioni
- b. indirizzò l'intera industria tedesca verso la produzione di beni adatti all'esportazione
- c. abolì il servizio di leva obbligatorio, ridusse la flotta e smilitarizzò la Renania
- d. riarmò la Germania, indirizzando l'intera economia tedesca verso la produzione bellica

**4. L'ascesa di Stalin al potere instaurò in Russia un sistema**

- a. autoritario, con il governo di un solo partito, ma con la presenza dell'opposizione in parlamento
- b. totalitario, con il governo di un solo partito e il controllo dell'intera società
- c. democratico, con un governo a maggioranza bolscevica
- d. democratico con un governo di coalizione

**Simulazione Terza prova**

**Classe 5 KSSan Patrignano**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

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

**Data:**

**Individua la risposta corretta:**

- 1) Al contratto di catering si applicano:**
  - a) Nessuna norma perché si tratta di un contratto atipico**
  - b) Le regole della somministrazione e quelle dell'appalto di servizi**
  - c) Le norme del contratto d'opera**
  - d) Le norme del contratto di vendita**
  
- 2) Se il cliente subisce un furto al ristorante:**
  - a) Il ristoratore ne è responsabile e deve risarcire il danno**
  - b) Il ristoratore ha una responsabilità limitata all'ammontare della somma spesa dal cliente**
  - c) E' responsabilità del cliente che non ha curato con attenzione i propri beni**
  - d) Il ristoratore è illimitatamente responsabile solo per i beni che ha preso in deposito**
  
- 3) La somministrazione di bevande alcoliche a minori:**
  - a) E' un illecito penale**
  - b) E' un illecito penale se i minori hanno un'età inferiore ai 16 anni**
  - c) E' un illecito amministrativo**
  - d) E' punita con l'arresto fino ad un anno**
  
- 4) Il contratto di banqueting:**
  - a) Deve essere redatto in forma scritta e contenere tutti i requisiti necessari per l'organizzazione dell'evento**
  - b) Può essere stipulato solo tra persone fisiche**
  - c) E' un contratto tipico**
  - d) E' assimilabile al contratto di vendita**





# **VERIFICA ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA**

**COGNOME E NOME** \_\_\_\_\_ **CLASSE 5KS**

## **DOMANDE APERTE**

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

---

---

---

***Presenta un aperitivo e le fasi di preparazione:***

---

---

---

Dalle 12:00 alle 15:00 quale momento di lavoro è:

- a) Il pranzo
- b) La seconda colazione
- c) brunch
- d) la prima colazione

Il passe è:

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

L'ubicazione della sala:

- a) Deve essere studiata attentamente
- b) Non ha alcuna importanza
- c) Non influisce sullo svolgimento del servizio
- d) E' importante solo dal punto di vista estetico

La finger-bowl è indispensabile quando si servono:

- a) Primi piatti asciutti
- b) Bistecche
- c) Volatini (pollo, quaglie, ecc), crostacei e mitili
- d) Composte di frutta



CHOOSE THE RIGHT OPTION:

1)What is Modena's star product?

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

2)What is the Sicilian dish "Caponata"?

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

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

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

4) DOP quality label is granted to:

- a) Mozzarella Cheese
- b) Lardo di Colonnata
- c) Parma Ham
- d) Mortadella Bologna

Marks.....

Choisis la bonne réponse.

- LE VIN:

1) La dégustation se fait:

- A en deux phases
- B en trois phases
- C en quatre phases
- D en six phases

- LES COCKTAILS

2) La Vodka est:

- A une liqueur
- B apéritif à base d'alcool
- C une eau-de-vie
- D apéritif à base de vin

- LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

3) A la base de la pyramide alimentaire sont situés:

- A les lipides
- B les boissons
- C les aliments sucrés
- D les protides

- NOURRITURE, CULTURE ET RELIGION

4) Le régime végétarien est le plus suivi:

- A en Inde
- B en Italie
- C en France
- D en Allemand

RÉPONDONS AUX QUESTIONS SUIVANTES:

1) Quels sont les principaux ingrédients utilisés pour la production de la bière et à quoi est due sa couleur ?

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

.....2) Quelles sont les méthodes physiques de la conservation des aliments?

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

**Consiglio di Classe 5<sup>^</sup> Enogastronomia-Sala Vendita – San Patrignano:**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
Basile Francesco	Matematica	
Buffone Giorgio Adriano	Sala-Vendita	
Esposito Marianna	Francese	
Giorgi Anna Maria	Diritto e tecniche Amministrative	
Imperato Valentina	Inglese	
Lunardini Cristina	Cucina	
Onofri Laura	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Panagrosso Mariaterasia	Italiano-Storia	