

**Prot. N° 3764**

Riccione, 15 Maggio 2019

**Alla cortese attenzione  
del Dirigente Scolastico  
Dott. Giuseppe Ciampoli  
I.P.S.S.E.O. A “S. Savioli”  
Riccione**

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5^AS indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

In data 15 Maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5^AS, Sala Bar, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Giorgina Nespoli



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

**DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

**CLASSE V AS**



Anno scolastico  
2018/2019

Coordinatrice Prof.ssa Giorgina Nespoli

## INDICE

<b>Parte I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b> <b>Composizione classe</b>	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3
	PECUP	Pag. 4
	Piano orario	Pag. 6
	Composizione cdc e variazione cdc nel triennio	Pag. 7
	Profilo classe	Pag. 8
<b>Continuità</b> <b>Inclusività</b> <b>Attività didattica</b>	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 10
	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio	Pag. 11
	Attività extracurricolari (ex Asl)	Pag. 12
<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi</b>  <b>disciplinari</b>	Italiano	Pag. 19
	Storia	Pag. 24
	Alimentazione	Pag. 27
	D.T.A.	Pag. 30
	Inglese	Pag. 33
	Labor. Enogastronomia settore Sala e vendita	Pag. 35
	Laboratorio di Cucina	Pag. 39
	Francese	Pag. 42
	Matematica	Pag. 45
	Educazione Fisica	Pag. 48
Religione	Pag. 51	
<b>PARTE III</b> <b>Criteria e</b> <b>Strumenti di</b>  <b>valutazione</b>	Verifiche e valutazioni	Pag. 57
	Criteria	Pag. 52
	Crediti	Pag. 59
	Griglie di valutazione I prova Italiano	Pag. 60
	Griglia di valutazione II prov: Alimentazione	Pag. 63
	Griglia di valutazione II prov: Professionalizzante	Pag. 64
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag. 65
<b>PARTE IV</b> <b>Attività didattiche</b> <b>in preparazione</b> <b>dell'esame</b>	Testi delle I simulazioni di scienze e cultura dell'alimentazione	Pag. 67
	Testi delle II simulazioni di scienze e cultura dell'alimentazione	Pag. 70
	Testi delle I simulazioni di lab. Sala e Vendita	Pag. 73
	Testi delle II simulazioni di lab. Sala e Vendita	Pag. 76

# PARTE I

## DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

L' Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stata intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

### VALORI E FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore. La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento;
- Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza;
- Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo;
- Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto;
- Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità;
- Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale;
- Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.

## PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il **PECUP** è il **Profilo Educativo, Culturale E Professionale** in uscita degli studenti della secondaria superiore. Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico.

### Obiettivi Generali

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

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

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

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;

- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia degli alimenti, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti;
- la conoscenza ed applicazione dei principi di alimentazione equilibrata in rapporto alle diverse necessità fisiologiche e patologiche nel contesto della ristorazione collettiva;
- la conoscenza dell'infornatura e la sicurezza dei lavoratori di reparto;
- la conoscenza dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- la conoscenza degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, e per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

in termini di *competenze*:

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

## Piano Orario

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

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

## **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA**

### **Composizione del Consiglio di Classe:**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Venturini Vincenzo
Inglese	Leone Angela
Francese	Baldelli Rosanna
Matematica/Informatica	Bazzotti Andrea
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Cucina	Sica Luigi
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Giovannini Tiziano
Diritto e Tecn. Amm. dell'Impresa Turistica	Nespoli Giorgina
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Bastianelli Luca

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

<b>Discipline</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Lab.Cucina	Sposato Giovanni	Panzerà Salvatore	Sica Luigi
Italiano/Storia	Ionni/Nicolini Elena	Campi Barbara	Venturini Vincenzo
Matematica	Serafini Monica	Bigucci Giovanni	Bazzotti Andrea
Lab. Enog. Sala/Vendita	Silvori Tiziano	Cuomo Gianluca	Giovannini Tiziano
Inglese	Fuligni Lisa	Fuligni Lisa	Leone Angela
D.T.A.	Tommasi Miriam	Nespoli Giorgina	Nespoli Giorgina
Francese	Fabbri Gloria	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna



## **Profilo della Classe**

### **COMPOSIZIONE**

La classe è composta da 18 studenti, equamente divisi per genere. Compiono inoltre 3 alunni con presenza di disturbo specifico dell'apprendimento.

L'estrazione territoriale è sostanzialmente omogenea, in quanto l'intera classe proviene dalle zone limitrofe afferenti alle province di Rimini e Pesaro. È presente un solo alunno di origine straniera.

### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO**

Malgrado gran parte della scolaresca abbia frequentato assieme gli ultimi tre anni scolastici, la classe non appare particolarmente coesa, essendo sostanzialmente frammentata in due sottogruppi poco inclini alla collaborazione.

### **OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO**

Ad eccezione di pochi docenti che hanno seguito la classe nel biennio post qualifica (Alimentazione, DTA, Francese e Religione), diversi sono stati gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno. In particolare gli insegnanti di Italiano, Storia, Matematica, Inglese, Sala bar e Cucina si sono rapportati alla classe soltanto nell'ultimo anno scolastico. La classe ha ovviamente risentito di questi cambiamenti, anche se sostanzialmente ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

L'impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano nel complesso apprezzabili.

Se l'interesse e la partecipazione in classe sono stati generalmente soddisfacenti, occorre tuttavia segnalare una lacunosa applicazione, specie per quanto riguarda lo studio individuale domestico.

### **METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI**

La classe si può suddividere in due gruppi.

Il primo gruppo è composto da alunni che hanno mostrato consapevolezza e senso di responsabilità nell'affrontare questo ultimo anno scolastico. Sono gli stessi studenti che si sono sempre impegnati, ognuno in funzione delle proprie capacità, perseguendo dunque risultati apprezzabili e talvolta ottimi. Sono coscienti dell'importanza della prova che li attende e si stanno approcciando all'esame di maturità con impegno e serietà.

Il secondo gruppo ha mostrato invece poca attenzione in classe, scarso e discontinuo studio a casa, spesso inadeguato alle proprie necessità, numerose assenze, rendendo inevitabilmente lacunosa e talvolta insufficiente la preparazione in alcune discipline.

La classe ha mostrato una condotta sostanzialmente corretta e si è resa disponibile a partecipare ad eventi e manifestazioni organizzate dall'Istituto.

Per tutti gli studenti la valutazione dello stage è risultata positiva, a dimostrazione di una professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo-didattico. Si segnala anche che diversi alunni sono già inseriti in attività lavorative attinenti, con contratti che li vedono impegnati nei fine settimana e nei periodi festivi il che comporta impegni extrascolastici

a volte difficili da conciliare con il normale svolgimento dell'attività didattica.

Alcuni alunni hanno partecipato a manifestazioni della scuola, a concorsi nazionali raggiungendo posizioni significative.

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

### **Metodi**

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbe difficoltà causate dall'impegno non sempre costante, dalla mancanza di approfondimento o dalle lacune di alcuni alunni e nonostante i numerosi impegni a cui le classi quinte sono state chiamate quest'anno. Per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di **ricerca**, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

### **Strumenti**

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni power point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

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

### **Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio**

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi e riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

Per i ragazzi con DSA sono stati concessi strumenti compensativi e dispensativi così come espresso nei relativi PDP depositati in Segreteria Didattica.

### **Interventi di recupero**

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica.

**ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI  
CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, sono state realizzate le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVO</b> <b>ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>
SOSTENIBILITA'	PROGETTO AMBIENTE.
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, DIRITTO DEL LAVORO.
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE, CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO, ORGANICO GARANZIA, QUOTIDIANO IN CLASSE.
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA, QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE.
INTEGRAZIONE	PONTESTERO, ERASMUS, VIAGGI D'ISTRUZIONE, CERTIFICAZIONI
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE, SPORT E FAIRPLAY.
SOLIDARIETA'	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA', PROGETTO SUL PALCOSCENICO DELLA VERITA'.
INCLUSIONE	IMPRESA DIDATTICA, PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO. PROGETTO RI-CREIAMO LA SCUOLA.
DIRITTO ALLA SALUTE	PEER TO PEER
LEGALITA'	PREVENZIONE DEL BULLISMO, FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO.
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.

## **PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: APPRENDO OLTRE L'AULA A.S. L. 2018/2019**

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/lavoro/territorio, opportunità necessaria per le imprese nel concorrere alla formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze. I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi; vengono realizzati percorsi anche per studenti diversamente abili qualora il percorso educativo individualizzato lo preveda, in modo da favorire l'inserimento socio-professionale nell'ambito del progetto di vita.

In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico in termini di capitale umano.

Per un progetto di alternanza efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

### **OBIETTIVI**

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

- adottare una metodologia didattica attiva;
- fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-lavorativo;
- attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

## **PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)**

**Dirigente:** Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze.

**Collegio Docenti:** ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto di alternanza scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione.

**Funzione strumentale** Alternanza Scuola Lavoro coordina le attività e con la **Commissione** ASL progetta le attività e ne predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dell'ASL cura e aggiorna il Progetto ASL e i relativi corsi previsti dal piano ASL. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

**Segretaria scolastica:** gestione delle procedure di contatto per le adesioni ai progetti di stage e gestione della documentazione amministrativa

**Insegnanti** in qualità di docenti tutor scolastici seguono e sostengono gli studenti sia in aula che in azienda con incontri prima e durante lo stage

**Studenti:** verranno preparati e motivati da tutti gli insegnanti della classe

**Famiglie:** verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe

**Imprese/Enti:** la tipologia è sia pubblica che privata.

**Esperti esterni:** Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio; formatori per conferenze e laboratori di orientamento; esperti e professionisti per formazione tecnico-professionale

## **ORGANIZZAZIONE**

La **progettazione dell'intero percorso**, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante è condivisa e approvata non solo dai docenti della scuola e dai responsabili della struttura stessa, **ma anche dallo studente**, che assume così una **responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento**.

Le attività previste dal progetto di alternanza rispetto al **percorso individuale di apprendimento** prevedono il coinvolgimento dell'intera classe o di gruppi di studenti, o di un singolo studente con particolare attenzione alla **promozione dell'autonomia del giovane**

Il **progetto di Alternanza Scuola-Lavoro** della durata complessiva di almeno **400 ore**, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

- a. **almeno 14 ore di formazione** per le classi terze, quarte e quinte. Queste ore possono essere svolte sia contemporaneamente da tutta la classe (es. corso sulla sicurezza, incontri preparativi allo stage,... ) che dai singoli alunni (es. partecipazione a manifestazioni, progetti a libera iscrizione, ecc.).

### **ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE**

**Ore di informazione/feedback** relative al progetto ASL: presentazione progetto, consegna modulistica, incontri preparativi allo stage, ecc..

**Corso sulla sicurezza** : D.Lgs 81/2008 è rivolto agli alunni di tutte le classi terze e ha la durata di almeno 8 ore fino al raggiungimento del rischio alto.

*Visite aziendali* a imprese turistiche, del settore ristorativo- ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio, ecc..

*Visite a fiere di settore* quali SIGEP, TTG, FICO, ecc..

*Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici* con attività professionalizzanti-

*Lezioni, corsi* attinenti il percorso di AS-L quali lezioni di Grana Padano, Breakfast trainer, ecc

**Tirocini estivi** effettuati dai meritevoli nell'estate della classe 3<sup>^</sup>. Per ogni mese di tirocinio verranno riconosciute 40 ore in AS-L.

### **ATTIVITÀ' A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO**

*Progetti* in orario extracurriculare proposti dalla commissione AS-L (vedi tabella allegata).

*Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne* in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

*Partecipazione a gare e concorsi professionali.*

b. **Attività** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane  
CLASSI QUARTE 3 settimane  
CLASSE QUINTA 3 settimane

Queste attività saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

### **TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.**

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili: BAR...ACCA, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diverse attività di Alternanza Scuola Lavoro appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato "Volontarimini" verranno organizzati dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per ragazzi BES all'estero.

**La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro** avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- ◆ Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- ◆ Relazione finale di alternanza
- ◆ Certificazione delle competenze in alternanza scuola lavoro

Nella guida operativa per la scuola sull'Alternanza Scuola Lavoro pubblicata a ottobre 2015 dal MIUR a tal proposito si legge:

"La valutazione richiede una riflessione sul modo di leggere e interpretare l'intero curriculum, in quanto, nel percorso dello studente, vanno integrati, in un processo di interazione continua, apprendimenti acquisiti in contesti diversi (scuola/lavoro).

L'utilizzo della metodologia dell'alternanza **trasforma il modello di apprendimento** legato alle singole discipline in un diverso modello, che costituisce il risultato multifattoriale di un processo, che riconosce il valore degli apprendimenti acquisiti in modo informale e non formale nell'azione didattica, consentendone il riconoscimento in termini di competenze e di potenziale successo formativo dello studente”.

La valutazione della attività di alternanza scuola lavoro verrà effettuata su più fronti:

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la “scheda di osservazione”.
- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze alternanza contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

### **Area di professionalizzazione: percorsi in alternanza per le competenze trasversali nel triennio**

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

Gli alunni hanno effettuato 400 ore di alternanza scuola – lavoro in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

### **Relazione Stage classe quinta AS di enogastronomia, settore Sala dal 03 Settembre 2019 al 30 Settembre 2018**

La classe 5 AS è composta da 18 alunni. Lo stage in azienda si è svolto dal 03 al 30 Settembre.

Il sottoscritto come tutor scolastico ha concordato con i ragazzi le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica.

Iniziato lo stage il sottoscritto ha dato la propria disponibilità agli allievi e ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l'attività, ma il periodo è trascorso senza rilevanti segnalazioni.

Gli allievi non hanno incontrato ostacoli particolari durante l'esperienza lavorativa, si può segnalare, al contrario, una certa difficoltà da parte di alcuni alunni nel rispettare le scadenze relative alla consegna della modulistica relativa allo stage.

Le valutazioni dei tutor aziendali sono state più che positive a conferma che il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato.

Il tutor scolastico Prof. Tiziano Giovannini

Tabella riepilogativa dei dati relativi allo stage a.s. 2018/2019:

<b>ALUNNI</b>	<b>STRUTTURA</b>	<b>LOCALITA'</b>
<b>N° 1</b>	Bar RITZ CAFFE'	Riccione
<b>N° 2</b>	RistoBar Il Trovatore	Riccione
<b>N° 3</b>	Hotel Bristol	Riccione
<b>N° 4</b>	Bar J BAR	Riccione
<b>N° 5</b>	Bar Caffè Centrale	San Giovanni in Marignano
<b>N° 6</b>	Pizzeria La Lampara	Cattolica
<b>N° 7</b>	Bar Pastcceria Angolo 137	Cattolica
<b>N° 8</b>	Beach Cafè Ricmar srl	Rimini
<b>N° 9</b>	Hotel LUNGOMARE	Riccione
<b>N° 10</b>	Hotel DOGE	Riccione
<b>N° 11</b>	Bar PATRY	Cattolica
<b>N° 12</b>	Agriturismo I Muretti	Montescudo-Montecolombo
<b>N° 13</b>	Ristorante PROTTI	Cattolica
<b>N° 14</b>	Bar Pasticceria Garden	Morciano di Romagna
<b>N° 15</b>	Ristor. Bassa Marea	Misano Adriatico
<b>N° 16</b>	Corso di specializzazione Bar "Mixology	Milano
<b>N° 17</b>	Rist.Pizz. MOCAMBO	Rimini
<b>N°18</b>	Pasticceria Padovano	Cattolica



Si allega una tabella riassuntiva dei progetti in ambito AS-L

### **Attività extra-curricolari**

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza - Rischio Basso
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini
Certificazioni linguistiche
Corso da Barman
Corso Sommelier
Corso sullo Champagne
Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini
Lezione di Grana Padano
Hotel didattico

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, ad iniziative ed esperienze extracurricolari in aggiunta ai percorsi proposti dall'Istituto e di seguito elencate:

Servizio: animatori digitali
Progetto Avis
Visita Azienda Torrefazione Pascucci
Sigep Rimini
Concorso "Internazionale Bartolomeo Scappi" a Castel San Pietro
Servizio: Cena di Natale
Servizio: Cena degli amici "Savioli"
Concorso " Greatest coffee maker " di Forlì
Servizio: Inaugurazione cucina
Servizio: Cena medievale
Servizio: Banca Malatestiana

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
<b>HACCP</b>	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, LAB. CUCINA
<b>SICUREZZA</b>	DTA, CUCINA
<b>NUTRIZIONE</b>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, LAB. CUCINA
<b>CERTIFICAZIONI E MARCHI</b>	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, LAB. CUCINA, SALA
<b>NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI</b>	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, LAB. CUCINA
<b>BANQUETING E CATERING</b>	DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, LAB. CUCINA
<b>PIRAMIDE ALIMENTARE</b>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, LAB. CUCINA

## **PARTE II**

### **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

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

La classe è composta da 18 studenti, equamente divisi per genere. Compaiono inoltre 3 alunni con presenza di disturbo specifico dell'apprendimento.

L'estrazione territoriale è sostanzialmente omogenea, in quanto l'intera classe proviene dalle zone limitrofe afferenti alle province di Rimini e Pesaro. È presente un solo alunno di origine straniera.

Malgrado gran parte della scolaresca abbia frequentato assieme gli ultimi tre anni scolastici, la classe non appare particolarmente coesa, essendo sostanzialmente frammentata in due sottogruppi poco inclini alla collaborazione. Nel corso del triennio sono emersi alcuni conflitti relazionali che hanno coinvolto diversi studenti e che, in alcuni frangenti, hanno raggiunto una certa gravità.

Pertanto il rapporto tra docenti ed alunni non sempre si è contraddistinto per la reciproca apertura ad un dialogo caratterizzato dal confronto aperto e sereno.

Il percorso formativo relativo alle discipline di Italiano e Storia è stato, nel monoennio conclusivo, discretamente proficuo in alcuni casi, appena soddisfacente in altri. Sono da segnalare certuni studenti che per impegno, interesse e capacità hanno raggiunto risultati molto buoni.

Per quanto concerne il livello attentivo, all'interno della classe è riscontrabile una evidente dicotomia tra la componente femminile, la quale predilige nettamente gli argomenti e le tematiche affrontati durante le lezioni d'italiano; e quella maschile, maggiormente interessata alle vicende ed alle dinamiche osservate nel loro dipanarsi storico e politico.

L'impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano nel complesso apprezzabili.

Se l'interesse e la partecipazione in classe sono stati generalmente soddisfacenti, occorre tuttavia segnalare una lacunosa applicazione, specie per quanto riguarda lo studio individuale domestico.

Nel corrente anno scolastico si è cercato di correggere alcuni difetti d'impostazione nell'approccio allo studio da parte degli studenti, nel tentativo di contrastare la tendenza ad acquisire i contenuti proposti in una modalità essenzialmente passiva, mnemonica e superficiale, la quale in sede di verifica produce una restituzione meccanica ed acritica degli apprendimenti, caratterizzata dalla scarsa capacità di operare inferenze e/o collegamenti e dall'assenza dei necessari nessi logici, causali e spazio-temporali nelle argomentazioni.

L'operato dello scrivente, teso a scardinare tale anacronistica concezione della scuola, anche nell'ottica multidisciplinare del colloquio finale, si è spesso imbattuto in una tenace resistenza al cambiamento ed alla ricerca di nuove soluzioni.

Diffuse lacune sono state riscontrate nella gestione e nella produzione degli scritti, da cui si evince l'incapacità di argomentare e strutturare un testo sintatticamente coeso e logicamente ordinato. Le simulazioni della prima prova d'esame, somministrate secondo le modalità previste dalla riforma degli esami stato, hanno aggravato tale problematica, in quanto meno strutturate e richiedenti maggiori capacità creative ed argomentative.

A tale sconcertante oleografia occorre inoltre aggiungere l'alto tasso di assenteismo, dovuto non soltanto ai numerosi impegni extracurricolari, e la scarsa dimestichezza con i più banali nonché intuitivi strumenti informatici messi a loro disposizione nell'arco di quest'anno scolastico.

## PROGRAMMA FINALE di ITALIANO

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;</li> <li>• Il Verismo</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Verga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <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>• Le opere e la poetica:</li> <li>- Cenni alle opere principali</li> <li>- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)</li> <li>- <i>I Malavoglia</i> (cenni)</li> <li>- <i>Novelle rusticane</i></li> <li>- Il pensiero e la poetica cenni)</li> </ul> <p><b>Letture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>)</li> <li>- La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>)</li> <li>- La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo:</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- I poeti maledetti</li> <li>- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio</li> <li>- Il romanzo estetizzante in Europa</li> </ul>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;</li> </ul> <p><b>Lecture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</li> <li>- X Agosto (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- Temporale (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- Lampo (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- Tuono (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- La mia sera (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)</li> </ul>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- La vita come un'opera d'arte, l'Estetismo</li> <li>- <i>Il piacere</i> (cenni)</li> <li>- <i>Laudi</i> (cenni)</li> </ul> <p><b>Lecture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>)</li> <li>- La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)</li> </ul>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"	<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>- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate</li> <li>- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore</li> </ul>	
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Luigi Pirandello</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>- <i>Novelle per un anno</i></li> <li>- <i>L'umorismo</i></li> <li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i></li> <li>- <i>La produzione teatrale</i> (cenni)</li> <li>• La poetica</li> <li>- "Vita", "Forma" e "Maschere"</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> </ul> <p><b>Lecture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>)</li> <li>- Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>)</li> <li>- Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Avanguardie Storiche</li> <li>- Astrattismo, Dadaismo, Surrealismo (cenni)</li> <li>• Il Futurismo</li> </ul> <p><b>Lecture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- F.T. Marinetti, <i>Il bombardamento di Adrianopoli</i> (da <i>Zang Tumb Tuuum</i>),</li> <li>- F.T. Marinetti, <i>Battaglia = Peso + Odore</i></li> <li>- F.T. Marinetti, <i>Il manifesto del futurismo</i></li> <li>- F.T. Marinetti, <i>Il manifesto della cucina futurista</i> (da <i>La cucina futurista</i>)</li> </ul> <p><b>Altri documenti analizzati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vassily Kandinsky, <i>La piazza rossa, 1916</i> (confronto con Fedor Alekseyev, <i>La piazza rossa, 1801</i>)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marcel Duchamp, <i>LHOOQ</i>, 1919</li> <li>- Umberto Boccioni, <i>Forme uniche della continuità nello spazio</i>, 1913</li> <li>- Anton Giulio Bragaglia, <i>Uomo che suona il contrabbasso</i>, 1911</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i></li> </ul> <p><b>Lecture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Mattina (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	
<b>MODULO 11</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Produzione scritta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere</li> </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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuale in adozione: Sambugar - Salà, <i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia</li> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie A, B, C</li> </ul> </li> <li>• Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio orale</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> </ul> <p><b>Criteri di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>• Coerenza e coesione delle informazioni</li> </ul>



<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>			<p>riportate;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
--	--	--	--

Prof. Venturini Vincenzo

## PROGRAMMA FINALE di STORIA

Testo in adozione: Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, *La nostra avventura 3. Edizione rossa, volume 3*, Casa Editrice B. Mondadori

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

<p>competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 su testi e documenti proposti dall'insegnante, esercitazioni in classe.</li> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>	<p><i>Edizione rossa, volume 3, Casa Editrice B. Mondadori</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante.</li> <li>• Visione di documentari utili all'approfondimento di determinati argomenti.</li> </ul>	<p>- Colloquio orale</p>	<p>effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <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>
--	---	--------------------------	---

prof. Venturini Vincenzo

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

**ANNO SCOLASTICO  
2018-2019**

**SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

**RELAZIONE FINALE      Classe 5<sup>^</sup>SA**

La classe è formata da 18 alunni, equamente suddivisi in maschi e femmine, di cui tre con Dsa, che presentano elevati livelli di fragilità ma con modo diverso di approcciarsi allo studio, e che non sempre riescono a raggiungere un livello di preparazione adeguato, pur con l'utilizzo degli strumenti previsti.

Seguo la classe da 3 anni e solo in alcuni di loro denoto consapevolezza e senso di responsabilità nell'affrontare questo ultimo anno scolastico. Sono gli stessi studenti che in questi 3 anni si sono sempre impegnati, ognuno in funzione delle proprie capacità, perseguendo dunque risultati comunque apprezzabili. Sono coscienti dell'importanza della prova che li attende e si stanno approcciando all'esame di maturità con impegno e serietà. Una parte della classe si è invece dimostrata tristemente coerente reiterando lo stesso comportamento, cioè poca attenzione in classe, scarso e discontinuo studio a casa, diverse assenze, rendendo inevitabilmente lacunosa e insufficiente la loro preparazione.

La classe ha una condotta sostanzialmente corretta e si è sempre resa disponibile a partecipare ad eventi e manifestazioni organizzate dall'istituto.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico di nuova adozione, integrato mediante schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Le verifiche scritte, nel 1<sup>^</sup> quadrimestre sulla falsariga della prova d'esame dello scorso anno e nel 2<sup>^</sup> sulle simulazioni del Miur, e le orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo,

**Prof.sa Vania Zavatta**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di testo: “Scienza e cultura dell'alimentazione” di Luca La Fauci

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: <b>L'ALIMENTAZIONE            NELL'ERA DELLA            GLOBALIZZAZIONE</b>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b></p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

**Riccione, li 30/04/2019**

**Prof.sa Vania Zavatta**

*"S. Savioli" - Piccione*

**Anno Scolastico 2018/2019**

**D.T.A.**

**RELAZIONE FINALE CLASSE V As**

Quasi tutti gli studenti hanno partecipato al lavoro di classe, un piccolo gruppo in particolare, si è distinto per l'impegno costante a scuola e a casa, per il rispetto delle scadenze e per le modalità di lavoro, il gruppo più numeroso invece ha mostrato un impegno individuale non sempre adeguato alle proprie capacità.

La maggior parte degli studenti ha mostrato sufficienti capacità di orientamento, mentre solo per alcuni si può parlare di autonomia nel lavoro.

La classe, in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze, competenze, capacità, ecc.), si può dividere in tre settori: alla fascia mediana appartiene la maggior parte degli alunni con capacità relazionali discrete e sufficiente capacità di orientamento; da qui spiccano alcuni alunni che hanno rivelato interessi ed impegno costanti con ottimi profitti; i restanti si collocano in uno standard non sempre adeguato per capacità individuali, impegno e serietà. Alcuni alunni hanno fatto registrare un alto numero di assenze, a scapito di una continuità didattica che avrebbe sicuramente giovato ad un miglior rendimento.

**PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello, Editore: TRAMONTANA

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> LA CONTABILITA' DEI COSTI	Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere come si determina il costo di produzione. individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione. Conoscere come si definiscono i prezzi di vendita	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti, Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio La politica dei prezzi: Metodo del full costing, del food costing, del Bep, del Revenue management
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> LA LEGISLAZIONE TURISTICO-RISTORATIVO	Conoscere le norme obbligatorie nazionali e comunitarie Conoscere la disciplina dei contratti di settore Conoscere le norme volontarie	Lo statuto dell'imprenditore commerciale (Norme sulla costituzione dell'impresa) Il Testo unico della sicurezza sul lavoro Normativa antincendio HACCP Il codice della privacy La disciplina dei contratti di settore I contratti ristorativi (norme applicabili) Il codice del Consumo La responsabilità del ristoratore Il contratto di catering Il contratto di banqueting Contratto d'albergo Contratto di deposito in albergo Le abitudini alimentari Le norme volontarie (sistemi di qualità e marchi)
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale	La pianificazione e la programmazione aziendale Il budget delle imprese ristorative Il controllo di gestione Il Business plan
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>



Titolo: IL MARKETING	Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evoluzione del concetto di marketing ,generalità e obiettivi del marketing</li> <li>2. Il marketing startegico</li> <li>3. Il marketing operativo (marketing mix)</li> <li>4. Il Marketing plan</li> </ol>
-------------------------	---	--

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Esercitazioni in classe (individuali e collettive)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</li> </ul> <p>Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> <li>• Relazioni</li> </ul> <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

Riccione, li 30/04/2019

Prof.ssa Giorgina Nespoli

**Istituto Professionale Di Stato**  
**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" -**  
**Riccione**  
**ANNO SCOLASTICO 2018-2019**  
**RELAZIONE FINALE**

**Prof.ssa Angela Leone**

**Materia: INGLESE**

La Classe V AS è costituita da 18 alunni, di cui tre con Disturbo specifico dell'apprendimento. Ho conosciuto questa classe nel solo in questo anno scolastico e si è instaurato con gli studenti un rapporto positivo. Una parte della classe ha seguito le lezioni con discreta attenzione ed interesse, mentre un gruppo di studenti ha mostrato scarsa partecipazione e un atteggiamento superficiale nei confronti dell'impegno scolastico.

Gli studenti presentano livelli di conoscenze e competenze differenziati. Una parte della classe ha lavorato con discreto impegno, raggiungendo risultati positivi, o comunque cercando di colmare le proprie lacune e superare le difficoltà nella materia. Altri hanno mostrato un impegno scarso e discontinuo e gli obiettivi previsti non sempre sono stati raggiunti.

Alcuni studenti riescono ad esporre in maniera fluida gli argomenti studiati e hanno raggiunto buoni risultati, grazie ad uno studio autonomo ed adeguate conoscenze di base. In altri studenti permangono difficoltà nell'espressione orale, a causa di lacune pregresse, ma mostrano di aver appreso i contenuti proposti. Altri studenti hanno raggiunto risultati incompleti, con diverse lacune a causa di scarso studio, ripetute assenze e mancanza d'interesse.

E' stato adottato un approccio di tipo comunicativo, per sviluppare le abilità orali e aiutare gli alunni a esporre i contenuti proposti. Durante le lezioni si sono svolti in classe esercizi di comprensione dei testi, sia scritti, per consolidare le strutture morfo-sintattiche, i contenuti e il lessico, sia attività di tipo orale per sviluppare la capacità espositiva. Si è cercato di rafforzare la conoscenza della micro lingua e arricchire il lessico per poter trattare gli argomenti proposti in un'ottica multidisciplinare. Le verifiche scritte sono state di comprensione, con letture e relativi quesiti, con domande aperte o a scelta multipla, e di produzione sugli argomenti trattati. La valutazione ha tenuto conto dei livelli di conoscenza dei contenuti, dei livelli di correttezza sintattico-grammaticale e lessicale. Gli alunni con DSA hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali e schemi sia durante le verifiche scritte sia durante le verifiche orali, come concordato nei P.D.P. Si è tenuto conto dell'impegno e della partecipazione dimostrati, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti.

Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, anche se diverse ore di lezione hanno coinciso con le simulazioni delle prove di esame di altre materie, e quindi si è reso necessario trattare alcuni argomenti in maniera sintetica. Si sono utilizzati il libro di testo, integrandolo con schede e mappe concettuali. Si è cercato di sviluppare le capacità linguistiche e la competenza comunicativa, l'accuratezza grammaticale e le capacità di comprensione scritta e orale attraverso letture ed ascolto, e sviluppare attraverso la lezione dialogata le abilità orali.

**PROGRAMMA SVOLTO**

	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>MODULO 1</b> Grammar revision</p> <p>Revision: <b>HACCP</b></p>	<p>Consolidare le strutture morfo-sintattiche</p> <p>Conoscere le norme sull'igiene e la sicurezza sul lavoro</p>	<p>Costruzione della frase. Ripasso dei tempi verbali. Condizionale, passivo.</p> <p>Hygiene &amp; Safety A helping Hand in Catering. Check list.</p>
<p><b>MODULO 2</b> Job Search</p>	<p>Saper leggere un annuncio di lavoro, redigere un CV e una lettera di accompagnamento</p>	<p>Staffing. Job opportunities. The application letter. Europass Curriculum Vitae.</p>
<p><b>MODULO 3</b> Enogastronomy &amp; Food and quality certification</p>	<p>Conoscere il lessico, le certificazioni di qualità, i cibi biologici e a "Km. 0", Slow food.</p>	<p>Cross Cultural Diversity. Dine" Italian Style". The Organic choice. GMO food. Slow food: From Arcigola to Slow Food revolution. From Global to local.</p>
<p><b>MODULO 4</b> Nutrition</p>	<p>Conoscere le teorie della nutrizione, le proprietà degli alimenti, il rapporto tra cibo e salute, la dieta mediterranea.</p>	<p>Nutrition. Nutrients. Heathy eating. Lifelong Nutrition. Mediterranean Food Pyramid.</p>
<p><b>MODULO 5</b> Wine &amp; Wine Tasting</p>	<p>Conoscere le caratteristiche del vino.</p>	<p>Wine: the bottled art. Wine appellation. How to read to read an Italian Wine Label. Sangiovese. Lambrusco</p>
<p><b>MODULO 6</b> Buffets &amp; banqueting</p>	<p>Conoscere le varie attività legate alla ristorazione.</p>	<p>Banqueting. Banqueting menus. Buffets service. The banqueting manager.</p>
<p><b>MODULO 7</b> Table setting</p>	<p>La sala da pranzo e I ranghi.</p>	<p>Mise en place.</p>

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico**  
**2018/2019**

**Docente : Prof. Tiziano Giovannini Classe: 5<sup>^</sup> AS**

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

La classe 5<sup>^</sup> AS è composta da 18 alunni, di cui 9 maschi e 9 femmine ove sono state effettuate n. 5 ore settimanali nelle quali si sono svolte lezioni pratiche e teoriche come da programma ministeriale.

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

Sono stati necessari anche alcuni richiami, in presenza di taluni studenti spesso distratti per la materia ed altri scarsamente puntuali nelle consegne.

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

- lezioni teoriche,
- lezioni pratiche dimostrative e professionali con l'utilizzo dei laboratori didattici mediante coinvolgimento degli alunni,
- tecnica del lavoro di gruppo e del lavoro individuale, metodo deduttivo logico,
- lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto,
- lezioni di verifica con prove scritte, parte delle verifiche sono state di carattere pratico e improntate sulla valutazione delle abilità e delle competenze acquisite dagli allievi.

Per taluni argomenti (Banqueting e Catering) sono state fatte integrazioni mediante l'uso di strumenti multimediali e audiovisivi con proiezioni in aula LIM.

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

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

Riccione , 30 aprile 2019

Il Docente

Prof. Tiziano Giovannini

Libro di Testo: *Sarò Maître sarò Barman*” di Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini; fotocopie e materiale forniti dal docente

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>La sicurezza in campo alimentare</p>	<p>Conoscere la normativa di settore relativa alla sicurezza sul lavoro e alla tutela della salute.</p> <p>Conoscere la normativa sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere la normativa sulla trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Operare nel rispetto della normativa di settore relativa alla sicurezza sul lavoro e alla tutela della salute.</p> <p>Saper applicare le buone pratiche relative alla pulizia e sanificazione degli ambienti</p> <p>Saper garantire la sicurezza alimentare attraverso il rispetto del protocollo HACCP.</p>

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Classificazione dei vini.</p>	<p>Saper classificare i vini in base alle modalità di produzione</p>	<p>Saper conservare adeguatamente i vini in base alle varie tipologie.</p> <p>Saper individuare la produzione enologica italiana.</p> <p>I vini classici</p> <p>I vini liquorosi</p> <p>Gli spumanti</p>

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Dalla gastronomia all'enogastronomia Progettazione menù</p>	<p>Saper progettare menù e “carte” rispettando le regole gastronomiche. Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Saper riconoscere le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Essere in grado di valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, con particolare riguardo ai prodotti tipici DOP e IGP delle Regioni italiane ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
	<p>Saper programmare l'offerta</p>	<p>Saper Comunicare l'offerta</p>

<p>Titolo: Gli strumenti di vendita, principi di marketing, determinazione dell'offerta enogastronomica.</p>	<p>gastronomica, anche attraverso varie tipologie di menu. Saper determinare i prezzi di vendita Saper attuare strategie di pianificazione anche in tema di approvvigionamento come valore strategico.</p>	<p>enogastronomica anche utilizzando il menù e la carta dei vini. Saper simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p>
--	--	---

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: La caffetteria ed il bere miscelato</p>	<p>Saper usare in maniera professionale la macchina per caffè. Saper operare in maniera autonoma davanti al cliente: Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails internazionali.</p>	<p>Saper preparare le principali bevande calde e fredde a base di caffè e tè. Saper classificare, proporre e produrre cocktails applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>La preparazione dei cocktail: Alexander, Bacardi, Americano, Negroni, Porto flip, Rusty nail, Black Russian, Margarita, Tequila Sunrise, Grassopher, Pina Colada, Aperol spritz, Sidecar, White lady, Mojito, Bloody Mary, Mimosa, Champagne Cocktail, Whisky Sour.</p>

<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Gli eventi speciali, il banqueting e il catering</p>	<p>Sapere operare in un contesto di banqueting, individuare gli operatori della ristorazione occupati nella realizzazione di un evento speciale. Saper organizzare l'evento a regola d'arte secondo le aspettative del cliente.</p>	<p>Differenza tra attività di banqueting e attività di catering, Conoscere le tecniche di produzione e trasporto in sicurezza delle pietanze.</p> <p>Sapersi occupare della preparazione della sala da pranzo e del buffet. Caratteristiche del servizio di sala comprensivo del cerimoniale richiesto.</p>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
	<p>Saper riconoscere il sistema</p>	<p>Le caratteristiche della produzione</p>

Titolo: il sistema enografico nazionale		enografico nazionale, valorizzare e promuovere le produzioni tradizionali del territorio. Conoscere i principi fondamentali di abbinamento vini-pietanze. La successione dei vini a tavola	italiana. La produzione vinicola regionale, le denominazioni DOC e DOCG. Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione
<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezioni frontali  Lezioni pratiche	-Libro di testo “ Sarò Maître sarò Barman ” di: Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini. -Fotocopie e materiale forniti dal docente	Verifiche scritte Verifiche pratico-laboratoriali	Uguali per tutti gli alunni

Riccione , 30 aprile 2019

Il Docente  
Prof. Tiziano Giovannini

**“ S. Savioli ” – Riccione**

**RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico**

**2018/2019**

**Classe: 5<sup>^</sup> AS**

**Disciplina: Cucina**

Dopo un primo periodo di diffidenza nei riguardi della materia di Cucina (probabilmente da ricercarsi in un antico antagonismo tra i due settori) La classe ha gradualmente cominciato ad interessarsi a quelle che sono le conoscenze della natura dei prodotti e delle eccellenze della propria Regione.

Certamente gli alunni in questo periodo scolastico pongono più attenzione a quelle che sono le materie di carattere didattico utili al raggiungimento degli obiettivi previsti in sede di esame di Stato.

Solo nel secondo quadrimestre, forse, più sicuri delle proprie capacità hanno cominciato ad interessarsi a quelli che sono i temi che nel loro futuro professionale potranno essere utili ad un migliore confronto con una realtà che sempre più, richiede operatori non più semplicemente qualificati, ma veri e propri tecnici pronti a supportare i loro colleghi dei reparti di cucina

A tutt' oggi la classe dimostra sempre più interesse alla materia considerando anche lo scarso numero di ore messe a disposizione . Segue con interesse e partecipa anche autonomamente alle curiosità di carattere tradizionale della cultura enogastronomica cercando di collegare il tutto con le altre materie curriculari.

**Docente : Prof. Luigi Sica**

**PROGRAMMA SVOLTO**



<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	La cucina regionale	Emilia Romagna, Toscana, Marche

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	Tutela dei prodotti enogastronomici con marchi di qualità	I formaggi DOP delle regioni di interesse Isalumi DOP e IGP delle regioni di interesse I vini DOC e DOCG delle regioni di interesse

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	Gli alimenti e la loro conservazione	Cause di alterazioni degli alimenti Metodi di conservazione degli alimenti

<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	L'arte della panificazione e la lievitazione	Le farine I sistemi di lievitazione L'impasto

<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
	Il food cost	L'amministrazione del food and beverage Manage Il controllo del costo pasto Valutazione dell'incidenza dello scarto sul peso degli alimenti (sfrido)

### **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina *per addetti alle vendite***

Le conoscenze e le abilità indicate sono strettamente connesse al raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con la Terminologia in Lingua Anglosassone

- Individuare le componenti culturali della gastronomia e delle tradizioni
- Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto della cucina
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Informare su i metodi di acquisto per abbattere i costi nelle fasi di stoccaggio e approvvigionamento

### **BLOCCHI TEMATICI DEL CORSO DI GASTRONOMIA PER CLASSE V INDIRIZZO "ADDETTO ALLE VENDITE SALA"**

- . Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
  - . Informazioni sulle caratteristiche della cucina regionale
  - . Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità
  - . Costi di produzione nel settore
  - . Alimenti e piatti delle tradizioni locali ,prodotti della tradizione
  - . Organizzazione del personale del settore sala
- 1 stagionalità dei prodotti offerti dalla regione, di alimenti congelati o surgelati, di alimenti precotti o semilavorati che offre l'industria agroalimentare.
  - 2 caratteristiche della cucina regionale Italiana
  - 3 Iniziare ad educare agli alimenti di tipicità del territorio al fine della valorizzazione delle eccellenze
  - 4 Conoscere le principali cause di alterazione degli alimenti crudi e cotti
  - 5 Conoscere le farine i sistemi di lievitazione e le fasi di preparazione delle paste lievita

#### **ATTIVITA-METODI-STRUMENTI**

Lezione frontale e discussione aperta con ricerca in classe di particolari prodotti agroalimentari

#### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Analisi delle competenze e delle abilità che comunque l'allievo possiede ed ha acquisito nel corso del percorso scolastico con l'osservazione delle varie esperienze professionali compiute fin a quel momento , a tal proposito per raggiungere una conoscenza del livello di competenze che l'alunno dovrà da quel momento assimilare si procederà secondo queste strategie

- . Colloqui
- . Osservazioni delle capacità comunicative

### **COLLEGAMENTI CON ALTRE DISCIPLINE**

Vengono individuati i seguenti nodi concettuali tra la disciplina dei servizi per l'enogastronomia e altri saperi

*CUCINA LINGUA INGLESE*

*ECONOMIA food-cost*

lessico ed espressioni relative alla capacità comunicativa al momento della vendita

lessico dei prodotti alimentari

il costo finale del piatto e il relativo prezzo di vendita

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

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

**Classe 5<sup>^</sup>SA Indirizzo Sala**

**Docente: Rosanna Baldelli**

**Materia: Francese**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe VSA è composta da 18 alunni, di cui tre con DSA, 9 maschi e 9 femmine,.

La relazione che si è instaurata col gruppo-classe è da considerarsi abbastanza buona e questo ha consentito di ottenere un impegno apprezzabile soprattutto da parte di alcuni.

Una parte di loro ha mostrato voglia di apprendere, attraverso interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l'attività didattica.

Sono generalmente ragazzi educati e rispettosi, che conosco dallo scorso anno scolastico, la cui preparazione ha però da subito manifestato delle lacune pregresse sia nella scrittura che nella produzione orale. Si è cercato di recuperare tali mancanze attraverso esercitazioni, scritte e orali, mirate a migliorare la correttezza grammaticale, la ricchezza lessicale e l'espressione orale.

Solo alcuni di loro si sono impegnati seriamente ed in modo costante, raggiungendo dei buoni risultati ed un livello di preparazione adeguato. In gran parte del gruppo-classe è mancata una reale motivazione, che unita alla scarsa attenzione nei confronti dei vari argomenti trattati, hanno determinato risultati non sempre soddisfacenti.

L'orario scolastico pomeridiano e quindi sfavorevole non li ha certo aiutati a superare queste loro difficoltà ed incentivati a migliorare le loro competenze linguistiche.

Tuttavia nel complesso i risultati raggiunti sono da considerarsi mediamente sufficienti, pur essendo a volte il risultato di uno squilibrio fra un'abilità e un'altra.

Sono presenti anche elementi con buone competenze.

**FRANCESE - PROGRAMMA SVOLTO  
CLASSE VSA**

Libro di testo: Zanotti/Paour - Passion Salle et Bar - Ed. San Marco

Modulo 1	Obiettivi competenze	Contenuti
<b>(Révision) Le vin</b>	Révision du programme de la 4 <sup>e</sup> Savoir parler du vin ; Savoir donner des conseils (choix, caractère des vins, service) ; Apprendre le lexique	L'histoire du vin ; Les appellations ; La dégustation ; Le mariage vin/met ;

Modulo 2	Obiettivi competenza	Contenuti
<b>Un événement spécial</b>	Savoir répondre aux questions à caractère professionnel Savoir opérer des choix concernant l'organisation d'un événement spécial Organiser un banquet et un happy hour.	Les grands événements de la restauration: banquets, buffet, finger food L'apéritif en France et en Italie

Modulo 3	Obiettivi competenza	Contenuti
<b>On se retrouve au bar</b>	Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) Savoir répondre aux questions à caractère professionnel Apprendre le lexique. Prendre la commande des boissons et du petit_déjeuner	Les boissons non alcoolisées, les boissons chaudes, les cocktails. La bière entre tradition et mode. Les cafés littéraires parisiens et italiens. La figure du barman.

Modulo 4	Obiettivi competenza	Contenuti
<b>Bien-être à table</b>	Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Savoir opérer des choix sur le régime à suivre Savoir présenter des menus équilibrés Savoir connaître les produits bio et OGM	Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Huile d'olive Bio et OGM Les certifications Nourriture et religion Les produits d'excellence en France et en Italie

Modulo 5	Obiettivi competenza	Contenuti
	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation	La conservation des aliments HACCP ;

<b>Vers une alimentation saine et sûre</b>	Savoir cuire et conserver les aliments Connaître la méthode HACCP	Allergies et intolérances alimentaires Intoxications.
--	--	--

Modulo 6	Obiettivi competenze	Contenuti
<b>Travailler dans le monde de la restauration</b>	Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche Le stage

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati Discussione guidata e conversazioni Lezione frontale Ricerca informazioni attraverso internet Esercitazioni scritte :risposta a questionari, esercizi di varia tipologia,elaborazione di brevi testi personali. Esposizione orale delle tematiche affrontate	Libro di testo: Zanotti/Paour - Passion Salle et Bar - Ed. San Marco  Appunti  Fotocopie integrative  Supporti multimediali

<b>VERIFICHE EFFETTUATE(con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Sono state effettuate 5 verifiche scritte etre verifiche orali. Tipologia: 1. Quesiti a risposta aperta 2. Quesiti a scelta multipla 3. Vero/falso 4. Esercizi di completamento 5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento 6. Prove strutturate 7. Prove semi-strutturate 8. Colloquio tradizionale	Conoscenza degli argomenti studiati Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

Durante l'anno scolastico sono stati affrontati temi legati alla civiltà, sono state riviste regole grammaticali ed è stato richiesto un reportage sullo stage.

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

**RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico**

**2018/2019**

**Docente Andrea Bazzotti**

**Disciplina Matematica**

La classe 5 AS è composta da 18 alunni ed è stata da me seguita solo nel corso dell'ultimo anno scolastico. Sin dall'inizio del primo quadrimestre si sono manifestate differenze, talvolta anche marcate, tra gli allievi per quanto riguarda l'interesse per la disciplina e l'impegno nello studio, ma soprattutto relativamente alle capacità di apprendimento dei singoli. Ne emerge quindi un profilo diversificato, all'interno del quale si possono distinguere due gruppi principali: un primo gruppo, piuttosto ristretto, predisposto all'apprendimento delle tematiche proposte e con sufficienti conoscenze di base, corredate da un impegno generalmente costante, tra cui spicca qualche eccellenza; un secondo gruppo, che a causa di pregresse e diffuse lacune e del poco interesse, ha evidenziato difficoltà nell'approccio alle attività proposte. Il programma è stato suddiviso in moduli e gli argomenti sono stati affrontati utilizzando il libro di testo per lo svolgimento degli esercizi ed appunti e materiale preparato dall'insegnante per la parte teorica. Le modalità di lavoro prevalentemente utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione dialogata e la discussione guidata finalizzata alla costruzione ed alla risoluzione dei problemi. In particolare, per favorire il coinvolgimento e l'apprendimento di tutti gli alunni, si è preferito basare il percorso sull'esposizione dei concetti chiave dell'analisi matematica in maniera più intuitiva e semplice, tralasciando definizioni e teoremi con le relative dimostrazioni, cercando un costante riscontro pratico, svolgendo numerosi esercizi in classe, andando a recuperare le nozioni necessarie per affrontare gli esercizi proposti e soprattutto impostando il più possibile le lezioni sul dialogo, cosicché gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

Riccione, 30 aprile 2019

Prof. Andrea Bazzotti

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 0	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: <b><i>EQUAZIONI E DISEQUAZIONI (RIPASSO)</i></b>	Equazioni di secondo grado. Disequazioni di primo e secondo grado. Disequazioni fratte. Cenni alle disequazioni di grado superiore al secondo.	<b>U.D.1: Equazioni di secondo grado</b> <b>U.D.2: Disequazioni di primo e secondo grado</b> <b>U.D.3: Disequazioni fratte e di grado superiore al secondo</b>
<b>MODULO 1</b>		
MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: <b>COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA</b> (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)	Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali. Limite finito per $x$ che tende a valore finito, limite infinito per $x$ che tende a valore infinito, limite finito per $x$ che tende a valore finito, limite infinito per $x$ che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Punti di discontinuità. Forme di indecisione di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate $+$ infinito-infinito; infinito/infinito; $0/0$ . Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.	<b>U.D.1: Definizione di funzione reale di variabile reale, dominio e studio del segno</b> <b>U.D.2: Funzioni pari e funzioni dispari</b> <b>U.D.3: Limiti ed asintoti (orizzontali, verticali, obliqui)</b> <b>U.D.4: Analisi del grafico di una funzione e continuità dal punto di vista intuitivo, punti di discontinuità di 1°, 2°, 3° specie</b>

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: <b>DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE</b>	Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. Regole per il calcolo delle derivate. Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto. Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari. <i>Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenni).</i> Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. Lettura del grafico di una funzione.	<b>U.D.1: Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico</b> <b>U.D.2: Regole per il calcolo delle derivate</b> <b>U.D.3: Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto</b> <b>U.D.4. Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari</b> <b>U.D.5: Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione</b>

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



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

**RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico**

**2018/2019**

**Classe: VA Indirizzo: SALA/BAR**

**Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Insegnante: NICOLA PIPPO**

La classe, composta da 9 alunne e 9 alunni, ha avuto un comportamento corretto nei confronti della materia e dell'insegnante. Si è dimostrata disponibile ed interessata alle attività proposte permettendo di svolgere con serenità gli obiettivi programmati. L'impegno, la partecipazione e l'interesse per le attività svolte ha permesso di acquisire, quasi a tutti, buoni risultati ed in alcuni ha evidenziato ottime abilità motorie. Si è cercato di suscitare nel gruppo l'interesse verso le attività motorie anche in coloro che non hanno una particolare attitudine alle attività sportive e in chi non ha un pregresso passato da atleta.

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

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

Gli obiettivi programmati e preventivati sono stati tutti affrontati e svolti, utilizzando le normali ore curriculari, nei loro punti principali:

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO	SVILUPPO DELLA: <ul style="list-style-type: none"> <li>• RESISTENZA</li> <li>• FORZA</li> <li>• VELOCITA'.</li> </ul> MIGLIORAMENTO DELLA MOBILITA' ARTICOLARE.	Vari tipi di andature e corse, esercizi pliometrici, esercizi di reazione e di impulso, esercitazione tecniche nelle varie discipline con carichi mirati allo sviluppo di queste qualità. Esercizi a corpo libero, stretching, esercitazioni tecniche che richiedono una ampia escursione articolare
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE	SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI APPRENDIMENTO MOTORIO SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI CONTROLLO MOTORIO SVILUPPO DELLA CAPACITA' DI ADATTAMENTO E TRASFORMAZIONE MOTORIA	Giochi sportivi, giochi di movimento, percorsi, circuiti, esercizi con variazione dell'esecuzione del movimento, con variazioni delle condizioni esterne, combinazioni di abilità già automatizzate, variazioni delle informazioni escludendo alcuni analizzatori sensoriali, esecuzioni di esercizi con entrambi gli arti o da entrambi i lati.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE, SVILUPPO DELLA SOCIALITA' E DEL SENSO CIVICO	ACQUISIZIONE DI UNA MAGGIORE: <ul style="list-style-type: none"> <li>- COSCIENZA DI SE'</li> <li>- COSCIENZA DI CAPACITA' E LIMITI</li> <li>- AUTOSTIMA</li> <li>- CORAGGIO E DETERMINAZIONE</li> <li>- CONOSCENZA E RISPETTO DI REGOLE CODIFICATE E DI REGOLE MORALI</li> </ul>	Esercizi ai grandi attrezzi esercizi di rilassamento e percezione cinestesica, organizzazione di giochi di squadra che implicino il rispetto di regole predeterminate, l'assunzione di ruoli, l'applicazione di schemi di squadra, l'affidamento a rotazione di compiti di giuria e arbitraggio, esercitazioni in ambiente naturale.
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo:</b> CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE	ACQUISIZIONE DI FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA ACQUISIZIONE DI ELEMENTI DI TATTICA ESPERIENZE AGONISTICHE	Atletica leggera (propedeutici delle varie specialità). Pallavolo(palleggio, battuta, ricezione, fondamentali di attacco e difesa). Pallacanestro(fondamentali senza palla, palleggio, tiro, terzo tempo, tattiche di difesa e attacco). Pallamano (esercitazioni in forma globale) Calciotto (esercitazioni in forma globale)

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

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

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**  
**“ S. Savioli ” - Riccione**  
**ANNO SCOLASTICO 2018-2019**  
**Classe VSA Indirizzo Enogastronomia settore SALA**

Prof. **Bastianelli Luca**

Materia: **Religione cattolica**

Classe: **5SA**

**RELAZIONE FINALE**

La classe si è dimostrata sempre attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto senza subire modifiche o rallentamenti.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una maggiore e approfondita conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; l'acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell'esperienza religiosa in genere, nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità; l'abilità di raffrontarsi con l'insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.

Il giudizio complessivo sulla classe è molto positivo: sia per le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, sia per la proficua collaborazione e l'ottimo rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l'insegnante.

## RELIGIONE CATTOLICA- PROGRAMMA SVOLTO

Classe: 5SA

Prof: Bastianelli Luca

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Titolo: I grandi interrogativi dell'uomo.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.</li> <li>• Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.</li></ul>	<p>L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà.</p> <p>Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, eutanasia, il valore della vita.</p>
<b>Modulo 2</b> <b>Titolo: Progettare la propria vita con responsabilità.</b>	<b>Obiettivi</b> <p>1) Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</p>	<b>Contenuti</b> <p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore</p>

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>Titolo: Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli. Qual è la risposta della religione cristiana?</b></p>	<p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p> <p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</p>	<p>per la salvezza del mondo</p> <p>Il progresso tecnologico in atto in Europa e nei paesi ricchi del mondo si accompagna al crescere del divario che già esisteva tra paesi ricchi e poveri.</p> <p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata e allo sfruttamento del lavoro umano ci si interroga per capire quale contributo possano dare i cristiani per l'affermazione dei valori sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p><b>Titolo: Problematiche giovanili: violenza contro le donne, relazione di coppia, sessualità, matrimonio, ecc.</b></p>	<p>1) Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.</p> <p>2) Saper comprendere che l'origine della violenza, come insegna il testo biblico, è nel cuore dell'uomo e imparare a cogliere i condizionamenti culturali e sociali che favoriscono le discriminazioni e le prevaricazioni di genere.</p>	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità. Il fenomeno della violenza contro le donne: testimonianze di vittime che hanno subito ogni genere di soprusi. Il valore e il ruolo della donna nel cristianesimo.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<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>- Esercitazioni scritte: risposta a questionari, elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>- Esposizione orale di tematiche affrontate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie integrative.</li> <li>• Articoli di giornale.</li> <li>• Strumenti audio-visivi e digitali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionari a risposta aperta.</li> <li>• Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione.</li> <li>• Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni.</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>





**PARTE III**  
**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

## Verifica e Valutazione

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

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2018), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

## Crediti Scolastici

La situazione dei crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti è la seguente in base al DL 62/17:

ALUNNI		SOMMA CREDITI 3°/4° a.s.2016/17 a.s.2017/18	CREDITO CONVERTITO DL 62/17
1		15	24
2		10	19
3		9	18
4		11	20
5		8	17
6		14	23
7		10	19
8		9	18
9		8	17
10		10	19
11		9	18
12		8	17
13		13	22
14		10	19
15		8	17
16		10	19
17		12	21
18		11	20

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>		/60	/12
<b>INDICATORE 1 (MAX 25 pt)</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> <li>Puntuali ed esaurienti: 15pt</li> <li>Complete con qualche imprecisione: 12pt</li> <li><b>Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt</b></li> <li>Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt</li> <li>Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt</li> </ul>	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> <li>La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt</li> <li>Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt</li> <li><b>Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt</b></li> <li>Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt</li> </ul>	/10	
<b>INDICATORE 2 (MAX 15 pt)</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> <li>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt</li> <li>Utilizzo corretto del lessico: 4 pt</li> <li><b>Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt</b></li> <li>Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt</li> </ul>	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt</li> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt</li> <li><b>Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt</b></li> <li>Presenza di vari errori grammaticali: 4pt</li> <li>Numerosi errori grammaticali: 2pt</li> </ul>	10	
<b>INDICATORE 3 (MAX 20)</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt</li> <li><b>Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt</b></li> <li>Approfondimenti carenti o erronei: 4pt</li> <li>Assenza di riferimenti: 2pt</li> </ul>	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt</li> <li><b>Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt</b></li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt</li> <li>Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt</li> </ul>	/10	

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>		/40	/8
<b>TIPOLOGIA A: Analisi del testo</b>	Rispetto dei vincoli posti nella consegna <ul style="list-style-type: none"> <li>Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 10pt</li> <li>Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 8pt</li> <li><b>Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 6pt</b></li> <li>Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 2-4pt</li> </ul>	/10	
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt</li> <li>Comprensione chiara del messaggio in: 8pt</li> <li><b>Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 6pt</b></li> <li>Parziale comprensione del messaggio: 2-4pt</li> </ul>	/10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi puntuale: 10 pt</li> <li>Analisi complessivamente corretta: 8pt</li> <li><b>Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt</b></li> <li>Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt</li> </ul>	/10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo <ul style="list-style-type: none"> <li>Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt</li> <li>Interpretazione complessivamente corretta: 8pt</li> <li><b>Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione: 6pt</b></li> <li>Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt</li> </ul>	/10	

<b>VOTO FINALE:</b>	/100	/20
---------------------	------	-----

**I Commissari:**

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>		/60	/12
<b>INDICATORE 1 (MAX 25 pt)</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> <li>Puntuali ed esaurienti: 15pt</li> <li>Complete con qualche imprecisione: 12pt</li> <li><b>Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt</b></li> <li>Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt</li> <li>Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt</li> </ul>	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> <li>La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt</li> <li>Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt</li> <li><b>Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt</b></li> <li>Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt</li> </ul>	/10	
<b>INDICATORE 2 (MAX 15 pt)</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> <li>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt</li> <li>Utilizzo corretto del lessico: 4 pt</li> <li><b>Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt</b></li> <li>Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt</li> </ul>	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt</li> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt</li> <li><b>Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt</b></li> <li>Presenza di vari errori grammaticali: 4pt</li> <li>Numerosi errori grammaticali: 2pt</li> </ul>	10	
<b>INDICATORE 3 (MAX 20)</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt</li> <li><b>Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt</b></li> <li>Approfondimenti carenti o erronei: 4pt</li> <li>Assenza di riferimenti: 2pt</li> </ul>	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt</li> <li><b>Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt</b></li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt</li> <li>Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt</li> </ul>	/10	

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>		/40	/8
<b>TIPOLOGIA B: Testo argomentativo</b>	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt</li> <li>Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt</li> <li>Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt</li> <li>Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt</li> </ul>	/15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <ul style="list-style-type: none"> <li>Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt</li> <li>Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 13-12 pt</li> <li>Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 9 pt</li> <li>Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 5 pt</li> </ul>	/15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <ul style="list-style-type: none"> <li>Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt</li> <li>Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt</li> <li>Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 6 pt</li> <li>Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 3 pt</li> </ul>	/10	

<b>VOTO FINALE:</b>	/100	/20
---------------------	------	-----

**I Commissari:**

**Il Presidente**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>		/60	/12
<b>INDICATORE 1 (MAX 25 pt)</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> <li>Puntuali ed esaurienti: 15pt</li> <li>Complete con qualche imprecisione: 12pt</li> <li><b>Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt</b></li> <li>Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt</li> <li>Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt</li> </ul>	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> <li>La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt</li> <li>Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt</li> <li><b>Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt</b></li> <li>Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt</li> </ul>	/10	
<b>INDICATORE 2 (MAX 15 pt)</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> <li>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt</li> <li>Utilizzo corretto del lessico: 4 pt</li> <li><b>Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt</b></li> <li>Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt</li> </ul>	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt</li> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt</li> <li><b>Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt</b></li> <li>Presenza di vari errori grammaticali: 4pt</li> <li>Numerosi errori grammaticali: 2pt</li> </ul>	10	
<b>INDICATORE 3 (MAX 20)</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt</li> <li><b>Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt</b></li> <li>Approfondimenti carenti o erronei: 4pt</li> <li>Assenza di riferimenti: 2pt</li> </ul>	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt</li> <li><b>Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt</b></li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt</li> <li>Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt</li> </ul>	/10	

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>		/40	/8
<b>TIPOLOGIA C: Testo di attualità</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione <ul style="list-style-type: none"> <li>Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt</li> <li>Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 13-12 pt</li> <li>Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non sempre coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 9 pt</li> <li>Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt</li> </ul>	/15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> <li>L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt</li> <li>L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt</li> <li>L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt</li> <li>L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt</li> </ul>	/15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt</li> </ul>	/10	

<b>VOTO FINALE:</b>		/100	/20
---------------------	--	------	-----

**I Commissari:**

**Il Presidente**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019

## Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

Cognome e nome del candidato:

Classe:

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	Pienamente aderente: trattazione ampiamente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, completa di tutti gli elementi richiesti.	3	
		Globalmente aderente alla traccia: trattazione nel complesso congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, parziale presenza degli elementi richiesti.	2	
		Non sempre aderente: trattazione frammentaria, confusa poco ordinata e curata, assenza degli elementi richiesti.	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza degli argomenti e correttezza degli argomenti	Organica e approfondita: trattazione degli argomenti completa con elevato livello di approfondimento e di rielaborazione personale.	6	
		Completa e a tratti approfondita: trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	5	
		Essenziale e sufficientemente approfondita: trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali.	4	
		Lacunosa: trattazione degli argomenti non sempre corretta ed esaustiva nelle informazioni con inesattezze ed errori concettuali.	2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Piena padronanza: gli argomenti sono trattati con un linguaggio tecnico appropriato e ricco di termini e di riflessioni personali; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche è frutto delle esperienze maturate anche in ambito professionale	8	
		Buona padronanza: la trattazione fa uso di un linguaggio tecnico appropriato; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche fanno riferimento all'esperienza maturata in ambito professionale	6	
		Sufficiente padronanza: nella trattazione sono utilizzati correttamente alcuni termini del linguaggio specifico; la rielaborazione, la rilevazione e la soluzione delle problematiche fanno talvolta riferimento alle esperienze maturate in ambito professionale	4	
		Limitata: nella trattazione non compaiono termini specifici del linguaggio professionale; debole la rielaborazione; la rilevazione e la soluzione delle problematiche non fanno riferimento ai contesti professionali.	2	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Capacità di esposizione, di organizzazione e dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Completa, adeguata, articolata: l'esposizione è curata, i contenuti organizzati in modo organico e funzionale alla trattazione, le informazioni sono chiare e l'espressione è fluida.	3	
		Limitata agli aspetti più essenziali ed evidenti: i contenuti sono organizzati e trattati in modo globale ed espressi con un linguaggio semplice.	2	
		Parziale, frammentaria, poco articolata: i contenuti sono organizzati in modo poco organico; le informazioni fornite in modo poco chiaro e comprensibile	1	

I COMMISSARI:

VALUTAZIONE FINALE

IL PRESIDENTE:



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA ESAME DI STATO 2019**

**Prova di SALA BAR**

**Cognome e nome del candidato:**

**Classe:**

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
		Aderente: trattazione sostanzialmente congruente alle indicazioni ed alle richieste della traccia, curata nella organizzazione generale	3	
		Globalmente aderente alla traccia: trattazione nel complesso congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, parziale presenza degli elementi richiesti.	2	
		Parzialmente aderente: trattazione essenziale seppur non pienamente corrispondente alle indicazioni e alle richieste della traccia, poco curata nell'organizzazione, mancanza di alcuni degli elementi richiesti.	1	
		Completa e approfondita: trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	6	
		Essenziale e sufficientemente approfondita: argomenti trattati nei loro punti essenziali.	4	
		Limitata e superficiale: trattazione degli argomenti non organica e a tratti frammentaria.	2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO- PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONEDEL LE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti ad esperienze professionali	Buona padronanza: la trattazione fa uso di un buon linguaggio tecnico, facendo spesso riferimento all'esperienza maturata in ambito professionale	8	
		Discreta padronanza: nella trattazione sono utilizzati correttamente diversi termini del linguaggio specifico facendo anche riferimento alle esperienze maturate in ambito professionale	6	
		Sufficiente: nella trattazione compaiono alcuni termini specifici del linguaggio professionale, talvolta facendo riferimento ai contesti professionali.	4	
		Lacunosa padronanza: nella trattazione non compaiono termini specifici del linguaggio professionale; assenti la rielaborazione, la rilevazione, la soluzione delle problematiche non prendono in considerazione le esperienze maturate in ambito professionale.	2	
		I contenuti sono organizzati in modo coerente con la trattazione, le informazioni sono chiare, il linguaggio e l'espressione appropriati	3	
		I contenuti sono organizzati e trattati in modo globale ed espressi con un linguaggio semplice.	2	
		I contenuti sono organizzati in modo poco organico; le informazioni fornite in modo poco chiaro e comprensibile	1	

I COMMISSARI.....

.....

.....

VALUTAZIONE FINALE	
-----------------------	--

IL PRESIDENTE.....

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Livello	Punteggio
<b>Trattazione dei materiali proposti dalla Commissione</b>	Trattazione esauriente e Argomentata	Completo	<b>9-10</b>
		Adeguato	7-8
	Capacità di offrire collegamenti pertinenti  Utilizzo di un linguaggio corretto, rigoroso e preciso	Efficaci ma con qualche imprecisione	5-6
		Inadeguato	3-5
		Del tutto inadeguato	1-2
<b>Esposizione del percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento(ASL)</b>	Esposizione coesa e esauriente delle attività Relazione attività e sviluppo competenze trasversali Ricaduta attività su orientamento universitario o lavorativo	Completo	<b>4</b>
		Adeguato	3
		Efficaci ma con qualche imprecisione	2
		Inadeguato	1
<b>Competenze di Cittadinanza e Costituzione</b>	Comprensione del senso di partecipazione attiva alla società Sviluppo del senso di partecipazione attiva alla società Partecipazione a percorsi di volontariato	Completo	<b>3,5</b>
		Adeguato	3-2,5
		Parzialmente efficaci	2
		Inadeguato	1
<b>Punteggio Discussione prove scritte</b>	Capacità di Autocorrezione	Completo	<b>2,5</b>
		Adeguato	2
	Riflessione autonoma/guidata sugli errori	Sufficiente	1,5
		Inadeguato	1
<b>Punteggio complessivo</b>			/20

Commissari.....

.....

Presidente.....

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'**

**DOCUMENTO n.1**

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie  
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

**Guadagnare salute**

**Alimentazione**

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

**I benefici di una sana alimentazione**

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: [www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/](http://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/))

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana

**DOCUMENTO N.2**  
**MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE**

**Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola**

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: [www.istruzione.it/.../MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_l%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?))

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
  - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
  - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

## *Ministero dell' Istruzione dell' Università e della Ricerca*

- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.  
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.  
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

---

Durata massima della prova 6 ore – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCUMENTO n.1**

Secondo l'ultima rilevazione del 2016 del Sistema di Sorveglianza OKkio alla Salute promosso dal Ministero della Salute, in Italia l'8% dei bambini salta la prima colazione e il 33% fa una colazione inadeguata, cioè sbilanciata in termini di carboidrati e proteine, condizionando negativamente l'equilibrio calorico del resto dei pasti. Infatti, il 53% consuma a metà mattina una merenda troppo abbondante, mentre a tavola, secondo i genitori intervistati, il 20% dei figli non consuma quotidianamente frutta e verdura.

Nonostante la diminuzione in questi ultimi 10 anni dei bambini in sovrappeso o obesi nell'età compresa tra i 6 e i 10 anni, i numeri continuano ad essere elevati, e preoccupanti: il 21,3% dei bambini è in sovrappeso e il 9,3% è obeso. Un numero sempre crescente di studi scientifici ha confermato che una delle cause dell'aumento indesiderato di peso, a tutte le età, è rappresentato dalla mancata assunzione della prima colazione.

Non solo i bambini commettono errori nei confronti di questa buona e soprattutto salutare abitudine; secondo un'indagine realizzata dalla Doxa, negli ultimi 10 anni è diminuito anche il numero degli adulti che fanno colazione.....

L'esempio dei genitori in questa scelta resta decisivo..... Eppure le linee guida della sana e corretta alimentazione, nazionali ed internazionali, raccomandano di consumare 3 pasti al giorno e 2 spuntini.

Il primo dei pasti è quindi la colazione, nel rispetto delle abitudini e dei gusti personali: deve comprendere tutti i nutrienti necessari per iniziare al meglio con alimenti ricchi di carboidrati, prima di tutto, ma anche lipidi, proteine e micronutrienti.

E deve essere anche vario, piacevole, appetitoso ed equilibrato come gli altri pasti della giornata.

Abituarsi ad assumere una buona e sana colazione secondo i nutrizionisti e gli scienziati aiuta tutti a cominciare al meglio la giornata. E quindi, perché rinunciarvi?

**DOCUMENTO n.2**

Per essere corretta, la nostra alimentazione deve essere moderata, bilanciata e completa; ma oltre a cosa e quanto mangiare è importante anche quando farlo.

Le nostre attività e l'alternarsi del giorno e della notte influenzano il sistema nervoso, quello immunitario, la produzione di ormoni ed il metabolismo, per cui gli orari dei pasti possono avere un ruolo importante nel controllo di questi meccanismi.

Dopo il digiuno notturno la prima colazione è un ottimo modo per iniziare la giornata con vigore fisico e lucidità mentale. Diversi studi hanno trovato una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti. Inoltre

dati diversi indicano che il consumo regolare della prima colazione favorisce un miglior equilibrio nutrizionale generale, un miglior controllo glicemico (zuccheri nel sangue), una minor insorgenza di sovrappeso e obesità e un minor rischio cardiovascolare. Come per la dieta mediterranea, anche per la sana colazione possiamo riferirci a una piramide che indica per le varie tipologie alimentari, le modalità di consumo raccomandate. La frutta è la vera protagonista della colazione salutare insieme ai cereali integrali. Le bevande possono essere assunte a piacere ricordando che tè e caffè contengono sostanze stimolanti; spremute e centrifughe possono saltuariamente sostituire la frutta, che è preferibile consumare intera; il latte è un alimento vero e proprio ricco di proteine e fonte di grassi; se lo consumiamo, ne va tenuto conto nel bilancio alimentare di tutta la giornata.



**Fonti: ELENA DOGLIOTTI**

**Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi**



# *Ministero dell' Istruzione dell' Università e della Ricerca*

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quale ripartizione energetica, in termini di numero e frequenza dei pasti, è consigliata dai Larn nell'arco della giornata;
  - Ogni pasto della giornata quale suddivisione in macro e micronutrienti deve seguire;
  - Illustri brevemente la patologia dell'obesità, indicandone i rischi correlati, la differenza tra obesità giovanile e adulta nonché le indicazioni terapeutiche da adottare;
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, si è trovato *una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti*, argomenti questa affermazione trattando eventuali altri benefici;
- a) Il candidato concluda suggerendo una proposta alternativa, destinata a ospiti:
- Intolleranti al glutine;
  - Intolleranti al lattosio;
  - Allergici alla frutta secca;

Durata massima della prova 6 ORE – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# ***Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca***

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA**

### **DOCUMENTO n.1**

#### **Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS**

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

*27 settembre 2018*- In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

#### **Consumo globale**

Sono circa 2,3 miliardi di persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

[...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi.[...]

# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

## DOCUMENTO n.2 ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico. [...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il bingedrinking\*. [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio.[...]

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>

### **Ipotizzando che ci si trova ad operare presso il GRAND HOTEL GIANGRANDE di Torino:**

Viene chiesto al candidato di predisporre un servizio di sala completo di coffe-break e lunch per un convegno di Quadri di Azienda che si occupano del settore: Promozione del Turismo ambito regionale Piemonte.

Partecipano all'evento in qualità di ospiti n. 50 adulti e n. 20 studenti dell' I.T.T. SAVOIA iscritti al quarto anno non ancora maggiorenni.

a)--Per l'organizzazione del pranzo di lavoro, scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, tenendo conto del numero e della tipologia di commensali, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'attività di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento.

Nel menù, occorre rispettare l'inserimento di due pietanze con prodotti del territorio a tua scelta, e la specifica stagionalità, tenendo presente la tipologia di clientela e di servizio che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

--Il periodo individuato è la seconda decade di novembre.

--Il candidato, per il servizio del coffee-break, tenuto conto della tipologia di clientela prevista, faccia riferimento ad una o più bevande miscelate, suggerendo:

per gli adolescenti in tema di soft drinks, analcolici composti preferibilmente da succhi di frutta quali pompelmo, arancia e frutti di bosco;

per gli adulti fare riferimento ad una o più bevande miscelate, cocktails leggermente alcolici (tipologia sparkling-drinks).

b)--L'abbinamento dovrà contenere una proposta DOCG del territorio regionale piemontese ed una proposta DOC di vini nazionali a tua scelta.

- c)--Il menu dovrà contenere almeno due prodotti DOP della Regione Piemonte ed un prodotto IGP.
- d)--Nella proposta di convincimento per la buona riuscita dell'evento, promuovi l'immagine del territorio, descrivendo la tua azienda come una moderna attività di ristorazione.

# *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA**

Fonte:

### **DOCUMENTO n.1**

Secondo l'ultima rilevazione del 2016 del Sistema di Sorveglianza OKkioalla Salute promosso dal Ministero della Salute, in Italia l'8% dei bambini salta la prima colazione e il 33% fa una colazione inadeguata, cioè sbilanciata in termini di carboidrati e proteine, condizionando negativamente l'equilibrio calorico del resto dei pasti. Infatti, il 53% consuma a metà mattina una merenda troppo abbondante, mentre a tavola, secondo i genitori intervistati, il 20% dei figli non consuma quotidianamente frutta e verdura.

Nonostante la diminuzione in questi ultimi 10 anni dei bambini in sovrappeso o obesi nell'età compresa tra i 6 e i 10 anni, i numeri continuano ad essere elevati, e preoccupanti: il 21,3% dei bambini è in sovrappeso e il 9,3% è obeso. Un numero sempre crescente di studi scientifici ha confermato che una delle cause dell'aumento indesiderato di peso, a tutte le età, è rappresentato dalla mancata assunzione della prima colazione.

Non solo i bambini commettono errori nei confronti di questa buona e soprattutto salutare abitudine; secondo un'indagine realizzata dalla Doxa, negli ultimi 10 anni è diminuito anche il numero degli adulti che fanno colazione.....

L'esempio dei genitori in questa scelta resta decisivo.... Eppure le linee guida della sana e corretta alimentazione, nazionali ed internazionali, raccomandano di consumare 3 pasti al giorno e 2 spuntini.

Il primo dei pasti è quindi la colazione, nel rispetto delle abitudini e dei gusti personali: deve comprendere tutti i nutrienti necessari per iniziare meglio con alimenti ricchi di carboidrati, prima di tutto, ma anche lipidi, proteine e micronutrienti.

E deve essere anche vario, piacevole, appetitoso ed equilibrato come gli altri pasti della giornata.

Abituarsi ad assumere una buona e sana colazione secondo i nutrizionisti e gli scienziati aiuta tutti a cominciare al meglio la giornata. E quindi, perché rinunciarvi?

## DOCUMENTO n.2

Per essere corretta, la nostra alimentazione deve essere moderata, bilanciata e completa; ma oltre a cosa e quanto mangiare è importante anche quando farlo.

Le nostre attività e l'alternarsi del giorno e della notte influenzano il sistema nervoso, quello immunitario, la produzione di ormoni ed il metabolismo, per cui gli orari dei pasti possono avere un ruolo importante nel controllo di questi meccanismi.

Dopo il digiuno notturno la prima colazione è un ottimo modo per iniziare la giornata con vigore fisico e lucidità mentale. Diversi studi hanno trovato una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti. Inoltre

dati diversi indicano che il consumo regolare della prima colazione favorisce un miglior equilibrio nutrizionale generale, un miglior controllo glicemico (zuccheri nel sangue), una minor insorgenza di sovrappeso e obesità e un minor rischio cardiovascolare.

Come per la dieta mediterranea, anche per la sana colazione possiamo riferirci a una piramide che indica per le varie tipologie alimentari, le modalità di consumo raccomandate. La frutta è la vera protagonista della colazione salutare insieme ai cereali integrali. Le bevande possono essere assunte a piacere ricordando che tè e caffè contengono sostanze stimolanti; spremute e centrifughe possono saltuariamente sostituire la frutta, che è preferibile consumare intera; il latte è un alimento vero e proprio ricco di proteine e fonte di grassi; se lo consumiamo, ne va tenuto conto nel bilancio alimentare di tutta la giornata.



Fonti: ELENA DOGLIOTTI

**Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi**

Viene chiesto al candidato di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

Il FeB supponga di avere il compito, all'interno di un grande albergo, (GRAND HOTEL MICHELACCI di Fiesole-FI) di organizzare un grande evento per bikers che soggiornano nella struttura.

I 70 ospiti saranno di varie nazionalità, i pasti da organizzare saranno due mattutini e uno con tempi prolungati fino alle ore 14.00.

--Il periodo individuato è la terza decade di maggio.

a--Il candidato proponga il breakfast continentale e l'English breakfast spiegandone le motivazioni e analizzando sia i prodotti che il beverage, tenendo conto che si tratta di commensali che praticano attività sportiva e attenendosi alle nuove procedure di somministrazione con particolare attenzione agli allergeni e proponendo prodotti appartenenti alla categoria dei "Nuovi prodotti alimentari".

b--Il candidato proponga un "Brunch", indicando i tempi dello stesso, il menù dovrà contenere due prodotti DOP della Regione Toscana, compreso di bevande con particolare attenzione a: (frullati, frappè, milk-shake).

c--Il candidato concluda organizzando un open-bar proponendo la bevanda "Caffè", spiegandone i metodi di estrazione più efficaci, la particolarità del "Caffè espresso e del cappuccino".

d--In tutti i servizi proposti il candidato motivi le tecniche di servizio più idonee per il buon funzionamento dell'evento, cercando di ottimizzare il personale a disposizione.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

[www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018](http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018)



Il nostro Istituto tra il mese di febbraio e Marzo 2019 ha svolto le simulazioni di 1° e 2° prova e come previsto dal Decreto Ministeriale 769/2018, nell'ambito della propria autonomia, ha utilizzato materiali che tengano conto della specificità dell'offerta formativa dell'indirizzo specifico Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera .

Pertanto sono state allegate solo le prove concordate.

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, utilizzerà la scheda presente nel documento.

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal DM 37/2019 art. 2 Comma 5 e svolgerà una simulazione specifica in data 29/05/2019

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe dell' 8/05/2019

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

Riccione, 15 maggio 2019

Il coordinatore  
Prof. Giorgina Nespoli