



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

Prot. N° 3746

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 CK - Enogastronomia

In data 15 maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5 CK, Enogastronomia, consegna il Documento Finale in duplice copia cartacea oltre al file.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Silvia Pratelli

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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



CLASSE 5 CK ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2018-2019

La Coordinatrice: Prof.ssa Silvia Pratelli

INDICE

PARTE PRIMA: L'Istituto Severo Savioli pag. 4

Presentazione dell'Istituto

Breve descrizione del contesto

Profilo in uscita dell'indirizzo di enogastronomia settore cucina

PARTE PRIMA: Profilo della classe pag.5

Composizione del consiglio di classe

Analisi della situazione iniziale

Piano di studi della classe

Obiettivi generali: Obiettivi didattici e comportamentali

Relazione finale

PARTE SECONDA: Lavori collegiali Programmazione collegiale pag.8

Obiettivi Trasversali

PARTE TERZA: Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe pag. 8

Metodi

Strumenti

PARTE QUARTA: Verifica e Valutazione pag. 8

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Griglie di valutazione

PARTE QUINTA: Attività curriculari, extracurriculari, integrative e di recupero pag.9

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

PARTE SESTA: Attività didattica in preparazione del nuovo esame di stato pa.9

Prima Prova

Seconda Prova

Colloqui

PARTE SETTIMA: Griglie di valutazione pag.11

Griglie di valutazione prima prova

Griglie di valutazione seconda prova

Griglia di valutazione colloquio

PARTE OTTAVA: Relazioni pag.17

Relazioni e programmi delle varie discipline

Stage; Italiano – storia; Enogastronomia cucina; Inglese; Francese; Scienza e cultura dell'alimentazione; Diritto e tecnica amministrativa; Scienze motorie e sportive; Religione; Matematica; Enogastronomia sala bar/ vendita.

PARTE NONA: Alternanza scuola lavoro p. 59

PARTE DECIMA: Costituzione e cittadinanza p. 62

PARTE UNDICESIMA: Simulazioni seconde prove p. 63



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

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2018/2019

Classe 5KC – Indirizzo Enogastronomia

L'Istituto Severo Savioli

L'Istituto Alberghiero Severo Savioli è nato a Riccione nel 1959 si tratta quindi di una fra le prime e scuole del territorio e si è sviluppato parallelamente allo sviluppo del settore turistico del territorio, il numero degli alunni è aumentato sempre più fino ad arrivare al migliaio attuale. 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. L'obiettivo è quello di formare i futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione in modo da offrire personale qualificato alle aziende del territorio e buone possibilità di lavoro ai propri diplomati. Il suo ruolo in tale senso, trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e di numerosi operatori dell'industria e dell'ospitalità, sempre più desiderosi di avere personale altamente qualificato, essendo il territorio della provincia di Rimini all'avanguardia nel settore turistico soprattutto per il suo alto indice di creatività che distingue la provincia a livello nazionale. In virtù di questa sinergia 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.

L'istituto comunque non si limita a fornire agli studenti la mera acquisizione di un mestiere ma li incentiva a sviluppare una professionalità flessibile e polivalente fornendo una buona cultura generale e di indirizzo. Promuove una integrale formazione umana, culturale e professionale che ne faccia dei cittadini responsabili e consapevoli in grado di vivere appieno la società democratica di cui fanno parte, facendo esplicito riferimento ai valori sanciti dalla Costituzione e propri della cittadinanza europea: solidarietà, rispetto della persona, riconoscimento della diversità come ricchezza, libertà, uguaglianza e sicurezza.

In questa logica numerose sono le collaborazioni con il contesto nazionale ed europeo, attraverso: concorsi, premi, progetti Erasmus PON che mantengono la scuola sempre in fervente attività, le numerose mobilità di studenti e docenti ancorano sempre più l'Istituto ad una dimensione internazionale.

Tali iniziative coinvolgono appieno anche gli studenti diversamente abili, molto numerosi, per i quali l'attenzione è sempre alta con progetti e concorsi specifici sempre nella logica dell'integrazione e della valorizzazione delle peculiari risorse di ognuno.

L'Istituto ha quattro indirizzi: "Promozione ed accoglienza turistica", "Prodotti dolciari artigianali ed industriali", "Enogastronomia settore sala-bar", "Enogastronomia settore cucina". Per quanto riguarda quest'ultimo, di cui fa parte la classe 5KC, il percorso quinquennale si prefigge di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, con attenzione anche alle nuove tendenze. E' a conoscenza degli aspetti nutrizionali in rapporto alle caratteristiche degli alimenti ed ai risvolti economico-gestionali di un'azienda di ristorazione; è capace di eseguire in autonomia piatti freddi e caldi; è in grado di valutare le merci all'entrata ed i prodotti in uscita; conosce i principi nutritivi degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura; è in grado di partecipare al calcolo dei costi di ogni singolo menù; è in grado di partecipare alla manutenzione degli utensili e del materiale di cucina; sa lavorare in sinergia con una brigata.

Il profilo in uscita di questi studenti comprende quindi una formazione in grado di occuparsi di tutti gli aspetti del settore.

Parte I – Profilo della Classe
Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Silvia Pratelli
Inglese	Angela Leone
Francese	Romina Di Simone
Alimentazione	Angelo Bonfiglio
Sostegno	Antonella Mascilongo
Matematica	Monica Serafini
Dir. Amm. Strut. Ric.	Ornella Concordia
Lab. Enog. S. Cucina (articol.'Cucina')	Massimo Corvino
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Tiziano Silvori
Scienze Motorie e Sportive	Girolometti Caterina
Religione	Dario Tisselli

Analisi della Situazione Iniziale

Classe: 5

Sezione: CK

Numero alunni: 19

Storia della classe:

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

Discipline	4 anno	5 anno
Alimentazione	Taccari	Bonfiglio
Matematica	Stanca	Serafini
Religione	Messina	Tisselli
Sostegno	Del Vecchio	Mazza
Sostegno		Zavatta
Lab. Enog. Sala Vendita	Giovannini	Silvori

Piano di Studi

	Classe IV	Classe V	
Area comune			
• Italiano	4	4	scritto/orale
• Storia	2	2	scritto/orale
• Matematica	3	3	scritto/orale
• 2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
• Educazione fisica	2	2	pratico
• Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	orale
	15	15	
Area di indirizzo			
- Lab. Enog. Cucina o Sala	4	5	pratico
- Lab. Enog. Sala/Vend. O Cucina	2	2	scritto/orale
- Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Turistiche	5	4	scritto/orale
- Inglese	3	3	scritto/orale
- Scienza degli Alimenti	3	3	orale
	17	17	



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

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

Obiettivi Generali

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

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

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

in termini di *conoscenze*:

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

in termini di *capacità e comportamenti*:

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



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

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

RELAZIONE FINALE CLASSE 5KC

La classe VCK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 19 alunni, 4 femmine e 15 maschi, di cui due alunni con certificazione DSA, un alunno con certificazione BES e due alunni con certificazione legge 104/ 92, per i quali è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al monoennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno, hanno riguardato i docenti di lab. Sala-Vendite, Alimentazione, Matematica, Religione e due docenti di Sostegno, gli alunni non hanno risentito in modo particolare di questi cambiamenti, dimostrando di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

Si tratta di una classe molto accogliente ed unita dove la "diversità" è talmente ben accettata ed integrata da non esistere. La compattezza che lega fra di loro i vari alunni determina un clima positivo dal quale esula la competizione e la prevaricazione, pur mantenendo i vari studenti le loro specificità sia in termini di motivazione che di risorse personali, arrivando così nel complesso a conseguire risultati abbastanza eterogenei dal punto di vista dell'impegno, del profitto, della motivazione, della regolarità nella frequenza. Questo ha portato a risultati diversificati nelle varie discipline; nel complesso vi è un discreto numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni risultati supponendo con capacità personali ad un impegno e ad una attenzione non sempre adeguati. Alcuni hanno incontrato più difficoltà, perché l'impegno e la frequenza discontinua, a volte strategica, unitamente a risorse e strategie meno strutturate, hanno compromesso il raggiungimento di risultati adeguatamente soddisfacenti.

Non sono mancati frequenti momenti in cui il dialogo educativo si è rivelato molto stimolante poiché un buon numero di studenti si è dimostrato in grado di portarlo avanti con critica consapevole. Questo ha permesso sviluppare approfondimenti interessanti e frequenti contestualizzazioni dei contenuti affrontati, che sono così diventati competenze trasversali per buona parte di loro.

L'attività scolastica e la programmazione didattico-educativa si sono svolte in modo regolare anche se, in conseguenza delle motivazioni sopraesposte, sono stati raggiunti livelli di competenze differenti ed alcuni studenti non sono riusciti comunque ad ottenere risultati pienamente soddisfacenti, anche a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata. Per quasi tutti gli la valutazione dello stage è risultata da buona ad eccellente, a dimostrazione di una buona professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo - didattico. Le numerose manifestazioni a cui hanno partecipato nell'arco del triennio, compreso quest'ultimo anno, già di per sé impegnativo, rimarca ulteriormente la maturità e la preparazione professionale del gruppo classe nel suo insieme.

In generale la programmazione delle varie discipline e i tempi e le modalità di verifica sono stati gli stessi, previa opportuna calendarizzazione delle prove quando prestabilito in base ai PDP. Come previsto dalla normativa sono

stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso per gli alunni aventi diritto per i quali durante la valutazione si è tenuto in maggiore considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Dal punto di vista disciplinare, con gli allievi in generale si è instaurato un buon dialogo e i rapporti interpersonali sono stati generalmente cordiali e distesi. Ma gli alunni non sempre ma gli alunni sempre hanno dimostrato un adeguato grado di maturità, pur in assenza di eclatanti azioni di disturbo, l'attenzione non si è sempre dimostrata adeguata, il lavoro domestico è stato spesso trascurato soprattutto nell'ultimo periodo. L'attività didattica è stata nel complesso svolta con regolarità il giudizio sulla classe è nel complesso positivo.

Parte II - PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE

Obiettivi Trasversali

Comportamentali: realizzazione di omogeneità nella classe; correttezza di comportamento nei rapporti interpersonali e con l'ambiente; rispetto degli impegni.

Cognitivi: acquisizione della capacità di esprimersi chiaramente e correttamente utilizzando anche appropriate terminologie; sviluppo delle capacità critiche. Acquisizione dell'abilità di cogliere nella realtà gli aspetti corrispondenti alle nozioni apprese.

Contenuti Pluridisciplinari: acquisire conoscenze utili alla crescita sia professionale che personale; collegare criticamente gli argomenti trattati; riconoscerne il verificarsi nella realtà; utilizzo di terminologia adeguate alle varie discipline.

Parte III - METODI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Metodi: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, letture di testi, discussione, esercitazioni.

Strumenti: laboratori, sussidi bibliografici, sistemi audiovisivi (lavagna luminosa, computer, sistemi multimediali).

Parte IV – VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto, rapportato ai livelli di partenza, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica;

- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo;
- la partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del **credito formativo**, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2015), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

Parte V - ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

- Tutti gli alunni hanno svolto un periodo di almeno tre settimane di stage nel mese di settembre 2019
- Tutti gli alunni hanno svolto le ore di alternanza previste
- Attività di orientamento deliberata dal Collegio Docenti

Parte VI - ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

Prima prova scritta: oltre alle prove tradizionali di storia, letteratura e temi di attualità, sono state proposte le due simulazioni inviate dal Ministero relative alla nuova prova di Stato e somministrate prove analoghe ad esse

Seconda prova scritta: Sono state somministrate le due simulazioni inviate dal Ministero, abbinate ad una seconda parte preparata dai docenti interessati, come previsto dalla nuova normativa inerente l'esame.

Colloquio orale: Sono state svolte simulazioni del colloquio orale benché, la tempistica dell'informativa a riguardo, non ha consentito di approfondire troppo la nuova modalità prevista.

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

Colloquio: Per la valutazione delle prove di verifica sono stati applicati i seguenti descrittori:

- padronanza della lingua e della terminologia specifica;
- capacità di utilizzare le conoscenze acquisite;

- capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione;
- capacità di discutere e di approfondire sotto i vari profili i diversi argomenti.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA Tipologia A

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		/60	/12
INDICATORE 1 (MAX 25 pt)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> • Puntuali ed esaurienti: 15pt • Complete con qualche imprecisione: 12pt • Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt • Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt • Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt 	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> • La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt • Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt • Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt • Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt • Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt 	/10	
INDICATORE 2 (MAX 15 pt)	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> • Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt • Utilizzo corretto del lessico: 4 pt • Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt • Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt 	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> • Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt • Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt • Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt • Presenza di vari errori grammaticali: 4pt • Numerosi errori grammaticali: 2pt 	10	
INDICATORE 3 (MAX 20)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> • Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt • Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt • Approfondimenti carenti o erronei: 4pt • Assenza di riferimenti: 2pt 	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> • Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt • Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt • Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt • Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt 	/10	
Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		/40	/8
TIPOLOGIA A: Analisi del testo	Rispetto dei vincoli posti nella consegna <ul style="list-style-type: none"> • Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 10pt • Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 8pt • Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 6pt • Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 2-4pt 	/10	
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt • Comprensione chiara del messaggio in: 8pt • Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 6pt • Parziale comprensione del messaggio: 2-4pt 	/10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) <ul style="list-style-type: none"> • Analisi puntuale: 10 pt • Analisi complessivamente corretta: 8pt • Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt • Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo <ul style="list-style-type: none"> • Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt • Interpretazione complessivamente corretta: 8pt • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione: 6pt 	/10	

	• Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt		
--	---	--	--

VOTO FINALE:		/100	/20
---------------------	--	------	-----

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA tipologia B

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

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

	• Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 3 pt		
--	--	--	--

VOTO FINALE:		/100	/20
---------------------	--	------	-----

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA Tipologia C

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

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

	• Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt		
VOTO FINALE:		/100	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Cognome e nome del candidato:			Classe:	
Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggi o 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 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	
VALUTAZIONE FINALE			20	5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019

Prova di Laboratorio di cucina

Cognome e nome del candidato:			Classe:	
Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Pertinenza e adesione alla traccia	Pienamente aderente: trattazione ampiamente conseguente 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 dell'esperienza maturata 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	
Capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Capacità di esposizione, di organizzazione 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	
VALUTAZIONE FINALE			20	_____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

Relazione Finale stage classe 5KC

Tutor Stage Corvino Massimo

La classe ha effettuato lo stage dal giorno 03/09 al giorno 23/09, gli alunni con sospensione del giudizio l'hanno effettuato dal giorno 10/09 al giorno 30/09.

Gli alunni -----, -----e ----- hanno effettuato lo stage a Sofia in Bulgaria.

L'alunno ----- ha dovuto interrompere prematuramente lo stage per un infortunio sul lavoro, ha consegnato referto medico.

Tutti gli altri alunni non hanno avuto problematiche e hanno effettuato lo stage come da programma.

Le aziende coinvolte sono situate nel nostro territorio, ho cercato aziende con un'alta credibilità per garantire ai ragazzi una buona esperienza professionale.

Studente	Struttura ospitante - città	Segnalazioni tutor aziendale	P.Iva	N° ore effettivamente svolte	Voto Stage	Azienda
1	Trattoria Da Savino - Coriano		02539000402	115.2	10	A B C
2	Pasticceria Soriani - Rimini		02505640405	108		A B C
3	Hotel Alexander - Gabicce Mare		01468670417	115.2		A B C
4	Pasticceria Padovano - Cattolica		03970540963	100.7		A B C
5	Hotel Savoia - Cattolica		00857090401	105		A B C
6	Le Calastre - Rimini		04283080408	129		A B C
7	Hotel Patrizia - Rimini		03284780404	121.6		A B C
8	Hotel Select - Riccione	Stage interrotto alla seconda settimana per infortunio	02152790404	28		A B C
9	American Graffiti - Bellaria Igea Marina		03873940401	102.4		A B C
10	Pasticceria Fancy San Marino		SM21134	106.1		A B C
11	Hotel Acquamarina - Riccione		02486100403	145.9		A B C
12	Sofia - Bulgaria					A B C
13	Hotel Adriatica - Riccione		03402780401	115.2		A B C
14	Ristorante Savioli Sassofeltro		00346090418	115.2		A B C
15	Ristorante al Moccio - Rimini		03987290404	115.2		A B C
16	Grand Hotel Da Vinci - Cesenatico		02332270400	112		A B C
17	Sofia - Bulgaria					A B C
18	Sofia - Bulgaria					A B C
19	Hotel Doge - Riccione		2106990407	115.2		A B C



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

RELAZIONE FINALE ITALIANO E STORIA

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

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5K C Indirizzo Enogastronomia settore cucina

RELAZIONE DIDATTICO - DISCIPLINARE, ITALIANO - STORIA

Insegnante Prof.ssa Silvia Pratelli

La classe VCK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 19 alunni, 4 femmine e 15 maschi, di cui due alunni con certificazione DSA, un alunno con certificazione BES e due alunni legge 104/ 92 per i quali è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi che hanno pienamente raggiunto pur in gradi differenti.

La classe nella quale insegno con continuità fin dallo scorso anno ha mantenuto in generale un rendimento buono, è una classe molto coesa ed accogliente, rispettosa del ruolo del docente e dei compagni più in difficoltà.

Il clima di lavoro è sempre stato buono, più faticoso è stato ottenere un soddisfacente impegno domestico, se non in concomitanza ad interrogazioni e verifiche. Ha dimostrato durante l'anno un buon impegno e buone capacità dal punto di vista didattico, pur faticando in alcuni casi a mantenere il giusto grado di concentrazione durante tutte le ore di lezioni collocate spesso verso la fine della mattinata. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

ITALIANO

Un dialogo didattico sempre vivo e partecipe ha accompagnato nel corso dell'anno le varie attività proposte. Alunni critici e curiosi hanno cercato di comprendere, contestualizzare ed analizzare le varie correnti di pensiero ed i loro esponenti mostrandosi realmente interessati ad approfondimenti e valutazioni, che opportunamente guidati hanno permesso situazioni educative molto stimolanti.

Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un piccolo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza, ha manifestato un interesse non sempre adeguato per la disciplina e non è riuscito a migliorare in maniera soddisfacente prestazioni a causa di scarso impegno nello studio o in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico. Un secondo gruppo, più numeroso, ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni; vi è infine un gruppo di allievi particolarmente capaci, che anche in considerazione di un impegno ed un comportamento costante ha raggiunto ottimi risultati.

Per quanto riguarda più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che la maggior parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, e difficoltà nell'utilizzare di un repertorio lessicale ampio e specifico. Ancora troppo spesso usano espressioni tipiche del linguaggio colloquiale ed un lessico medio-basso.

Quasi tutti padroneggiano con sicurezza le varie tecniche di scrittura previste dal programma.

STORIA

Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo, in molti casi è stato possibile instaurare un dialogo fruttuoso che ha portato ad approfondimenti e ad interessanti collegamenti con l'attualità. La maggior parte di loro ha raggiunto risultati buoni, soltanto un ristretto numero ha avuto difficoltà a raggiungere obiettivi soddisfacenti a causa di uno studio incostante e poco approfondito.

Va evidenziata in alcuni casi la poca padronanza di un lessico specifico della materia



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

PIANO DI LAVORO ANNUALE

LETTERE - PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento:		
Positivismo e tendenze letterarie	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	<ul style="list-style-type: none">• Il Positivismo- Caratteri generali- Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;• Il Verismo
Lecture		- Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;- Saper commentare i testi analizzati in classe	<ul style="list-style-type: none">• La vita e le opere- Cenni alle opere principali- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)- <i>I Malavoglia</i> (cenni)- <i>Novelle rusticane</i> (cenni)- <i>Mastro don Gesualdo</i> (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none">- La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>)- La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>)- La roba (da <i>Le novelle rusticane</i>)- L'addio alla roba (da <i>Mastro Don Gesualdo</i>)

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento:		
Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dall'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio <ul style="list-style-type: none"> . Il romanzo estetizzante in Europa: <ul style="list-style-type: none"> . Joris-Karl Huysmans, Charles Baudelaire, Oscar Wilde

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> -La vita e opere principali -Il pensiero e la poetica i temi principali; -Alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Myricae</i> (cenni) - È dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da <i>Myricae</i>) - La mia sera, Il gelsomini notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) - Notturmo (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - Il ritratto di un esteta: Andrea - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)
Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli		Due diversi spiriti del decadentismo italiano

MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento:		
“L’età della crisi”	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • L’età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Franz Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i> (da <i>Le metamorfosi</i>) - Il romanzo della crisi in Italia
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dell’opera, le strategie narrative Utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell’autore 	<ul style="list-style-type: none"> • Vita e Poetica dell’autore • La coscienza di Zeno e la figura dell’inetto - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Prefazione e Preambolo, L’ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Un salotto mai più interdetto (da <i>La coscienza di Zeno</i>)

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore; - Saper associare l’autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L’umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) • La poetica - “Vita”, “Forma” e “Maschere” - Relativismo conoscitivo
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> -Il sentimento del contrario (da <i>L’umorismo</i>) - La condizione di “personaggi” (da <i>sei personaggi in cerca d’autore</i>) - Il treno ha fischiato, La Patente (da <i>Novelle per un anno</i>) - Premessa, Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
Confronto fra autori: Svevo e Pirandello		

MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Il primo Novecento e l'impatto della prima guerra mondiale</p> <p>L'ermetismo</p>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. -Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) -Sono una creatura (da <i>L'Allegria</i>) -Mattina (da <i>L'Allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)

MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - Le figure femminili - Le scelte stilistiche
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - I limoni (da <i>Ossi di seppia</i>) - Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>) - Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)

Lettura integrale dell'opera integrale di Primo Levi "Se questo è un uomo"

Lettura integrale di un'opera a scelta fra le seguenti: "Il fu Mattia Pascal", "Uno Nessuno Centomila", "Sei personaggi in cerca d'autore"

MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - Tema argomentativo - tema di argomento storico - tema di ordine generale

Metodi di lavoro

- 1) Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenza e competenza della classe nell'ottica di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.
- 2) Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti della disciplina e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe.
- 3) In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.
- 4) Sono state utilizzate sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante.
- 5) Lo studio assegnato a casa durante l'anno ha avuto il fine di consolidare le conoscenze apprese

Mezzi e Strumenti

- 1) Manuale in adozione: Samburg – Salà, Laboratorio di letteratura. Dal positivismo alla letteratura contemporanea. Ed. La Nuova Italia
- 2) Appunti, fotocopie, dispense fornite dall'insegnante

Verifiche effettuate

- 1) Verifiche scritte a domande aperte e scelta multipla
- 2) Testi di varia tipologia: argomentativi, espositivi, relazioni, analisi testuali
- 3) Colloquio orale

Modalità e criteri di valutazione

In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali

Criteri di valutazione:

- Quantità e qualità delle informazioni possedute
- Coerenza e coesione delle informazioni riportate
- Uso del registro linguistico adeguato
- Capacità di argomentare con metodo critico un tema
- Uso corretto del codice lingua

Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione, la competenza acquisita di applicare le conoscenze storiche in compiti di realtà.

PIANO DI LAVORO ANNUALE
STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: De Vecchi - Giovannetti La nostra avventura, il Novecento e la globalizzazione.

Modulo 1		Contenuti
Conflitti e rivoluzioni del primo Novecento	Capitolo 1: Gli scenari economici e politici dell'inizio del 900	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo industriale e società di massa - Le potenze europee fra Otto e Novecento - L'età giolittiana - Lo scenario dell'area balcanica
	Capitolo 2: La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> - L'Europa verso la catastrofe - Le cause di lungo periodo della guerra - Una lunga guerra di trincea - L'Italia dalla neutralità all'intervento - L'eredità della guerra - I trattati di pace e la situazione politica del dopoguerra - I mandati in Medio Oriente e Asia (cenni)
	Capitolo 3: Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin	<ul style="list-style-type: none"> - La Russia prima della guerra - Dalla guerra alla rivoluzione - I bolscevichi al potere e la guerra civile - L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche - La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss

Modulo 2		Contenuti
La crisi della civiltà europea	Capitolo 4: Il regime fascista	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del dopoguerra e il biennio rosso - Il fascismo al potere - Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura - Un regime totalitario - La politica economica ed estera
	Capitolo 5: La crisi del '29 e il New Deal	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo e benessere negli Stati Uniti negli anni Venti - La crisi economica del 1929 - La risposta alla crisi: il New Deal
	Capitolo 6: Il regime nazista	<ul style="list-style-type: none"> - La Germania dalla sconfitta alla crisi - Il nazismo al potere - Il totalitarismo nazista - La politica economica ed estera della Germania - L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola - L'imperialismo giapponese (cenni)
	Capitolo 7: La seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> - Le premesse della guerra - La guerra, dall'Europa all'Oriente - La guerra si estende a tutto il mondo - L'Europa dominata da Hitler e la Shoah - La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra - 1943: l'Italia divisa - La Resistenza e la liberazione

Modulo 3		Contenuti
Il mondo diviso	Capitolo 8: La guerra fredda	<ul style="list-style-type: none"> - L'eredità della guerra - Le origini della guerra fredda - Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale - USA e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo - L'idea di un'Europa unita

Modulo 4		Contenuti
La società contemporanea	Capitolo 12: Dal Novecento al nuovo secolo	<ul style="list-style-type: none"> - La fine della guerra fredda e del blocco comunista - Dalla comunità economica all'Unione Europea

Modulo 5		Contenuti
Cittadinanza e costituzione	La Costituzione Italiana	<ul style="list-style-type: none"> - Origini e storia della costituzione italiana - Caratteristiche tecniche - Diretrici fondamentali - La Costituzione oggi - I principi fondamentali: Art. da 1 a 12

Obiettivi:

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

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

Metodi di lavoro

- 1) Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenza e competenza della classe nell'ottica di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.
- 2) Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti della disciplina e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe.
- 3) In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.
- 4) Sono state utilizzate sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante.
- 5) Lo studio assegnato a casa durante l'anno ha avuto il fine di consolidare le conoscenze apprese

Mezzi e Strumenti

- 1) Manuale in adozione: De Vecchi – Giovannetti, La nostra avventura – Il Novecento e la globalizzazione, ed. Pearson
- 2) Appunti, fotocopie, dispense fornite dall'insegnante

Verifiche effettuate

- 1) Verifiche scritte a domande aperte e scelta multipla
- 2) Colloquio orale

Modalità e criteri di valutazione

In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali

Criteri di valutazione:

- Quantità e qualità delle informazioni possedute
- Coerenza e coesione delle informazioni riportate
- Uso del registro linguistico adeguato
- Capacità di argomentare con metodo critico un tema
- Uso corretto del codice lingua

Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione, la competenza acquisita di applicare le conoscenze storiche in compiti di realtà.



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

Anno scolastico 2018-2019

Materia: laboratorio di enogastronomia

Prof. Massimo Corvino

Relazione Finale:

La classe 5°KC la seguo sin dal primo anno.

L'articolazione del piano studi dell'ultimo anno ha previsto n. 1 ora settimanale di teoria da svolgersi in aula, mediante lezione frontale (svolta da un altro docente di cucina Prof. Sagliano) e n. 4 ore di attività pratica laboratoriale svolta dal sottoscritto, nei laboratori dell'Istituto.

Nello sviluppo delle attività didattiche vi è stata sempre una stretta collaborazione con il co-docente di materia, al fine di sviluppare al meglio la programmazione e garantire agli allievi una formazione ottimale.

La classe 5[^]KC si compone di 15 alunni maschi e 4 alunne femmine.

All'interno della classe sono presenti due allievi con obiettivi minimi. Sulla base del PEI, tra docente della disciplina e docente di sostegno, si è lavorato in sinergia al fine di riuscire a seguire quasi il medesimo programma della classe, in maniera tale da operare un'inclusione totale degli allievi all'interno del gruppo classe. Sono presenti inoltre n. 2 allievi DSA ed un alunno con certificazione BES, per tutti è stato sviluppato lo stesso programma della classe, anche tempi e modi di verifica sono stati i medesimi. Si è operato un distinguo al momento della somministrazione delle verifiche con una spiegazione delle consegne più curata. Per la valutazione si è tenuto in maggiore considerazione il contenuto piuttosto che la forma. Come previsto per legge sono stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha avuto sempre un comportamento adeguato, non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Con gli allievi in generale si è instaurato un buon dialogo e i rapporti interpersonali sono stati sempre cordiali, distesi e di reciproco rispetto, pur mantenendo quella formalità insita nel rapporto tra insegnante e allievo, e come si conviene all'ambito scolastico. La partecipazione e l'impegno profusi sono risultati talvolta un poco superficiali, salvo alcune eccezioni. L'applicazione agli studi è risultata limitata allo stretto necessario. Alcuni alunni si sono distinti per atteggiamento brillante e positivo, sia in termini di impegno e partecipazione costanti, che in termini di competenze acquisite. Il livello di preparazione risulta essere in generale più che sufficiente.

L'attività didattica è stata svolta con regolarità e le lezioni sviluppate con: lezioni frontali, lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo), lezioni di approfondimento con attività di ricerca e produzione di elaborati personali da svolgere a casa. Il programma è stato svolto in linea con il Piano di lavoro presentato ad inizio anno scolastico. Per lo svolgimento del programma si sono utilizzati strumenti di diverso tipo, quali: libro di testo, dispense personali somministrate agli allievi, schemi riepilogativi. Le verifiche hanno avuto cadenza quadrimestrale, e si sono seguite diverse modalità di verifica, quali: verifica orale, verifica scritta di diversa tipologia e verifica di elaborati personali individuali svolti dagli allievi.

La valutazione, delle varie prove di verifica degli apprendimenti a cui sono stati sottoposti i ragazzi, è frutto di una sintesi tra: qualità e quantità delle nozioni acquisite, uso di una terminologia tecnica di settore, capacità di operare collegamenti tra vari moduli didattici compresi collegamenti con nozioni acquisite nelle diverse materie dell'area professionalizzante, nonché una certa padronanza di linguaggio ed una corretta esposizione degli argomenti.

La valutazione sommativa è la risultante delle valutazioni conseguite dagli allievi sia nella parte teorica che pratica della disciplina, congiuntamente a impegno, partecipazione e progressione negli apprendimenti espressi dagli allievi.

Non ultimo, si è tenuto in considerazione la valutazione di ciascun discente relativamente all'ambito professionalizzante.

Si tiene a specificare che tutti gli allievi sono già inseriti nel mondo del lavoro, e che nel corrente anno scolastico come negli anni scorsi hanno partecipato attivamente ad eventi di vario tipo (manifestazioni interne ed esterne, colazioni di lavoro, "dinner" ecc.) organizzati dall'Istituto, sia in orario curricolare che in orario extracurricolare sia diurno che serale.

In generale il giudizio sulla classe è positivo, come sopra indicato, tutti gli allievi sono già impegnati in ambito professionale, lodevole la voglia di misurare le proprie competenze ed abilità professionali e il desiderio di acquisire una formazione a 360 gradi.

Si vuole inoltre evidenziare, che gli allievi che nel corso quinquennale di studi hanno avuto un unico docente di cucina ha permesso loro di conseguire una buona e continuativa formazione professionale.

La progressione negli apprendimenti e i risultati raggiunti dalla classe possono, alla luce di quanto esposto, ritenersi assolutamente più che soddisfacenti.

PROGRAMMA SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019 - CLASSE 5 ^KC

- **MATERIA: Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina**
- **DOCENTE: Corvino Massimo**

1° MODULO: Il mercato enogastronomico

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
-Individuare gli elementi distintivi della domanda di mercato del settore ristorativo. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base all'azienda ristorativa. -Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e	-Segmenti del mercato ristorativo: Cucina della globalizzazione e della Microterritorialità. -Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale	Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite.	-Libro di testo -Dispense -Appunti personali - Schemi riepilogativi trascritti alla lavagna	-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta. -Prova a tema: Elaborato personale. -Test di ripasso (forma orale). -Test V-F -Prove di simulazione esame -Prova di verifica a domande aperte.	I contenuti sono stati trattati nel corso del primo quadrimestre. L'ultimo argomento è stato ripreso sviluppato nel corso del secondo quadrimestre

organizzazione di un evento.	-La figura del Banqueting-Manager, l'organizzazione gestionale e l'organizzazione operativa di un evento di Banqueting (cenni).				
------------------------------	---	--	--	--	--

2° MODULO: Gli alimenti – La sana alimentazione

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.</p> <p>-Conoscere le esigenze di mercato in termini di alimentazione sana ed equilibrata. Acquisizione delle nozioni di base della Dieta Mediterranea. Acquisizione dei rudimenti di dietoterapia. Saper individuare gli elementi distintivi dei menù bilanciati.</p> <p>- Saper classificare gli alimenti in base alle loro caratteristiche. Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito.</p> <p>-Saper riconoscere le</p>	<p>-I vari tipi di "cucina"</p> <p>-Dieta e stili di vita Cucina dietoterapica: Ipercolesterolemia, Ipertensione, Diabete, Neoplasie</p> <p>-Allergie e Intolleranze: intolleranza al glutine, alle uova, al latte e derivati. (cenni) Il registro degli allergeni</p> <p>-Gli alimenti: definizione, i gruppi alimentari e la divisione in gamme. La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.</p> <p>-Il settore Food certificato.</p>	<p>Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite. Sono stati assegnati compiti scritti da svolgere a casa, a rafforzamento ed approfondimento degli argomenti svolti.</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Dispense</p> <p>-Appunti personali</p> <p>-Schemi riepilogativi trascritti alla lavagna.</p>	<p>-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.</p> <p>-Test di ripasso (forma orale).</p> <p>-Test V-F</p> <p>-Prove di simulazione esame</p> <p>-Prova di verifica a domande aperte.</p>	<p>I contenuti sono stati trattati nel corso del secondo quadrimestre.</p>

certificazioni di qualità degli alimenti. -Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione.	- La “qualità totale degli alimenti” -La filiera alimentare (cenni)				
--	--	--	--	--	--

3° MODULO: Progettazione e organizzazione della produzione

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>-L'Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</p> <p>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l'applicazione.</p> <p>-Il menù: conoscenza delle funzioni di una lista vivande, classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. Conoscenze circa la corretta compilazione.</p> <p>-Conoscenza dei principali pasti della giornata e i servizi complementari</p> <p>-Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</p>	<p>-Classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</p> <p>-Il sistema di “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.</p> <p>-Il sottovuoto</p> <p>-I menù e le carte. La pianificazione della lista vivande e dei piatti. La grafica, terminologia e ortografia. Tipologie differenti di lista vivande I costi (cenni)</p> <p>-Caratteristiche dei principali pasti e servizi</p> <p>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale</p>	<p>Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite. Sono stati assegnati compiti scritti da svolgere a casa, a rafforzamento ed approfondimento degli argomenti svolti.</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Dispense</p> <p>-Appunti personali</p> <p>.Schemi riepilogativi trascritti alla lavagna.</p>	<p>-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.</p> <p>-Test di ripasso (forma orale).</p> <p>-Prova di simulazione esame</p> <p>-Prova di verifica a domande aperte</p>	<p>I contenuti sono stati trattati in gran parte nel corso del primo quadrimestre e alcuni nel secondo quadrimestre</p>

	ed innovativa. Nozioni relative all'utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni)				
--	--	--	--	--	--

4° MODULO: Igiene e Sicurezza alimentare

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>-Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo. Acquisire comportamenti corretti.</p> <p>Conoscere e applicare il sistema HACCP.</p>	<p>-Igiene professionale e sistema HACCP.</p> <p>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. Applicazione pratica del sistema HACCP La normativa di riferimento e le basi di prevenzione. Le buone pratiche operative.</p>	<p>Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite. Sono stati assegnati compiti scritti da svolgere a casa, a rafforzamento ed approfondimento degli argomenti svolti.</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Dispense</p> <p>-Appunti personali</p>	<p>-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.</p> <p>-Prova a tema: Elaborato personale.</p> <p>-Test di ripasso (forma orale).</p> <p>.Prova di verifica a domande aperte.</p>	<p>I contenuti sono stati trattati nel corso del secondo quadrimestre.</p>

CLASSE: 5 C K

RELAZIONE DELLA CLASSE:

Gli alunni della classe 5 CK mostrano atteggiamenti vivaci, a volte infantili, in generale sono rispettosi delle regole e del regolamento scolastico. Nel corso dell'anno scolastico la classe in generale ha avuto una buona attenzione e un adeguato profitto nello svolgimento della parte teorica del programma di cucina. Gli alunni hanno mostrato un buon dialogo nell'affrontare gli argomenti della materia enogastronomia settore cucina.

Nel corso di questo anno scolastico come da programma teorico dell'I.P.S.S.E.O.A. "Severo Savioli" di (2018-2019) sono state realizzate le seguenti attività didattiche:

- 1) Ristorazione industriale, commerciale e neo- ristorazione;
- 2) Il menù alla carta e alla grande carta e i tipi di menù;
- 3) Igiene degli ambienti di lavoro e della persona;
- 4) I prodotti a marchio DOP IGP;
- 5) L'economato e l'approvvigionamento merci;
- 6) Stili alimentari (vegetarismo, vegetariano vegan, crudismo)
- 7) Le tipologie di buffet;
- 8) Il servizio di catering e banqueting;

Materia: INGLESE

RELAZIONE FINALE

La classe 5 CK è costituita da 19 alunni, di cui due con DSA, un alunno con certificazione BES e due con obiettivi minimi. Ho conosciuto la classe in quarta e si è instaurato con gli studenti un buon rapporto. Quest'anno, in generale, la classe ha seguito le lezioni con discreta attenzione e partecipazione, anche se si è dovuto talvolta richiamare gli studenti per atteggiamenti poco maturi o per scarsa concentrazione.

Gli alunni presentano livelli di conoscenze e competenze diversificati. Un gruppo ristretto di studenti ha lavorato con costanza e desiderio di migliorare le proprie conoscenze, raggiungendo risultati anche molto positivi e una preparazione completa, grazie ad uno studio responsabile ed autonomo. Altri hanno mostrato un impegno discontinuo e non sempre adeguato, un terzo gruppo a causa di scarso studio o lacune pregresse non ha raggiunto gli obiettivi previsti.

Durante le lezioni si è privilegiato l'aspetto comunicativo, verificando, attraverso la partecipazione attiva degli alunni, la comprensione degli argomenti trattati e collegandoli con altre discipline. Si è lavorato per migliorare le abilità scritte e orali e si sono svolti in classe esercizi sui testi, sia scritti, per consolidare le strutture morfo-sintattiche e il lessico specifico, sia attività di tipo orale, per sviluppare la capacità espositiva. 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, del lessico utilizzato. Gli alunni con DSA hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali e schemi sia durante le verifiche scritte sia durante le verifiche orali. Nella valutazione si è tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti.

Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, anche se molte ore di lezione sono coincise con progetti o simulazioni di prove d'esame. Si è scelto, per questo motivo, di sostituire alcune letture, inserendo o riprendendo argomenti, come l'HACCP, che potessero favorire il collegamento con altre discipline.

PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 2018-2019

Docente: Angela Leone

Materia: Inglese

Classe V Sezione CK

Libro di testo: "Cookbook Club" di O. Cibelli e D. d'Avino, Clitt Editore

	CONTENUTI	OBIETTIVI
On the tour	<p style="text-align: center;">Unit 1 Enogastronomy & Food Quality Certification</p> <ul style="list-style-type: none">. Cross cultural diversity. Dine Italian style. The organic choice. A Healthy Biological Sweetener. Benefits of Stevia. Durum Wheat Senatore Cappelli• From Arcigola to Slow Food revolution• From global to local <p style="text-align: center;">Unit 2 Italian enogastronomy tour</p> <ol style="list-style-type: none">1) Amazing Lombardy2) Glamorous Emilia-Romagna□ Charming Campania <p style="text-align: center;">Unit 3 International Enogastronomy</p> <p>The world's 50 best restaurants Noma The Fat Duck Per Se</p>	<ol style="list-style-type: none">3) Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi4) Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino5) Conoscere i vari metodi di produzione, tutela e consumo di prodotti biologici e locali, i prodotti a "Km. 0" 6) Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali7) Conoscere le principali tradizioni culinarie regionali 8) Conoscere i menu e le tendenze culinarie dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale

	CONTENUTI	OBIETTIVI
On the mission	<p style="text-align: center;">Unit 1 Food and Religion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food and Religion • Judaism, Islam, Hinduism • Buddhism • Kosher food <p style="text-align: center;">Unit 2 Nutrition</p> <p>g) Nutrition and food science h) Nutrients i) Healthy Eating should be on the menu in every catering establishment j) The Mediterranean Food Pyramid k) Alternative diets (Vegetarian, Vegan, Raw Foodist, Macrobiotic) l) Lifelong nutrition</p> <p style="text-align: center;">Unit 3 Buffets, banqueting & banqueting menus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Banqueting 2) Banqueting menus 3) Buffet service 4) The Banqueting Manager <p style="text-align: center;">Unit 4 New trends: evolution not revolution</p> <ul style="list-style-type: none"> • Massimo Bottura: Art and Cooking • Before a board of Grana cheese • Globalization vs. Localization • Culinary History: the Economic Boom • HACCP 	<p>5) Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</p> <p>6) Conoscere le proprietà degli alimenti</p> <p>7) Conoscere il rapporto tra cibo e salute</p> <p>8) Conoscere la dieta mediterranea e altri tipi di diete</p> <p>9) Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet</p> <p>10) Accettare e gestire prenotazioni</p> <p>11) Conoscere ed esplorare nuove tendenze e stili gastronomici</p> <p>12) Analizzare il rapporto tra storia, cucina e globalizzazione</p> <p>13) Conoscere le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</p>

Indirizzo Enogastronomia Settore Cucina
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
INSEGNANTE: ROMINA DI SIMONE

CLASSE 5^{CK}

La classe 5^{CK} è composta da 19 alunni, di cui due con certificazione DSA e due diversamente abili che seguono un programma per obiettivi minimi.

Ho seguito gli alunni di 5^{CK} nello studio della lingua e civiltà francese durante il quarto e quinto anno di corso, beneficiando quindi della continuità didattica. Con gli alunni il rapporto che si è instaurato è stato cordiale.

La maggior parte degli alunni ha svolto adeguatamente il lavoro richiesto, sia in classe che a casa. Non sono mancati momenti di distrazione, o addirittura di disinteresse, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

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

Nonostante ciò, tutti gli alunni sono stati puntuali nelle verifiche, sia orali che scritte. Nel complesso i risultati conseguiti sono pertanto soddisfacenti.

Riccione, 15 maggio 2019

L'insegnante
Romina Di Simone

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca informazioni attraverso internet - Esercitazioni scritte: <ul style="list-style-type: none"> - risposta a questionari - esercizi di varia tipologia - elaborazione di brevi testi personali. - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: M. Olivieri / P.Beupart – Prêt à manger – Rizzoli languages. - Fotocopie integrative - Materiali multimediali

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

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
PROGRAMMA SVOLTO**

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Le dessert	- Savoir présenter les desserts et les fromages	- Les différents types de fromages - Les phases de la fabrication - Les catégories et leurs caractéristiques - La conservation - Typologies de desserts et caractéristiques - Les pâtes à pâtisserie - Les fruits

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le vin	- Savoir parler du vin - Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes - Savoir donner des conseils sur le choix - Apprendre le lexique	- L'histoire du vin - Les principales zones viticoles françaises et italiennes - La classification des vins - Les appellations - La dégustation et le mariage vin/mets

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	- 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 - Parler des produits Bio et OGM	- Les régimes alimentaires - La pyramide alimentaire et les apports nutritionnels des aliments - Le régime méditerranéen, végétarien et macrobiotique - Bio et OGM - Les certifications françaises - Nourriture et religion

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation - Savoir conserver les aliments - Connaître la méthode HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - Les méthodes de conservation - HACCP - Allergies et intolérances alimentaires - Les toxi-infections

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Tour du monde en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir présenter les caractéristiques de la cuisine dans le monde 	<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine du monde : Europe, Asie, Afrique, Amérique, Océanie : caractéristiques et recettes

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir présenter ses compétences professionnelles - Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les petites annonces - Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche - Le stage

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5^KC
DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
prof. **Bonfiglio Angelo**
RELAZIONE FINALE

L' incontro con la classe è avvenuto per la prima volta nell'anno scolastico in corso. Ad oggi, la situazione della classe è alquanto eterogenea dove si evincono tre situazioni: quella preponderante è composta da alunni che si presentano con un profilo poco più che sufficiente, un secondo gruppo di nicchia, invece, che raggiunge delle ottime performance scolastiche accompagnate da autonomia nello studio, padronanza di un linguaggio tecnico-scientifico e chiarezza espositiva; ed un ultimo piccolo gruppo che ha mostrato uno studio finalizzato al raggiungimento del livello della sufficienza (alcuni dei quali mostrano, tuttora, difficoltà nei processi di recupero di conoscenze pregresse). Nella classe sono presenti due studenti con disabilità i quali hanno sempre seguito un percorso costante d'acquisizione delle conoscenze e progettazione delle proprie competenze; uno di questi però, ad oggi, risulta un po' più fragile nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La classe, nell'insieme, ha sempre mostrato un grande interesse verso la disciplina e, per quanto possibile, il loro livello di attenzione è stato chiamato ad esser più alto possibile attraverso dei riferimenti sull'aspetto professionalizzante e sull'esperienza del loro percorso di alternanza scuola-lavoro.

La classe si mostra unita e coesa; il clima di benessere è frutto della rete delle relazioni affettive, delle molteplici motivazioni a stare insieme, della collaborazione in vista di obiettivi comuni, dell'apprezzamento reciproco, del rispetto delle norme e delle modalità corrette di funzionamento del gruppo.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. La classe attuale è formata da ragazzi che, sul piano umano, hanno raggiunto un soddisfacente livello di crescita e di maturazione: le esperienze condivise hanno ulteriormente rafforzato i legami tra gli alunni che hanno sempre mostrato atteggiamenti di collaborazione e di accoglienza.

Nonostante gli impegni scolastici che hanno coinvolto la classe (incontri nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, SIGEP, eventi e manifestazioni) la programmazione ha subito una diluizione dei tempi; ad ogni modo tutta la programmazione ministeriale è stata affrontata ed eviscerata nella sua pienezza.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

Riccione 15 Maggio 2019

Prof. Angelo Bonfiglio

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PIANO ANNUALE DI LAVORO

CLASSE 5[^] KC Enogastronomia settore cucina

A.S. 2018/2019

Libro di testo in adozione: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di L. La Fauci – MARKES

Prof. BONFIGLIO ANGELO

LIVELLI DI PARTENZA

Il livello della preparazione iniziale potrà esser rilevato ed osservato attraverso test di ingresso (a risposta multipla e/o V/F) oppure attraverso la tecnica del brainstorming.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI SOSTEGNO DA ATTIVARE PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE

Nel caso in cui dovessero essere rilevate delle situazioni lacunose l'insegnante ri-proporrà e riformulerà gli argomenti trattati ricorrendo eventualmente a schemi e mappe concettuali che favoriscano l'apprendimento.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Il lavoro scolastico procederà per U.D. organizzate in moduli, verranno quindi periodicamente verificati i ritmi di apprendimento e i livelli di conoscenza acquisito. Come strumenti di verifica si utilizzeranno interrogazioni orali e/o verifiche scritte del tipo a scelta multipla, V/F, completamento, e soprattutto domande aperte per le classi dell'ultimo triennio. La verifica sommativa sarà il risultato di vari elementi: l'insieme dei dati forniti dalle prove di verifica in itinere, l'interesse, la partecipazione al lavoro scolastico e l'impegno dimostrati, i progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza.

DEFINIZIONE DEI LIVELLI DI INSUFFICIENZA.

A - Si considera **insufficienza non grave (5)**, corrispondente a non meno di cinque in voto numerico, quella derivante da una conoscenza frammentaria e superficiale degli argomenti trattati.

B - si definisce **insufficienza grave (4)** la proposta di voto sotto il cinque, derivante da un impegno non adeguato. Incapacità di determinare i tratti fondamentali del problema. Scarse o nulle le abilità espressive e logiche dimostrate.

C – si definisce **insufficienza gravissima (3) (2) (1)** il disimpegno totale da parte dell'allievo che non ha elaborato in alcun modo i contenuti proposti.

MODULO N. 1: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI
<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. Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP. Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>

MODULO N. 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, anoressia e bulimia</p> <p>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>

MODULO N. 3: CIBO E RELIGIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Saper individuare le differenze gastronomiche influenzate e condizionate dall'appartenenza ad uno status religioso. Saper mettere in relazione la tradizione religiosa con le abitudini alimentari.</p>	<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia.</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. Ad esempio partendo dalla globalizzazione e intercultura della nostra società. Per questo modulo si auspica la collaborazione e la possibilità di compresenza con l'insegnante di religione cattolica.</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico</p>

OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO.

- Accrescere ed approfondire la comprensione della realtà e dei messaggi
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.
- Migliorare ed affinare la propria capacità di giudizio sia in campo professionale che sociale, riconoscendo alle tematiche alimentari una valenza interdisciplinare. A tale scopo si individuano alcuni argomenti da poter trattare in modo interdisciplinare.
- Incentivare e stimolare lo studio dell'alimentazione, favorendo l'interiorizzazione dei contenuti.

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Come deliberato al collegio docenti, è in atto il voto unico della disciplina. Perciò si rendono necessarie almeno due verifiche (orali o scritte) per quadrimestre.

Materia: Diritto e tecnica amministrativa.

RELAZIONE FINALE

La classe VBK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 19 alunni di cui un alunno con certificazione DSA e un alunno con certificazione legge 104/ 92 per il quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi ma che grazie al suo impegno costante ha raggiunto interamente gli obiettivi della classe.

Ho seguito la classe con continuità sin dalla terza verificando un miglioramento nel comportamento in particolare riguardo al rapporto con gli adulti. Relativamente alla disciplina si sono manifestate differenze notevoli tra gli allievi sia per quanto riguarda l'interesse e l'impegno ma anche riguardo alle capacità di apprendimento.

Anche la frequenza è stata differente: la maggior parte degli allievi ha seguito con regolarità le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo mentre altri hanno mostrato una minore assiduità anche in corrispondenza delle verifiche sia scritte che orali. Emerge pertanto una situazione di profitto disomogenea all'interno della quale è possibile distinguere un primo gruppo di alunni che ha raggiunto un livello di profitto sufficiente o pienamente sufficiente, in ogni caso al di sotto delle capacità a causa del modesto interesse per la disciplina; un secondo gruppo altrettanto numeroso che ha mostrato un interesse più marcato e ha mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati buoni o ottimi. Infine l'ultimo gruppo, composto di pochi alunni, che mostrano di avere ancora numerose lacune e che quindi non hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, risultati questi in parte dovuti allo scarso impegno ed in parte a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

La condotta è stata complessivamente buona.

Lo svolgimento del programma è stato abbastanza regolare ma a causa della riduzione delle ore settimanali, che sono passate da 5 a 4, non è stato possibile svolgere la parte relativa ai contratti tipici delle ADV e TO, nonché la parte relativa al mercato turistico ed agli organismi europei.

Al termine del primo quadrimestre è stata fatta una pausa di 15 giorni per realizzare il recupero delle carenze evidenziate oltre ad una costante attività di recupero in itinere.

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA **PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**, Autori: **Rascioni – Ferriello**

Editore: TRAMONTANA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
LA CONTABILITA' DEI COSTI	Sapere eseguire i calcoli per determinare: il costo complessivo di produzione il punto di pareggio i prezzi di vendita	La classificazione dei costi La graduale formazione del costo di produzione Il break even point I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost, e metodo del BEP.

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
IL MARKETING	<p>Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Tecniche di marketing turistico Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing</p>	<p>Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan</p>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE CONTROLLO	<p>Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan</p>	<p>La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO	<p>Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Che cosa si intende per tutela della privacy. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, banqueting e catering. Caratteristiche del contratto d'albergo. Caratteristiche del contratto di deposito in albergo.</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa Cosa si intende per sicurezza sul lavoro Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro. Di che cosa si occupa la normativa antincendio. Di che cosa si occupa la normativa alimentare. Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti. Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare Quali sono i contratti del settore ristorativo. Che cos'è il codice del consumo Caratteristiche del contratto di catering e banqueting. Contratto d'albergo e di deposito in albergo.</p>
I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE	<p>Marchi e prodotti a km zero come strumenti di marketing</p>	<p>Che cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Che cosa sono i prodotti a km. 0</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Discussione guidata finalizzata alla costruzione ed alla risoluzione di problemi • Lezione frontale • Lavori in classe (individuali e di gruppo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Autori: Rascioni e Ferriello Editore: Tramontana 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi • Quesiti a risposta aperta • Quesiti a scelta multipla • Colloquio tradizionale • Simulazione di prova d'esame <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti affrontati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

Prof.ssa GIROLOMETTI CATERINA

Materia: Scienze Motorie E Sportive

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 19 studenti di cui 4 femmine e 15 maschi tra i quali due alunni (L. 104/92) che seguono una programmazione per obiettivi minimi. Il gruppo vivace a volte rumoroso è ben integrato, abbastanza omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali. Una parte piuttosto cospicua della classe pratica o ha praticato attività motoria extra scolastica ciò determina un gruppo con buone capacità che anche nel lavoro in palestra ha conseguito con interesse e motivazione competenze adeguate. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare. Adeguato all'età, è lo sviluppo psicologico cognitivo e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la classe ha raggiunto un livello alto e medio-alto, generalmente il gruppo classe mostra regolare interesse per le attività proposte e programmate, idonea è la frequenza alla pratica motoria e l'efficacia negli apprendimenti raggiunti sia a livello pratico che nella parte teorica affrontata nella seconda parte dell'A.S. dove i ragazzi hanno ottenuto ottime-buone competenze.

L'ambiente classe ha consentito di realizzare lezioni fluide e scorrevoli nel loro svolgimento, adeguato si è mostrato il gruppo degli studenti sotto la sfera socio affettiva, con idonei rapporti di cooperazione di condivisione e di rispetto reciproco.

RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: equilibrata è la maturità socio-affettiva; la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale, sono risultate idonee per raggiungere buoni livelli di apprendimento. Nello specifico, a livello pratico, corretto responsabile il rispetto degli altri, di sé e degli spazi. Questi ultimi adeguatamente organizzati anche in funzione dell'utilizzo degli attrezzi messi a disposizione e fondamentali per lo svolgimento dell'attività didattica. Buona la cooperazione nei lavori di gruppo e in particolare negli sport di squadra affrontati; a livello teorico interessanti sono stati i riscontri trasversali disciplinari, sia nei confronti di alte materie di studio sia nelle abitudini di vita.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo alto e medio-alto nel complesso, miglioramento del rapporto con il proprio corpo, confronto obiettivo con i propri limiti e le proprie potenzialità, buone ottime le competenze fisico- sportive raggiunte ovviamente con alcune differenze individuali. Adeguata la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sport.

Nella parte didattica teorica affrontata in itinere e a completamento della pratica i ragazzi hanno conseguiti competenze genericamente alte e medio alte, mostrando partecipazione ed attenzione più che adeguate.

SCIENZE MOTORIE - PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento, Prove d'ingresso.	<ul style="list-style-type: none">• Valutazione livello motorio iniziale.	U.D. 1. La struttura di un allenamento (riscaldamento, stretching, fase centrale, defaticamento). U.D. 2. Prove d'ingresso, TEST EUROFIT: max numero di addominali in 30", salto in lungo da fermo, Beep Test, Lancio della palla medica.

<p>Titolo:</p> <p>Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca). 	<p>U.D.1. La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature (skipp, calciata dietro, corsa balzata, corsa incrociata).</p> <p>U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica.</p> <p>U.D.3. Il potenziamento muscolare dei vari distretti corporei: busto, arti superiori e arti inferiori; attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l’ausilio di piccoli sovraccarichi (es palle mediche) e con l’utilizzo dei grandi attrezzi</p>
<p>Titolo:</p> <p>Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali. 	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Il calcolo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla, funicella).</p> <p>U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi ai piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</p> <p>U.D.3. Attività ed esercizi in situazioni inusuali tali che richiedono il recupero, il mantenimento e la conquista dell’equilibrio, statico dinamico e in volo</p>
<p>Titolo:</p> <p>Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti. 	<p>U.D. 1. L’atletica leggera (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli, staffetta).</p> <p>U.D. 2. La ginnastica artistica femminile e maschile: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l’ausilio della pedana.</p> <p>U.D. 3. Gli sport con la racchetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo Squash presso la FIGS

		di Riccione	<ul style="list-style-type: none"> Tennis e volano (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva)
<p>Titolo: Sport e giochi di squadra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. Conoscenza dei regolamenti. Miglioramento della cooperazione e fair-play. 	<p>U.D.1. La pallavolo, fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p>U.D.2. il basket, fondamentali individuali e di squadra, i falli.</p> <p>U.D. 3 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati.</p>	
<p>Titolo: Parte teorica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza di nozioni fondamentali nella pratica sportive e correlate all'indirizzo di studio. 	<p>U.D.1 Benefici sport, Alimentazione e sport, dieta equilibrata.</p> <p>U.D. 2Traumatologia sportiva e nozioni di primo soccorso.</p> <p>U.D. 3 storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p>	
METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> Metodologia globale Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche Risoluzione di problemi (Problem Solving). Cooperative Learning, scoperta guidata Lezioni pratiche, spiegazioni frontali Interventi personalizzati effettuati <p><u>Potenziamento</u> <u>Consolidamento</u> <u>Recupero</u>: le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo le modalità programmate.</p>	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> La palestra Le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. Le dotazioni e gli attrezzi presenti. Spazi extrascolastici es. pista atletica e strutture della FIGS di Riccione. <p>Formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> Tabelle Libro di testo e schede d'approfondimento. 	<ul style="list-style-type: none"> Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti Misurazioni oggettive, valutazioni osservative Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole. Valutazioni scritte 	<ul style="list-style-type: none"> E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. Valutazioni e misurazioni pratiche Valutazioni scritte e teoriche sia per l'intera classe e nello specifico per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe VCK Indirizzo Enogastronomia settore Cucina

INSEGNANTE: TISELLI DARIO

OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

L'insegnamento della religione si è svolto avendo i seguenti obiettivi formativi e specifici di apprendimento:

- Contribuire allo sviluppo della coscienza di sé e della personalità dell'alunno;
- Contribuire alla formazione della coscienza morale e alle capacità critiche e conoscitive degli alunni;
- Offrire elementi per scelte consapevoli di fronte ai problemi etico-religiosi;
- Favorire la conoscenza delle soluzioni etiche e sociali delle religioni più diffuse e così educare all'accoglienza, alla pace, alla mondialità.

CONTENUTI

- a) Approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;
 - b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alla modalità di risoluzione delle “crisi di coppia”;
 - c) Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità e armonia tra anima e corpo. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo.
- Quali scelte etiche su temi quali: l'aborto, la contraccezione, il divorzio, l'omosessualità.
 - No al relativismo etico, le etiche contemporanee tra cui: l'etica soggettivistico-libertaria; l'etica utilitaristica, l'etica della responsabilità, l'etica personalistica e l'etica religiosa.
 - La cultura contemporanea, la secolarizzazione. L'uomo tra immanenza e trascendenza, tra pessimismo e speranza.

GIUDIZIO COMPLESSIVO

- I risultati conseguiti sono da ritenere più che positivi, essendo instauratosi un rapporto dinamico e costruttivo che non ha risentito di quella naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame di cui la materia che ci occupa non fa parte.
- Si è, quindi, sempre mantenuto un clima positivo di dialogo e di confronto su tutte le tematiche religiose, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei “dibattiti” in classe calati nelle problematiche del mondo odierno.
- La valutazione sul lavoro svolto è per questa classe particolarmente positiva e risente di un rapporto pedagogico costruttivo e adeguato per le scelte future degli alunni stessi.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Lo svolgimento del programma è stato attualizzato partendo da una specifica realtà sulla quale ci si è documentati con vari mezzi, giornali, film. Su ogni argomento vi è poi stata una analisi personale e di gruppo basate sia sul materiale fornito dal docente che sul dibattito con gli alunni sull'argomento.

Il punto di partenza per il raggiungimento degli obiettivi specifici è stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale. Ci si è voluti fermare sulle capacità di comunicazione personale e mantenere una condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

Partendo dal “comandamento nuovo” si è evidenziato il “bene”, base di relazioni sane e libere.

Un altro approfondimento si è fatto sulla responsabilità e sulla verità che ci renderà liberi e su quanto una scelta di vita cristiana o meno possa influire sull'esito di relazioni, quali il matrimonio, la paternità e la maternità consapevoli.

Il rapporto con il trascendente che ci spinge verso la comprensione dell'amore come totale gratuità e libero da qualsiasi forma di egoismo, partendo dall'esempio di Gesù il cui amore è stato “un amore senza misura” in alternativa ai nostri egoismi.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
L'insegnante si è mosso dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione personale.	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata è stata costituita dal testo biblico, dal testo scolastico e vari articoli di riviste specializzate.	Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che hanno permesso il dialogo, la partecipazione attiva, e i vari approfondimenti.	Nel valutare gli studenti si è tenuto conto dei seguenti criteri: riconoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana. capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani. retto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti. I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Classe VKC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Ssa SERAFINI MONICA

RELAZIONE FINALE

La classe ha dimostrato un discreto interesse verso la materia. Nel complesso, il rapporto che si è instaurato nel corso dell'anno ha permesso di avere buone relazioni interpersonali con gli studenti, nonostante non siano mancati momenti di polemica scaturita soprattutto quando si è richiesto un impegno maggiore a casa data la complessità degli argomenti affrontati.

Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

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

Ho conosciuto la classe VCK a settembre del corrente anno scolastico; già dalle prime lezioni ho notato un discreto numero di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Un limitato numero di studenti

ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse ma anche ad uno studio domestico insufficiente.

In generale si riscontra una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane (6 ore) durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che buoni.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere intuitivamente il concetto di limite Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$, $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto 	<ul style="list-style-type: none"> Definizione intuitiva di limite Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ Definizione intuitiva di asintoto Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali Traccia approssimativa di un grafico di funzione

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi del grafico di una funzione
--	--	---

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata • Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di monotonia di una

	<p>algebraica razionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Derivata seconda, concavità, convessità, flessi. • Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. • Lettura del grafico di una funzione. • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale 	<p>funzione algebrica razionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa. • Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso. • Analizzare il grafico di una funzione • Traccia del grafico di una funzione • Analisi del grafico di una funzione
--	---	---

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

Classe V CK A.S. 2018 2019

Materia: laboratorio servizio di enogastronomia settore sala bar/vendita

Docente: Silvori Tiziano

RELAZIONE FINALE

La classe V CK ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 19 alunni, 4 femmine e 15 maschi, di cui due alunni con certificazione DSA, un alunno con certificazione BES e due alunni legge 104/ 92 per i quali è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi che hanno pienamente raggiunto pur in gradi differenti

Premetto che non conoscevo nessuno degli alunni/e di questa classe e che nel corso del corrente a.s. sono stato in aspettativa per 5 mesi, da novembre 2018 a Aprile 2019, quindi gran parte che riporterò nella mia relazione è frutto di considerazioni riportate dalla supplente Prof.ssa Carassiti Rita, che mi ha sostituito in questo periodo. Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, mantenendo generalmente un atteggiamento corretto e una discreta partecipazione alle lezioni,

senza dimostrare però particolare interesse per la materia. Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello:

un piccolo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza ed ha manifestato un interesse non sempre adeguato per la disciplina e non è riuscito a migliorare in maniera soddisfacente prestazioni a causa di scarso impegno nello studio o in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico. Un secondo gruppo, più numeroso, ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni; vi è infine un gruppo di allievi particolarmente capaci, che anche in considerazione di un impegno ed un comportamento costante ha raggiunto ottimi risultati.

L'attività didattica è stata svolta con alcuni rallentamenti a causa anche delle lacune di base dimostrate. Le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: Lezioni frontali, Lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), Lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo e verifiche orali), Lezioni di approfondimento. Il programma, rispetto al Piano annuale ha subito alcune variazioni, evitando approfondimenti che sarebbero risultati troppo complessi per il livello di conoscenza generale evidenziato. Per tal motivo si è ritenuto di privilegiare argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni.

Il libro di testo "MASTER LAB" di Faracca, Galiè, Capriotti e Ficcadenti è stato suddiviso in due parti per la classe IV° e V°. L'Insegnante ha altresì fornito fotocopie sull'enogastronomia emiliano-romagnola. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale. Le materie con le quali si è lavorato trasversalmente sono state: DTA, Lingue straniere

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
-----------------	------------------	------------------

<p>Titolo: <u>L'offerta enogastronomica:</u> - Pianificare l'offerta enogastronomica, - programmare l'offerta enogastronomica, - comunicare l'offerta enogastronomica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valutare preventivamente il lavoro e di conseguenza programmare le azioni da svolgere e le risorse economiche da investire. Analizzare il mercato nelle sue componenti fondamentali di domanda e offerta ed influenzarli con i mezzi messi a disposizione dal Marketing. - tenere presenti le le esigenze sia di carattere gestionale, sia relative al soddisfacimento delle aspettative della clientela - saper comunicare con strategia soprattutto con mezzi di comunicazione immediati quali il menu sotto ogni sua forma, trasformandosi in uno strumento di conoscenza e di cultura enogastronomica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di Marketing, gli strumenti di vendita - Il menu, tipologie di menu, determinare l'offerta enogastronomica, determinare i prezzi di vendita. - I mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei vini, la comunicazione interna “briefing operativo”
---	--	---

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: L'analisi delle caratteristiche organolettiche: - la sommellerie - l'abbinamento tra vino e cibo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche organolettiche che distinguono un prodotto rispetto ad un altro apparentemente identico. - saper riconoscere attraverso un'analisi approfondita compiuta da sensi addestrati la storia del vino degustatore della vite da cui proviene. - saper scegliere degli abbinamenti tra cibo e vino in quanto non è una scienza esatta, ma dipende molto dal soggetto che la esegue, dal suo gusto e dalle sue preferenze personali e dalle particolari sensazioni gustative e olfattive che riceve. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'analisi sensoriale, la degustazione dei cibi, il degustatore, la degustazione dell'olio d'oliva - la figura professionale del sommelier, le bottiglie, l'attrezzatura per la degustazione, l'analisi organolettica del vino: l'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gusto-olfattivo, le sensazioni finali. I principi di abbinamento, la successione dei vini a tavola, .

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: la cucina di sala - la cucina di sala - i cocktails -l'evoluzione del bere miscelato</p>	<p>Saper cucinare davanti agli ospiti è un arte vera e propria che, unita a tecnica e fantasia, consentono all'operatore di offrire al cliente uno spettacolo emozionante. Saper valorizzare ed esaltare i cocktails nella loro esecuzione e presentazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cucinare davanti al cliente, l'attrezzatura, la tecnica. - definizione e composizione di cocktails, l'organizzazione del banco bar, le tecniche di preparazione, le decorazioni la cultura del bere miscelato, ricette di cocktails,

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: il banqueting - il banqueting - il catering - la preparazione di un evento	Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomiche e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto remunerativi, possono rappresentare un ottimo biglietto da visita per il locale.	- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il catering	- Sapere che, a differenza del banqueting il catering è l'evento organizzato in location diverse dalla sede dell'azienda che si occupa della sua realizzazione. - saper organizzare l'evento a regola d'arte e secondo le aspettative del cliente. La pianificazione di ogni dettaglio e l'accurata programmazione del lavoro devono essere le prime garanzie di successo e i principali strumenti per ridurre al minimo le possibilità di errore.	- L'attività di catering, - tecniche di produzione e trasporto, - la produzione e la distribuzione itineranti, - il catering-banqueting, - La vendita di un evento speciale - la pianificazione del lavoro - la preparazione della sala - il buffet - il servizio in sala - il cerimoniale

MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: La gestione delle aziende turistico-ristorative - La gestione degli acquisti - informatica ed enogastronomia	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività enogastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici - forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze - le risorse umane - le principali normative del settore - la gestione del magazzino

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Enogastronomia dell'Emilia-Romagna	Sapere i vini e le specialità regionali della propria Regione	Vini e pietanze tipiche

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezioni frontali	Libro di testo "Mater Lab" di Faracca, Galiè, Capriotti e Ficcadenti. e fotocopie fornite dal Docente	Orali e scritte	Uguali per tutti gli alunni con valutazione diversificata per gli alunni DSA

PARTE IX: A.S.L.

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: APPRENDO OLTRE L'AULA A.S. 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 alterna 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 predispose la valutazione. Predispose 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[^]. 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

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

TITOLO PROGETTO

Corso sicurezza - Rischio Basso

Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini

Progetto “English for Savioli”

Corso Celiachia

Corso Sommelier

Corso di Public Speaking

Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria

Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini

Breakfast trainer

Lezione di Grana Padano

Hotel didattico

Corso ARPO “Olio extra-vergine da oliva”

Lezione IRECOOP sulle certificazione di qualità

Lezione Aceto balsamico

PARTE X: Costituzione e Cittadinanza

COSTITUZIONE E CITTADINANZA

SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">• HACCP• FORMAZIONE D. LGS 81/2008• FORMAZIONE ANTINCENDIO• DIRITTO DEL LAVORO
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• ASSEMBLEE DI CLASSE• CONSULTA DEGLI STUDENTI• CONSIGLIO DI ISTITUTO• ORGANO DI GARANZIA• QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none">• GIORNO DELLA MEMORIA• PROGETTO “QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE”
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• PON ESTERO• ERASMUS +• VIAGGIO DI ISTRUZIONE• CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE• STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none">• REGOLAMENTO DI ISTITUTO• REGOLAMENTO ASSENZE• SPORT E FAIRPLAY
SOLIDARIETA’	<ul style="list-style-type: none">• COLLABORAZIONE CON ENTI E COMUNITA’• PROGETTO “SUL PALCOSCENICO DELLA VITA”
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none">• IMPRESA DIDATTICA• PROGETTO “IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO”
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none">• PROGETTI PEER TO PEER
LEGALITA’	<ul style="list-style-type: none">• PREVENZIONE DEL BULLISMO• FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none">• STORIA E STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA• PRINCIPI FONDAMENTALI

SIMULAZIONE

SECONDE

PROVE

PARTE XI: Simulazione parte delle seconde prove a cura dei docenti dell'Istituto

Come previsto dal decreto ministeriale fra i mesi di Febbraio e Marzo la classe ha svolto le simulazioni di prima e seconda prova.

Sono state utilizzate le prove inviate dal Ministero.

In merito alla seconda prova si allega la parte di simulazione creata dai docenti dell'istituto, somministrata in affiancamento a quella pervenuta dal ministero relativa alla disciplina "Scienza e cultura alimentare".

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA
IL CATERING INDUSTRIALE - RISTORAZIONE SOCIALE

DOCUMENTO N.1

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA MINISTERO DELLA SALUTE

Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell’arco dellasettimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti -Frequenza di consumo

Frutta e vegetali Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni

Cereali (pasta, riso, orzo, mais...) Una porzione tutti i giorni

Pane Una porzione tutti i giorni

Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali) 1-2 volte a settimana

Patate 0 -1 volta a settimana

Carni 1-2 volte a settimana

Pesce 1-2 volte a settimana

Uova 1 uovo a settimana

Formaggi 1 volta a settimana

Salumi 2 volte al mese

Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.) 1 volta a settimana

[...]

La valutazione della qualità dell’offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- alimenti a filiera corta
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);

[...]

La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l’utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni.

[...]

(fonte: Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della Salute)

Il candidato tenendo conto di quanto indicato nella traccia della prima parte della prova già svolta, approfondisca e sviluppi quanto segue:

- a) Compili una tabella con le proposte per il pasto principale di una scuola primaria.
Si ipotizzi di dover stilare un menù per 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì), indicando tre portate (un primo, un secondo con contorno, un fine pasto), per il periodo primaverile.
- b) Metta in evidenza i prodotti stagionali, a Km."0" e quelli certificati, il candidato indichi sotto la tabella i prodotti utilizzati nei menù al punto "a".
- c) Motivazione scelta menù, il candidato esponga brevemente i criteri con cui ha scelto i piatti inseriti nei menù al punto "a" (tipo di ricetta, tecniche operative, metodi di cottura, ingredienti.....)
- d) Compilazione scheda tecnica, il candidato scelga un secondo piatto tra quelli inseriti nel menù al punto "a", e rediga la scheda tecnica della ricetta (scheda tecnica allegata alla presente prova).
- e) Esponga i fondamenti del legame differito, trattare l'argomento indicando le informazioni di carattere generale nonché gli aspetti positivi e negativi.

Note: In allegato N. 1 Scheda tecnica ricetta

Durata massima della prova – seconda parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima parte costituita da documenti inerenti la prova, mentre la seconda parte è la traccia che il candidato deve sviluppare.

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: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

LE DIVERSE TIPOLOGIE DI MENU'

DOCUMENTO n.1

Il brunch come nuova tendenza nella ristorazione

Il brunch è un pasto che consiste in una fusione tra prima colazione e colazione, un termine che deriva dalle parole inglesi breakfast e lunch. E' una delle nuove tendenze della ristorazione, diffuso di recente nelle grandi città Europee, comprese le nostre città italiane. Così dopo aver parlato di ritorno dello street food, del successo del finger food, e della riscoperta della tradizione gastronomica con prodotti e piatti tipici, si è rivalutato un "vecchio servizio", il "Brunch", appunto.

Il servizio si effettua in un orario compreso tra le 11,00 e le 14,00, generalmente necessita di spazi comodi perché organizzato con servizio a buffet. Attenzione ai piatti che si inseriscono in menù, si deve curare l'aspetto estetico (presentazione vivande) ma non si possono dimenticare le esigenze di servizio delle varie vivande. E' altresì importante ricordare che talvolta i fruitori giungono in spazio temporale diverso (ad orari differenti).

La varietà di pietanze offerte deve essere vasta e comprendente alimenti dolci e salati, caldi e freddi. Il Brunch è formato da: prodotti tipici della colazione dolce e quelli della colazione internazionale (breakfast), alimenti spesso considerati come antipasti, e preparazioni salate di facile servizio e fruizione tipiche della colazione (lunch), non mancheranno quindi farinacei, carne, pesce e verdure. Attenzione alla temperatura di servizio e al riempimento costante dei vassoi dei prodotti, sono due elementi di fondamentale importanza (attenzione alla tipologia delle vivande). Il brunch è una formula che offre infinite possibilità creative, il successo sta nella ricchezza dell'offerta, nella presentazione dei piatti e non ultimo nell'abilità di creare un menù armonico rispondente alle esigenze di una clientela eterogenea. Attenzione all'aspetto salutistico.

Il brunch è oggi proposto sia dagli hotel, per la clientela che alloggia presso la struttura ma anche per clientela esterna, che dai bar e dai ristoranti con ampi spazi. Spesso si creano eventi legati a tale servizio oppure si realizzano pacchetti turistici che comprendono il servizio di brunch.

Il candidato tenendo conto di quanto indicato nella traccia della prima parte della prova già svolta, e del documento allegato alla presente prova approfondisca e sviluppi quanto segue:

- f) Compili un menù per un servizio “Brunch”. Si ipotizzi di dover redigere la carta per un hotel” 4 stelle Superior” sito in località montana (Alpi Italiane) per la stagione primavera/estate. L’hotel organizza tale servizio a conclusione di un meeting di manager dei più importanti Tour Operator italiani. Il servizio si svolgerà in tardissima mattinata.
- g) Metta in evidenza alcuni prodotti certificati. Dopo aver redatto il menù indichi almeno due ricette in cui sono stati utilizzati prodotti italiani con certificazione Europea e specifichi quali sono. Successivamente relazioni brevemente circa le nozioni di carattere generale sui marchi di qualità e la tutela dei prodotti tipici.
- h) Specifichi l’utilizzo di un “nuovo macchinario di cucina”. Tra le proposte inserite in menù indichi la ricetta in cui si è utilizzata una nuova strumentazione di cucina (in fase di preparazione o cottura), ne specifichi il nome e le caratteristiche di funzionamento.
- i) Riproduca un grafico a torta relativo al “piatto sano”. Come ricordato nella prima parte della prova la nostra alimentazione deve essere bilanciata, completa e sana. Uno chef, al giorno d’oggi non può non tener conto di ciò, deve essere in grado di proporre piatti gustosi, esteticamente gradevoli ma anche assolutamente rispondenti a quello che la clientela di oggi richiede, e cioè una alimentazione sana ed equilibrata. Il candidato argomenti quanto di sua conoscenza relativamente ad una sana alimentazione.
- j) Indichi almeno cinque piatti gluten- free. Si ipotizzi di avere tra gli ospiti alcune persone intolleranti al glutine, tra le proposte del menù al punto” a” debbono esserci almeno 6 portate idonee ad un celiaco. Si ipotizzi quanto segue: n. 3 antipasti (entree), n. 1 farinaceo, n1 secondo con contorno, n. 1 dessert. Successivamente indichi quali sono le regole e gli accorgimenti da seguire nella preparazione di pasti senza glutine (intolleranza al glutine).

Durata massima della prova – seconda parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima parte costituita da documenti inerenti la prova, mentre la seconda parte è la traccia che il candidato deve sviluppare.

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: 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: PERCHE’?

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/)

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.pdf...?)

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:

- k) 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.

- l) 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.
- m) 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. Suggestisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- n) 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.

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-VENDITA e CUCINA
Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI 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.

1Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

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 trovata *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;

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente “caso”:

il candidato supponga di avere il compito, all'interno di un grande albergo, di organizzare, in accordo con la cucina, il buffet per la prima colazione. La clientela dell'albergo è molto varia: è frequentato da famiglie con bambini e da turisti; spesso si organizzano convegni i cui partecipanti provengono da ogni parte del mondo e durante i quali viene richiesta l'organizzazione di un coffee break.

- Il candidato proponga un menù per la colazione alla carta e per una colazione a buffet, motivando le scelte degli alimenti proposti e sottolineando quali, tra i prodotti, appartengono alla categoria dei “Nuovi prodotti alimentari”;
- Il candidato proponga ricette con frutta e verdura fresche;
- Il candidato concluda suggerendo una proposta alternativa, destinata a ospiti:
 - Ⓟ Intolleranti al glutine;
 - Ⓟ Intolleranti al lattosio;
 - Ⓟ Allergici alla frutta secca;

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.

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.

Il documento è stato approvato dal seguente consiglio di classe:

Materia	Docente
Italiano – Storia	Pratelli Silvia
Inglese	Leone Angela
Francese	Di Simone Romina
Matematica – Informatica	Serafini Monica
Sc. Cult. Aliment.	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. Cucina	Corvino Massimo - Sagliano Vincenzo
Lab. Enog. Sala / Vendita	Silvori Tiziano
Dir. Amm. Strut. Ric.	Ornella Concordia
Scienze motorie e sportive	Girolometti Caterina
Religione	Tisselli Dario
Sostegno	Mascilongo Antonella
Sostegno	Vania Zavatta
Sostegno	Mazza Gianluca

Riccione, 15 Maggio 2019

La coordinatrice:
Prof.ssa Silvia Pratelli

