

**Prot. N° 3747**

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<sup>^</sup>DK indirizzo Enogastronomia.

In data 15 Maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>DK, Enogastronomia, consegna il Documento Finale in duplice copia cartacea, oltre al file.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Romina Di Simone



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

**DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/98)

**CLASSE V DK**



Anno scolastico  
2018/2019

Coordinatrice Prof.ssa Romina Di Simone

## INDICE

<b>Parte I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b> <b>Composizione classe</b>	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3	
	PECUP	Pag. 4	
	Piano orario	Pag. 6	
	Composizione cdc e variazione cdc nel biennio post-qualifica	Pag. 7	
	Profilo classe	Pag. 8	
	<b>Continuità</b>	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 10
		Progetto alternanza scuola lavoro	Pag. 11
	<b>Inclusività</b> <b>Attività didattica</b>	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio	Pag. 15
		Percorsi interdisciplinari e attività extracurricolari (ex Asl)	Pag. 16
	<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi</b>  <b>disciplinari</b>	D.T.A	Pag. 18
Alimentazione		Pag. 22	
Lab. Sala e Vendita		Pag. 25	
Matematica		Pag. 32	
Inglese		Pag. 36	
Francese		Pag. 41	
Italiano		Pag. 45	
Storia		Pag. 51	
Scienze motorie e sportive		Pag. 54	
Laboratorio cucina		Pag. 58	
<b>PARTE III</b> <b>Criteria e</b> <b>strumenti di valutazione</b>	Religione	Pag. 62	
	Verifica e valutazione	Pag. 66	
	Criteria	Pag. 67	
	Crediti scolastici	Pag. 68	
	Griglie di valutazione I Prova	Pag. 69	
	Griglia di valutazione II Prova professionalizzante	Pag. 72	
<b>PARTE IV</b> <b>Attività didattica in</b> <b>previsione dell'esame di</b> <b>Stato</b>	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag. 73	
	Testi delle I simulazioni di scienze e cultura dell'alimentazione	Pag. 76	
	Testi delle II simulazioni di scienze e cultura dell'alimentazione	Pag. 79	
	Testo della I simulazioni di lab. Cucina.	Pag. 82	
	Testo della II simulazioni di lab. Cucina.	Pag. 84	

# PARTE I

## DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

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

### VALORI E FINALITÀ'

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

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

## PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

### Obiettivi Generali

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

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

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

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

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

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

in termini di *competenze*:

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

## Piano orario

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

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

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

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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Canducci Beatrice
Inglese	Martinelli Lorella
Francese	Di Simone Romina
Matematica	Calafiore Paola
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ceresa Elena
Lab. Enog. settore Cucina	Tripodi Antonino
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Clivio Monica
Diritto e Tec. Amm. Strut. Ric.	Giorgi Anna Maria
Scienze Motorie e Sportive	Girolometti Caterina
Religione	Anelli Maria Giovanna

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

<b>Discipline</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Lab. Cucina	Dario Costigliola	Tripodi Antonino
Italiano/Storia	Zannino Elena	Canducci Beatrice
D.T.A.	Lato Raffaele	Giorgi Anna Maria
Inglese	Leone Angela	Matteini Lorella
Francese	Cecchetti Barbara	Di Simone Romina



## **Profilo della Classe**

### **COMPOSIZIONE**

La classe V sezione DK, ad indirizzo Enogastronomia e cucina, è composta da 17 alunni, 13 maschi e 4 femmine; 4 alunni si sono inseriti all'inizio del quarto anno scolastico mentre il resto della classe è insieme a partire dal terzo anno scolastico. Sono presenti 5 alunni con bisogni educativi speciali, nello specifico 4 DSA e un BES (per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati).

Inizialmente era presente un'altra alunna, A.S., la quale, dopo una frequenza sporadica durante il quarto anno, ha iniziato il quinto anno con un lungo periodo di assenze e, al suo rientro a scuola, ha deciso di cambiare classe.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e di Pesaro; sono inoltre presenti 3 alunni di origine straniera.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al presente anno conclusivo del percorso di studi. L'avvicendamento d'insegnanti, verificatosi nell'ultimo anno, ha riguardato i docenti di Italiano, Inglese, Francese, DTA e cucina. E la classe ha risentito di questi cambiamenti.

### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO**

La classe si è sempre distinta sia per le difficoltà degli alunni a relazionarsi tra di loro, sia per una notevole apatia di fronte all'impegno scolastico, dovuta a poca motivazione, che in alcuni casi tocca i vertici di un totale disinteresse.

L'andamento disciplinare, pertanto, è risultato generalmente inadeguato al contesto scolastico ed alcuni alunni, in particolar modo, hanno mostrato un atteggiamento scorretto e irrispettoso sia nei confronti degli insegnanti, sia nei confronti dei compagni, contribuendo così a creare spesso un clima poco sereno, talvolta perfino di discordia.

I docenti si sono caratterizzati per una disponibilità al dialogo e ad un sereno confronto, tuttavia è da segnalare il comportamento poco collaborativo, immaturo e occasionalmente polemico, tenuto da alcuni studenti.

### **OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO**

La classe generalmente non ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte, lasciandosi andare alla pigrizia.

La frequenza è risultata saltuaria e discontinua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in maniera selettiva, assentandosi o uscendo anticipatamente, soprattutto in corrispondenza delle verifiche programmate o di giornate scolastiche particolarmente lunghe o pesanti.

Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso deludente: la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati molto scarsi; sufficienti per un gruppo ristretto di studenti. Alcuni hanno continuato a svolgere attività professionali durante l'anno, togliendo impegno e numerose ore di studio all'attività scolastica. Il consiglio di classe ha manifestato più volte tale situazione alle famiglie e agli studenti.

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

L'impegno mostrato dalla classe è risultato spesso incostante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata dalla frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato.

Il CdC ha rilevato unanimemente problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti. Nel caso specifico degli studenti con DSA, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP.

In linea di massima il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, incontri pomeridiani di approfondimento, momenti di ripasso ecc.)

È da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora

recuperato le lacune manifestate. Solo alcuni elementi si distinguono per risultati pienamente positivi in tutte le discipline. Malgrado tutto, le lezioni sono state generalmente svolte in modo regolare, anche se spesso per sommi capi.

Alcune studentesse e studenti particolarmente fragili, pur essendosi impegnati, non sono riusciti a raggiungere risultati pienamente soddisfacenti a causa di lacune pregresse e di un'applicazione individuale disorganizzata.

È tuttavia da segnalare che per tutti gli studenti la valutazione dello stage è risultata da buona a eccellente, a dimostrazione di una professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo-didattico.

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

### **Metodi**

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe. La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato nelle linee essenziali, tenendo conto dei bisogni formativi degli alunni.

Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace.

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

### **Strumenti**

Il lavoro si è basato principalmente sul libro di testo come punto di riferimento per gli alunni, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni power point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

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

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

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave o enunciati significativi; invito al ragionamento attraverso domande mirate; discussioni guidate dei gruppi; presentazione dei contenuti attraverso slides; elaborazione di mappe concettuali e riassunti; verifiche in itinere delle conoscenze acquisite.

Per gli alunni DSA sono stati attuati percorsi di studio individualizzati e personalizzati: a tal proposito si vedano relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica.

### **Interventi di recupero**

Le attività di recupero sono state svolte in itinere in orario curricolare nelle singole discipline e talvolta in incontri pomeridiani incentrati su attività di ripasso. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica.

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

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

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVO</b>
	<b>ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO.
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE, CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO, ORGANICO GARANZIA, QUOTIDIANO IN CLASSE.
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA, QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE.
INTEGRAZIONE	ERASMUS, VIAGGI D'ISTRUZIONE.
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE.
LEGALITA'	PREVENZIONE DEL BULLISMO, FAME CHIMICA
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.

# 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 predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dell'ASL cura e aggiorna il Progetto ASL e i relativi corsi previsti dal piano ASL. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

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

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

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

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

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

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

## ORGANIZZAZIONE

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

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

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

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

### ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

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

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

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

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

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

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

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

## ATTIVITÀ A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

**Progetti** in orario extracurricolare 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 dell'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

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza - Rischio Basso
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini
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 certificazioni di qualità
Lezione Aceto balsamico

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

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

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

### **Relazione Stage classe quinta DK indirizzo "Enogastronomia" Periodo: dal 03 al 30 Settembre 2018 Tutor stage: Prof. Tiziano Giovannini.**

La classe 5DK è composta da 17 alunni. Lo stage in azienda si è svolto dal 03 al 30 Settembre.

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

Gli allievi hanno effettuato lo stage, così distribuiti, nelle seguenti strutture:

ALUNNI	STRUTTURA OSPITANTE	CITTÀ STRUTTURA OSPITANTE
N°1	Hotel NATIONAL holiday & resort srl Rimini	Rimini
N°2	Ristorante LO SQUERO SA.LE.RO.srl Cattolica	Cattolica
N°3	Hotel ADRIANA Cattolica	Cattolica
N°4	Attività alternativa (lavoro estivo+contratto week end)	Riccione
N°5	Lago di Como	Tremezzo (Como)
N°6	Ristorante SUSHI D. EFFE srl Cattolica	Cattolica
N°7	Agriturismo CAMI' Savio di Ravenna	Savio di Ravenna
N°8	Lago di Como	Tremezzo (Como)
N°9	Stage all'estero	Irlanda
N°10	Hotel CORMORAN Cattolica	Cattolica
N°11	Ristorante QUARTO PIANO Gruppo SGR spa Rimini	Rimini
N°12	Ristorante QUARTO PIANO Gruppo SGR spa Rimini	Rimini
N°13	Ristorante LA BOTTE Rimini	Rimini
N°14	Hotel TIFFANY'S srl Riccione	Riccione
N°15	Ristorante SOLY MAR NO SMOKE sas Riccione	Riccione
N°16	Agriturismo I MURETTI Montescudo -Montecolombo	Montescudo Montecolombo
N°17	Grand Hotel MICHELACCI MI.VA. Srl Gabicce Mare	Gabicce Mare

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

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

Un alunno ha effettuato lo stage all'estero in Irlanda e altri due fuori regione sul lago di Como.

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



## **Percorsi Interdisciplinari**

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti di approfondire in modo trasversale le seguenti tematiche:

HACCP: Inglese – Francese – Laboratorio Cucina – Alimentazione – DTA.

La dietetica: Alimentazione – Laboratorio Cucina.

Marketing: Laboratorio Cucina – DTA – Laboratorio Sala e Vendita.

Curriculum Vitae, lettera di presentazione: Inglese – Francese – Italiano.

Esame organolettico del vino: Laboratorio Sala e Vendita – Francese.

Intolleranze: Francese – Alimentazione – Laboratorio Cucina.

I contratti del settore: DTA – Inglese – Laboratorio Sala e Vendita – Laboratorio Cucina.

## **Attività extra-curricolari**

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

- 1) Stage alternanza scuola-lavoro, dal 3 al 30 settembre 2018;
- 2) Partecipazione al progetto AVIS, Marzo 2019;
- 3) Partecipazione al progetto “Quando il razzismo diventa legge” con visita della mostra “1938-1945: le leggi razziali contro gli Ebrei in Italia” presso il Museo della città di Rimini;
- 4) SIGEP Rimini dal 19/01 al 23/01;
- 5) Servizio: Cena etrusca;
- 6) Servizio: Pizzata “amici del Savioli”;
- 7) Servizio: Banchetto per Rotary;
- 8) Servizio: Buffet per auguri di Natale;
- 9) Servizio: Banchetto “Lions Cattolica”.

**PARTE II**

**PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

**DISCIPLINA: DTA**

prof.ssa Anna Maria Giorgi

### RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 17 alunni, 13 ragazzi e 4 ragazze, tutti frequentanti l'indirizzo di enogastronomia.

Si è trattato, per la sottoscritta, del primo anno di lavoro nella classe e quindi la conoscenza degli alunni risulta piuttosto superficiale.

É comunque risultato evidente, sin da inizio anno scolastico, che la maggior parte degli studenti non aveva le competenze minime per affrontare il programma del 5° anno.

Pertanto, in questo contesto, i primi mesi sono stati dedicati al recupero di quelle tematiche non trattate adeguatamente in precedenza, ma essenziali al fine del raggiungimento degli obiettivi disciplinari.

Ad aggravare una situazione già precaria hanno contribuito lo scarso impegno e partecipazione ed uno studio individuale del tutto inadeguato.

Solo un numero limitato di alunni ha mostrato interesse e desiderio di apprendere, nonostante le continue sollecitazioni, le attività di recupero in itinere ed altri interventi organizzati dalla scuola a cui non hanno partecipato.

In conclusione, pochi studenti hanno raggiunto un discreto livello di profitto, la maggior parte si è assestata sugli obiettivi minimi ed alcuni mostrano ancora conoscenze e competenze insufficienti.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>^</sup> DK

DISCIPLINA: DTA

prof.ssa Anna Maria Giorgi

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

Gestire le Imprese Ricettive- Rascioni-Ferriello

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

DISCIPLINA: DTA

prof.ssa Anna Maria Giorgi

<b>MODULI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La gestione economica delle imprese della ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il concetto di reddito</li> <li>-Saper analizzare costi e ricavi</li> <li>--Saper determinare il prezzo di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-I ricavi delle imprese ristorative</li> <li>-Analisi e classificazione dei costi</li> <li>-Le configurazioni di costo</li> <li>-L'analisi della redditività aziendale</li> <li>- Tecniche per la determinazione del prezzo di vendita</li> </ul>
<b>Il Bilancio d'esercizio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il significato delle scritture d'esercizio e assestamento</li> <li>- Conoscere i principi di bilancio ed i criteri di valutazione</li> <li>- Saper redigere i documenti che compongono il bilancio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il Bilancio secondo la normativa civilistica</li> <li>-Principi contabili e di redazione</li> <li>-Principali criteri di valutazione</li> <li>-Stato Patrimoniale e Conto Economico</li> <li>-Nota Integrativa</li> </ul>
<b>Le Imposte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali imposte dirette e indirette</li> <li>- Saper collocare le imposte nel bilancio d'esercizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche principali delle imposte dirette e indirette</li> <li>-La tassazione delle società di persone e di capitali</li> </ul>
<b>MODULI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La disciplina dei contratti di settore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le norme applicabili ai contratti ristorativi</li> <li>-Saper applicare le norme a casi concreti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I contratti ristorativi e le relative norme</li> <li>- Il Codice del Consumo</li> <li>- La responsabilità del ristoratore</li> <li>- Il contratto di catering</li> <li>- Il contratto di banqueting</li> </ul>

<p><b>La Programmazione e il budget</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere l'importanza della programmazione</li> <li>- Saper progettare un'iniziativa imprenditoriale</li> <li>- Conoscere il significato del budget</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Programmazione aziendale</li> <li>- Il business Plan</li> <li>- Il budget nelle imprese ristorative</li> <li>- Il budget nelle imprese alberghiere</li> <li>- Vantaggi e limiti del budget</li> </ul>
<p><b>Le politiche di vendita nella ristorazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche del mercato turistico <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper posizionare il prodotto sul mercato</li> <li>- Conoscere il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Conoscere il piano di marketing</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'evoluzione del concetto di marketing</li> <li>- Il marketing turistico territoriale</li> <li>- Le strategie di marketing</li> <li>- Il piano di marketing</li> <li>- Il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Gli elementi del marketing mix</li> </ul>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

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

Prof.ssa Elena Ceresa

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5KD, indirizzo Enogastronomia e cucina, è composta da 17 alunni, 13 maschi e 4 femmine; 4 alunni si sono inseriti all'inizio del quarto anno scolastico mentre il resto della classe è insieme a partire dal terzo anno scolastico. Sono presenti 5 alunni con bisogni educativi speciali, nello specifico 4 Dsa e un Bes. Sono docente di questo gruppo classe da tre anni e ho potuto instaurare nel corso del tempo una conoscenza sia sul piano didattico che su quello civico comportamentale discretamente approfondita. La classe presenta una situazione abbastanza problematica soprattutto sul piano disciplinare: comportamenti non adeguati, estremamente infantili ma anche maleducati, irrispettosi soprattutto tra compagni stessi hanno condizionato in modo negativo il buon andamento delle lezioni precludendo quegli approfondimenti necessari e quel dialogo costruttivo indispensabili ad una classe che si appresta ad ottenere il diploma di scuola secondaria. Un piccolo gruppo si è distinto cercando di mantenere costante perlomeno lo studio della materia e di avere una sufficiente attenzione durante le lezioni. Generalmente infatti l'interesse è stato motivato solo in funzione del raggiungimento di un voto sufficiente e non di una reale partecipazione e il livello globale della classe risulta basilare sia per le competenze raggiunte che per le conoscenze. Ciò nonostante si sono effettuate tutte le verifiche orali e scritte nonché le simulazioni necessarie a garantire e monitorare la preparazione dei discenti e la programmazione è stata svolta sommariamente ma in modo sufficientemente adeguato.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

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

**Prof.ssa ELENA CERESA**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: <b>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</b></p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p><b>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti:</b> le loro caratteristiche e le cause principali che li determinano.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi e i principali veicoli di contaminazione.</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b></p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b></p> <p>Controlli di qualità. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: <b>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b></p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati. Alimenti biologici e loro caratteristiche.</p>



<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo:  <b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</b></p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b>  La piramide alimentare  Bioenergetica  LARN e dieta equilibrata  Le linee guida per una sana alimentazione.  Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.  Alimentazione nello sport  Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, vegana, a zona.</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b>  Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia. Alcolemia  Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni.  Allergie e intolleranze alimentari.  La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dibattiti</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Discussione guidata</li> <li>-Ricerche e approfondimenti svolti individualmente o in piccoli gruppi.</li> </ul>	<p><b>Libro di testo in adozione: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di L. La Fauci – MARKES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schemi e riassunti</li> <li>-Dispense</li> <li>-Mappe concettuali</li> </ul>	<p><b>PROVE SCRITTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-tema</li> <li>- saggio breve</li> <li>- prove semistrutturate (almeno due per quadrimestre)</li> </ul> <p><b>PROVE ORALI</b>  (almeno uno per quadrimestre)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui tradizionali</li> <li>- Colloqui interdisciplinari-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti</li> <li>-Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico</li> <li>-Padronanza del linguaggio specifico</li> <li>-Esposizione corretta</li> </ul>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

**DISCIPLINA: Enogastronomia di sala e vendita**

Prof.ssa Monica Clivio

## RELAZIONE FINALE

La classe 5 KD è composta da 17 alunni: 4 femmine e 13 maschi.

All'interno della classe sono presenti alunni con Disturbo Specifico di Apprendimento, per i quali è stato sviluppato lo stesso programma della classe.

Per la correzione delle verifiche e per le relative valutazioni, si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Sono state effettuate n° 2 ore settimanali, nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma ministeriale.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha evidenziato in generale, a parte pochi alunni, un comportamento, spesso, poco adeguato al contesto con un lieve miglioramento solamente nel 2° quadrimestre.

Nel 1° quadrimestre, la classe (a parte pochi elementi che si sono distinti per interesse e atteggiamento propositivo) ha mostrato uno scarso interesse verso la materia e gli argomenti trattati.

Alcuni studenti hanno presentato atteggiamenti eccessivamente vivaci e a volte di disturbo per il regolare svolgimento delle lezioni, ed una scarsa partecipazione al dialogo educativo e formativo. Alcuni di essi si sono impegnati in modo superficiale e discontinuo, manifestando di conseguenza un atteggiamento poco collaborativo e partecipativo.

Anche l'applicazione allo studio, in classe e domestico, è risultato essere superficiale ed uno studio più intensivo era limitato ai periodi delle verifiche.

Dal 2° quadrimestre alla data di stesura del presente documento, la classe ha mostrato un lieve miglioramento sia a livello disciplinare che di interesse per la materia e per gli argomenti trattati. Durante tale periodo, è leggermente aumentata la volontà di apprendimento, l'interesse, la partecipazione e l'impegno di un numero più elevato di studenti, rispetto al 1° quadrimestre.

Per cui, alla data di stesura della relazione, posso affermare che non tutta la classe ha maturato un atteggiamento pienamente propositivo e collaborativo, ma rispetto al 1° quadrimestre un numero maggiore di alunni ha mostrato interesse per la materia e fatto utili collegamenti tra le diverse discipline.

L'attività didattica è stata svolta con regolarità.

Nelle prime settimane del 1° quadrimestre è stato effettuato un ripasso relativo all'anno precedente e durante tutto l'anno scolastico, sono stati effettuati richiami ad alcuni argomenti già svolti negli anni precedenti.

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- lezioni di ripasso (dei moduli relativi al quarto anno),

lezioni frontali;

- lezioni di verifica (prove scritte e verifiche orali)
- lezioni di approfondimento.

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo “*Master Lab*” di Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti, edizione Le Monnier Scuola
- Fotocopie
- Slides fornite dal docente agli alunni

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti, con domande aperte, semi – strutturate, quesiti con risposte a scelta multiple, produzione di case history e verifiche orali.

Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti, con relativo punteggio espresso in centesimi o quindicesimi.

Il programma didattico è stato svolto quasi completamente, verrà terminato nelle successive lezioni previste entro la naturale scansione dell’anno scolastico.

Si sono comunque privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore e utili alla formazione professionale degli alunni.

Al termine del programma, verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti ed eventuali approfondimenti.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

Programma svolto di Sala & Vendita

UNITA' 1 (Ripasso IV° anno)	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
<p><b>L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA</b>  <b>Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il reparto sala</li> <li>- Il reparto bar</li> <li>- Arredi</li> <li>- Brigata di sala e di bar</li> </ul> <p><b>La sicurezza alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pulizia e disinfestazione degli ambienti</li> <li>- La sicurezza sul lavoro</li> </ul>	<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Conoscenza dei requisiti strutturali della sala ristorante e del bar, con corretto utilizzo della dotazione professionale</p> <p>Criteria e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Utilizzare le giuste tecniche e dotazioni professionali nelle diverse tipologie di aziende</p>

UNITA' 5	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
<p><b>LA PRODUZIONE DEL VINO</b>  <b>La produzione vitivinicola italiana (Ripasso)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le caratteristiche della produzione vitivinicola italiana</li> </ul> <p><b>La produzione vitivinicola europea</b>                      La viticoltura in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Francia</li> <li>- Spagna</li> <li>- Portogallo</li> <li>- Germania</li> <li>- Austria</li> <li>- Ungheria</li> </ul> <p><b>La produzione vitivinicola extraeuropea</b>                      La viticoltura in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stati Uniti e Canada</li> <li>- Argentina</li> <li>- Cile</li> </ul>	<p>Enografia nazionale ed internazionale</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sudafrica</li> <li>- Australia e Nuova Zelanda</li> <li>- Cina</li> <li>- Gli ice wines</li> </ul>		
<b>UNITA' 6</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
<p><b>L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b></p> <p><b>Pianificare l'offerta enogastronomica e gastronomica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di marketing</li> <li>- Strumenti di vendita</li> </ul> <p><b>Programmare l'offerta enogastronomica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il menu</li> <li>- Le diverse tipologie</li> </ul> <p><b>Comunicare l'offerta enogastronomica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mezzi di comunicazione</li> <li>- La carta dei vini</li> <li>- Il briefing operativo</li> </ul>	<p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole enogastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione, per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento tra colleghi.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>

<b>UNITA' 7</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
<p><b>ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE</b></p> <p><b>L'analisi delle caratteristiche organolettiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi sensoriale</li> <li>- La degustazione dei cibi</li> <li>- Il degustatore</li> <li>- La degustazione dell'olio di oliva</li> </ul> <p><b>La sommellerie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La figura professionale del Sommelier</li> <li>- Le bottiglie</li> <li>- L'attrezzatura per la degustazione</li> </ul>	<p>Principi di analisi sensoriale dei vini</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino e valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso l'utilizzo delle attrezzature e le tecniche di degustazione.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi organolettica del vino, esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo</li> </ul> <p><b>L'abbinamento cibo vino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I principi di abbinamento</li> <li>- La scheda grafica di abbinamento (Scheda Mercandini)</li> <li>- La successione dei vini a tavola</li> </ul>	<p>Proporre un adeguato e corretto abbinamento cibo vino secondo i diversi principi e secondo la scheda grafica elaborata dall'Ais, ossia la scheda Mercandini.</p>	
---	---	--

<b>UNITA' 8</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
<p><b>OPERARE DAVANTI AL CLIENTE</b></p> <p><b>La cucina di sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cucinare davanti al cliente</li> <li>- L'attrezzatura</li> <li>- La tecnica</li> </ul> <p><b>I cocktail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione IBA e composizione</li> <li>- L'organizzazione del banco bar</li> <li>- La tecnica di miscelazione</li> <li>- Le tecniche di preparazione</li> <li>- Le decorazioni</li> <li>- La cultura del bere miscelato</li> </ul>	<p>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio.</p> <p>Utilizzare le corrette tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>

UNITA' 9	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
<p><b>EVENTI SPECIALI</b></p> <p><b>Il banqueting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'attività di banqueting</li> <li>- Gli operatori</li> <li>- Le occasioni e le tipologie di servizio</li> <li>- L'attrezzatura speciale</li> </ul> <p>Diverse tipologie di buffet</p> <p><b>Il catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'attività del catering</li> <li>- Tecniche di produzione e trasporto</li> <li>- Il catering itinerante</li> <li>- Il catering-banqueting</li> </ul> <p><b>La preparazione di un evento speciale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vendita di un evento speciale</li> <li>- Pianificazione del lavoro</li> <li>- Preparazione della sala</li> <li>- Il buffet e la mise en place</li> <li>- Il servizio in sala</li> <li>- Il cerimoniale</li> </ul>	<p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Progettare un menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering, banqueting e per eventi speciali.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.</p>

UNITA' 10	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
<p><b>TECNICHE DI GESTIONE</b></p> <p><b>La gestione delle aziende turistico – ristorative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici</li> <li>- Forme di gestione</li> <li>- Le risorse umane</li> <li>- Le principali normative</li> </ul> <p><b>La gestione degli acquisti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'approvvigionamento</li> <li>- La gestione del magazzino</li> </ul> <p><b>Informatica ed enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tecnologie informatiche</li> </ul>	<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Software del settore turistico-ristorativo</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei problemi e dei prodotti tipici.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>- I vantaggi</li><li>- I software per la ristorazione</li><li>- Sistemi in rete</li></ul>	Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa	
---	---	--



ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

**DISCIPLINA: Matematica**

Prof.ssa Paola Calafiore

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 17 allievi, 4 femmine e 13 maschi.

All'interno del gruppo classe ci sono cinque alunni con B.E.S, di cui quattro con D.S.A. di diversa gravità e compensazione ed uno con ulteriori difficoltà attentive e di autocontrollo.

Nei loro confronti sono stati adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative, definiti nel Piano Didattico Personalizzato.

I ragazzi hanno avuto la possibilità di depositare e protocollare, secondo necessità, le mappe utilizzate, con il mio consenso, durante l'anno scolastico e hanno usufruito di tempi aggiuntivi o verifiche con un numero inferiore di esercizi, mantenendo rigorosamente gli stessi obiettivi della classe.

Il livello di partenza della classe, piuttosto carente, unito alla scarsa motivazione allo studio, ha indotto a strutturare la programmazione e l'organizzazione delle attività didattiche in maniera tale da fornire agli allievi un approccio incentrato sui nuclei fondanti dell'Analisi Matematica, basando il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera il più possibile intuitiva, cercando un costante riscontro pratico e limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti, il tutto per favorire anche gli allievi dotati di una minore capacità di rielaborazione.

La maggior parte della classe ha manifestato difficoltà di attenzione e autocontrollo, gravi lacune di base e scarsa partecipazione, raggiungendo risultati più o meno soddisfacenti, a seconda dell'impegno o delle capacità, pochi si sono mostrati maturi e collaborativi. Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi proposti, buona parte del gruppo classe si assesta sul livello della sufficienza o scarsa sufficienza, pochi hanno ottenuto discreti o buoni risultati.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>a</sup> DK

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**  
**Prof.ssa Calafiore Paola**

<b>MODULO 0: EQUAZIONI E disequazioni (RIPASSO)</b>	
<p><b>Obiettivi cognitivi</b> Equazioni di secondo grado. Disequazioni di primo e secondo grado. Disequazioni fratte. Cenni alle disequazioni di grado superiore al secondo.</p>	<p><b>Obiettivi operativi</b> Risolvere equazioni di secondo grado. Risolvere disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte e, in casi semplici (scomposizione mediante raccoglimento totale), disequazioni di grado superiore al secondo.</p>
<p><b>CONTENUTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>U.D.1: Equazioni di secondo grado</b></li> <li>• <b>U.D.2: Disequazioni di primo e secondo grado</b></li> <li>• <b>U.D.3: Disequazioni fratte e di grado superiore al secondo</b></li> </ul>	

<b>MODULO 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)</b>	
<p><b>Obiettivi cognitivi</b> Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali. Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore infinito, limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Forme di indecisione di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0. Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.</p>	<p><b>Obiettivi operativi</b> Riconoscere il grafico di una funzione. Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale. Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Eliminare le forme di indecisione +infinito-infinito, infinito/infinito, 0/0. Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui. Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti.</p>
<p><b>CONTENUTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>U.D.1: Definizione di funzione reale di variabile reale, dominio e studio del segno</b></li> <li>• <b>U.D.2: Funzioni pari e funzioni dispari</b></li> <li>• <b>U.D.3: Limiti ed asintoti (orizzontali, verticali, obliqui)</b></li> <li>• <b>U.D.4: Analisi del grafico di una funzione e continuità dal punto di vista intuitivo, punti di discontinuità di 1°, 2°, 3° specie</b></li> </ul>	

## MODULO 2: DERIVATE E LO STUDIO DI FUNZIONE

### Obiettivi cognitivi

Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.  
Regole per il calcolo delle derivate.  
Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.  
Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.  
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.

### Obiettivi operativi

Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.  
Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.  
Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto.  
Determinare le coordinate dei punti stazionari.  
Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente  
Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale).  
Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.  
Rappresentare graficamente la funzione studiata.  
Analizzare il grafico di una funzione.

### CONTENUTI:

- **U.D.1: Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico**
- **U.D.2: Regole per il calcolo delle derivate**
- **U.D.3: Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto**
- **U.D.4. Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari**
- **U.D.5. Funzioni concave e convesse, flessi**
- **U.D.6: Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione**

### OBIETTIVI MINIMI CLASSE QUINTA

- Saper classificare le funzioni
- Di una semplice funzione algebrica razionale saper studiare:
  - dominio
  - intersezioni con gli assi
  - segno
  - limiti negli estremi del dominio
  - asintoti orizzontali e verticali
  - monotonia, massimi e minimi
- Di una funzione algebrica razionale intera saper studiare: monotonia e punti stazionari, saper ricercare rette tangenti
- Saper leggere dal grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi.

### OBIETTIVI GENERALI

#### A) Disciplinari

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

### B) Trasversali

- utilizzare consapevolmente testi e dispense;
- schematizzare il contenuto di una lezione;
- essere provvisto regolarmente dei materiali necessari per svolgere l'attività didattica;
- rielaborare a casa i contenuti;
- svolgere i compiti assegnati;
- esporre correttamente le conoscenze apprese;
- operare collegamenti con le altre materie, in particolare con quelle professionalizzanti;
- rispettare l'ambiente di lavoro;
- rispettare compagni, docenti e personale scolastico.

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>a</sup> DK  
DISCIPLINA: **Lingua e civiltà inglese**  
Prof.ssa Matteini Lorella

### **RELAZIONE FINALE**

La classe V DK è composta da 17 studenti, 13 ragazzi e 4 ragazze.

È una classe che ho conosciuto solo quest'anno ed ho cominciato subito a lavorare ma con molta difficoltà in quanto il livello di partenza era molto scarso e le conoscenze della lingua davvero minime. Cercando di ottenere un livello più adeguato ed abbastanza lineare fra i vari studenti, ho subito iniziato un ripasso sia grammaticale che lessicale. Non tutti però riuscivano a seguire, anche perché ho dovuto registrare tante assenze durante tutto l'anno e quindi bisognava continuamente riprendere gli argomenti. Da segnalare anche un comportamento in classe molto problematico e difficile da gestire.

I ragazzi hanno eseguito comunque con regolarità le prove scritte, è stato più difficile avere prove orali, ciò dovuto anche al poco tempo per svolgere l'intero programma, nonché ad assenze strategiche.

I ragazzi si sono mostrati solo a tratti interessati alle tematiche proposte, pur avendoli sollecitati più volte a proporre eventuali argomenti di loro interesse.

Nel complesso, solo alcuni studenti hanno raggiunto una adeguata preparazione per affrontare l'esame.

Pochi studenti hanno un profitto decisamente buono e si esprimono con proprietà di linguaggio.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
 Classe 5<sup>a</sup> DK

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**  
**Prof.ssa Matteini Lorella**

Moduli	Obiettivi	Contenuti
<p><b>MODULE 4</b>  <b>On the tour</b></p> <p>Unit 1 Enogastronomy &amp; food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cross cultural diversity</li> <li>• Dine Italian style</li> <li>• The organic choice</li> <li>• From Arcigola to Slow Food revolution</li> <li>• From global to local</li> <li>• Slow Food Presidia</li> <li>• Km 0 products</li> <li>• Short supply chain</li> </ul> <p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glamorous Emilia Romagna</li> <li>• Luscious Tuscany</li> <li>• Enchanting Umbria</li> </ul> <p>Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glowing Sicily</li> </ul> <p>Unit 4 International enogastronomy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The world's 50 best restaurants</li> <li>• Noma</li> <li>• The fat duck</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</li> <li>• Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale</li> <li>• Saper leggere, capire e riprodurre ricette provenienti da differenti tradizioni culinarie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The history of slowfood</li> <li>• Slowfood – fastfood</li> <li>• Terra madre</li> <li>• Prodotti slow food presidia</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti del territorio</li> <li>• Caratteristiche dei piatti regionali</li> <li>• Curiosità</li> <li>• Abbinamento vino e piatti tipici</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibi sella tradizione</li> <li>• Festività</li> </ul>

<p><b>MODULE 5</b> <b>On the mission</b> Unit 1 Food and religion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>• Buddhism</li> <li>• Kosher food</li> </ul> <p>Unit 2 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition and food science</li> <li>• Nutrients</li> <li>• The healthy eating food pyramid &amp; healthy eating</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• The Vegetarian diet</li> <li>• HACCP</li> <li>• Food poisoning</li> </ul> <p>Unit 3 Buffets, banqueting&amp; banqueting menus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffet service</li> <li>• Managing a function</li> <li>• Social functions</li> <li>• Business functions</li> </ul> <p>Unit 4 New trends: evolution not revolution</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The era of molecular gastronomy</li> <li>• Massimo Bottura</li> <li>• Adrià Ferra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</li> <li>• Conoscere le proprietà degli alimenti</li> <li>• Conoscere il rapporto tra cibo e salute</li> <li>• Sapere la legge dell'HACCP</li> <li>• Conoscere i sette punti</li> <li>• Principali cause di contaminazione alimentare</li> <li>• Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet</li> <li>• Accettare e gestire prenotazioni</li> <li>• Conoscere ed esplorare nuove tendenze e stili gastronomici</li> <li>• Analizzare il rapporto tra cucina e globalizzazione</li> <li>• Conoscere le fasi relative alla ricerca di lavoro</li> <li>• Brevi dialoghi per un colloquio di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazioni ed usanze in cucina</li> <li>• Fasting: forme di digiuno nelle varie religioni</li> <li>• Cibi e preparazioni consentiti o non permessi</li> <li>• La nuova piramide alimentare</li> <li>• Diet: regime alimentare o regole per il dimagrimento</li> <li>• Registro di HACCP</li> <li>• Sicurezza ed igiene in cucina</li> <li>• Diversi tipi di buffet</li> <li>• Differenza fra buffet e banquetting</li> <li>• Heston Blumenthal</li> <li>• Massimo Bottura</li> <li>• I principali esponenti della cucina molecolare</li> </ul>
--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pop-up restaurants: PIP's Dish</li> <li>• Noma</li>   <li>• The application letter</li> <li>• Curriculum vitae</li> <li>• Job interview</li> <li>• Job search: staffing</li> <li>• Job opportunities</li> </ul>		
--	--	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi proposti con comprensione scritta e/o orale</li> <li>- Lezione frontale per presentare tematiche specifiche</li> <li>- Esercitazioni scritte: formulazione di questionari, tabelle, grafici, schemi riassuntivi</li> <li>- Esposizione orale di tematiche affrontate</li> </ul>	<p>Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: <i>Cook Book Club</i></li> <li>• Libro di testo: <i>The world of catering</i></li> <li>• <i>Cooking time</i></li> <li>• CD</li> <li>• DVD</li> <li>• Fotocopie di materiale utile a fissare strutture.</li> </ul>	<p>Prove orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colloquio tradizionale e attività di collegamento con video e ascolto</li> </ul> <p>Prove scritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove strutturate e semistrutturate</li> </ul> <p>- Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione</p> <p>- Esercizi proposti dal libro</p> <p>- Simulazione di attività front office</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> <li>- Impegno, partecipazione</li> </ul>



Competenze di cittadinanza:

- Ulteriore sviluppo della competenza comunicativa attraverso l'approfondimento delle quattro abilità
- Capacità di comprendere messaggi, estrapolare parole chiave relative a temi di carattere specifico
- Capacità di comprendere ed interagire in situazioni realistiche
- Capacità di decodificare messaggi e sintetizzarne il contenuto
- Utilizzo del linguaggio specifico acquisito
- Saper interagire in situazioni di vita quotidiana con lessico appropriato e in situazioni afferenti alla micro lingua
- Saper relazionare, descrivere, fare domande e rispondere in situazioni appropriate
- Saper produrre testi, corretti e attenti all'uso appropriato, inerenti alla lingua d'indirizzo
- Sviluppo delle capacità comunicative, trasversalmente con altre discipline

#### Metodologia:

Le competenze di cittadinanza verranno perseguite utilizzando il metodo nozionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina e su un continuo ed interattivo rapporto insegnante-studente; tutte le attività e gli esercizi mireranno a guidare gli alunni a scoprire, prima intuitivamente, poi attivamente, i contenuti linguistici e comunicativi. Tali attività avranno anche l'obiettivo di sviluppare quelle abilità e di acquisire quelle nozioni utili sia al conseguimento finale del diploma che alla futura attività lavorativa degli stessi.

#### Verifiche e valutazione:

Le verifiche (un minimo di due prove orali e scritte in classe per quadrimestre per alunno) comprenderanno prove di tipo oggettivo e soggettivo per accertare la competenza comunicativa via via acquisita dagli alunni.

Si effettueranno anche esercitazioni a casa per la parte operativa di ogni argomento. Per la valutazione si utilizzeranno i seguenti criteri di valutazione: coerentemente con le competenze comunicative proposte, si valuterà il grado di conoscenza minima relativamente a: competenze d'ascolto, accuratezza fonetica, correttezza grammaticale e sintattica, proprietà lessicale, generale e specifica

Per la valutazione si utilizzeranno i seguenti criteri di valutazione:

coerentemente con le competenze comunicative proposte, si valuterà il grado di conoscenza minima relativamente a competenza d'ascolto, accuratezza fonetica, correttezza grammaticale e sintattica, proprietà lessicale.

- Collegamenti interdisciplinari:

- Miglioramento del rapporto con sé stessi
- Miglioramento dei rapporti interpersonali
- Sviluppo del metodo di studio
- Acquisizione di senso di responsabilità
- Assunzione di un atteggiamento idoneo al ruolo di studente
- Miglioramento delle capacità di concentrazione
- Autonomia
- Miglioramento delle capacità espressive

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>^</sup> DK  
DISCIPLINA: **Lingua e civiltà francese**  
Prof.ssa Romina Di Simone

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>^</sup>DK è composta da 17 alunni, di cui 5 alunni con bisogni educativi speciali (4 DSA e un BES).

Ho seguito gli alunni di 5<sup>^</sup>DK nello studio della lingua e civiltà francese solo nell'ultimo anno di corso, pertanto non ho potuto verificare i loro sviluppi né sul piano umano, né sul piano didattico. Il livello di partenza, per molti alunni, non era sufficientemente adeguato ad affrontare il programma del quinto anno. Dopo un ripasso iniziale dei principali argomenti di enogastronomia svolti durante l'anno precedente, siamo passati al programma dell'anno in corso, che è stato svolto in maniera sintetica, a causa delle difficoltà di apprendimento, della scarsa partecipazione e a volte del totale disinteresse verso questa materia; tuttavia, nel complesso si è riusciti a svolgere sommariamente il lavoro preventivato ad inizio anno.

Lo studio e l'impegno, sia in classe che a casa, sono stati spesso inadeguati; a tale scopo, durante il secondo quadrimestre sono stati attivati dalla scuola dei corsi di recupero pomeridiani ai quali ho aderito volentieri per dare un ulteriore aiuto alla classe. Malgrado ciò, non tutti gli studenti che erano stati segnalati a causa delle loro insufficienze hanno partecipato ai corsi, o vi hanno partecipato in maniera non continuativa.

Solo pochi alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione, altri invece si sono assestati sul livello della sufficienza, piena o in alcuni casi stentata, poiché hanno dimostrato debolezze nel corso dell'anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti. Tale risultato è dovuto anche ad un comportamento disciplinare spesso problematico e ad un'alta percentuale di assenze.

Nonostante questi ostacoli, sono state effettuate tutte le verifiche richieste, sia orali che scritte.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>a</sup> DK

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**  
**Prof.ssa Romina Di Simone**

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

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Le dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les desserts et les fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents types de fromages</li> <li>- Les phases de la fabrication</li> <li>- Les catégories et leurs caractéristiques</li> <li>- La conservation</li> <li>- Typologies de desserts et caractéristiques</li> <li>- Les pâtes à pâtisserie</li> <li>- Les fruits</li> </ul>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Le vin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler du vin</li> <li>- Savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes</li> <li>- Savoir donner des conseils sur le choix</li> <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'histoire du vin</li> <li>- Les principales zones viticoles françaises et italiennes</li> <li>- La classification des vins</li> <li>- L'étiquette</li> <li>- Les appellations</li> <li>- La dégustation et le mariage vin/mets</li> </ul>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</li> <li>- Savoir opérer des choix sur le régime à suivre</li> <li>- Savoir présenter des menus équilibrés</li> <li>- parler des produits Bio et OGM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les régimes alimentaires</li> <li>- La pyramide alimentaire et les apports nutritionnels des aliments</li> <li>- Le régime méditerranéen, végétarien et macrobiotique.</li> <li>- Les OGM</li> <li>- Les certifications françaises</li> <li>- Nourriture et religion</li> </ul>

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

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Tour du monde en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les caractéristiques de la cuisine dans le monde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisine du monde : le Maghreb, les Antilles, la Polynésie et la Réunion.</li> </ul>

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

DISCIPLINA: **Italiano e storia**

Prof.ssa Beatrice Canducci

## **RELAZIONE FINALE**

La classe 5<sup>o</sup> **DK** è formata da 17 studenti, di cui 4 con certificazione di DSA e una di BES.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha dimostrato diverse specificità sia per quel che riguarda le abilità di apprendimento sia per quel che riguarda il comportamento. Si è presentata con diversi prerequisiti: alcuni elementi hanno evidenziato una discreta conoscenza dei temi ed una accettabile disponibilità ad approfondire, altri invece hanno rilevato una scarsa propensione agli argomenti disciplinari ed un linguaggio specifico non sempre ricco. Pertanto, solo alcuni alunni hanno dimostrato costanza nello studio e volontà di apprendere, altri invece hanno manifestato superficialità anche per quello che riguarda l'applicazione a casa, finalizzando lo studio a una valutazione immediata. Permangono in alcuni conoscenze sommarie per mancanza di studio, linguaggio semplicistico e, nonostante gli stimoli, manifestano ancora incapacità di servirsi delle informazioni fornite nel corso delle lezioni e delle sollecitazioni offerte. Emergono alcuni elementi positivi che nel corso dell'anno hanno mantenuto costante l'impegno di studio potenziando così le proprie abilità di organizzazione del sapere.

Lo svolgimento del programma si è svolto sostanzialmente secondo quanto preventivato all'inizio dell'anno, ma la docente ha eseguito dei tagli al numero di brani analizzati in classe: tale scelta è stata motivata dalle oggettive difficoltà e dal disinteresse, piuttosto generalizzato, riguardo all'analisi dei testi affrontati. Gli argomenti comunque sono stati trattati mettendo in evidenza soprattutto i tratti essenziali e le relazioni tra le diverse unità didattiche sviluppate.

Per quello che riguarda la valutazione, sono state somministrate varie prove scritte di controllo del processo di apprendimento dei contenuti relativi alle unità didattiche trattate; con prove orali si è valutata l'esposizione dei concetti appresi. L'osservazione dei comportamenti in classe ha permesso di individuare interesse, capacità di ascolto, intuito, autonomia, ecc.

Permangono tuttavia, per una buona parte degli alunni, difficoltà per quello che concerne le prove scritte: si registrano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, e difficoltà nell'utilizzare un repertorio lessicale ampio e specifico, preferendo espressioni tipiche del linguaggio colloquiale ed un lessico medio-basso. Uno studente in particolare, di origine ucraina, giunto adolescente in Italia, è stato inserito all'interno dell'Istituto in un percorso per BES linguistici durante il Biennio, ma non ha colmato le molte lacune sulla conoscenza della lingua italiana, presenti sia nelle prove scritte che nell'esposizione orale.

Nel corso dell'anno scolastico, accanto alle normali lezioni frontali, sono stati effettuati approfondimenti riguardanti il programma sia di italiano che di storia: i ragazzi hanno partecipato al progetto "Quando il razzismo diventa legge. Nazismo e fascismo dall'ideologia allo sterminio" in collaborazione con l'Istituto storico per la Resistenza di Rimini, nella persona della prof.ssa Francesca Panozzo. La classe ha visitato la mostra "1938-1945: le leggi razziali contro gli Ebrei in Italia" presso il Museo della città, cui sono seguite due lezioni in classe tenute dalla prof.ssa

Panozzo, dal titolo “Dalla seduzione dei cervelli al campo di concentramento: le due facce del Nazismo” e “Non solo Auschwitz: le tappe della Shoah”.

Inoltre la classe ha proceduto alla lettura dei primi nove capitoli dell’opera “Se questo è un uomo” di Primo Levi.

Naturalmente non sono mancati momenti di approfondimento sull’attualità, lettura di quotidiani, mappe concettuali, proiezione di documentari.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>a</sup> DK

**PROGRAMMA DI ITALIANO**

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>POSITIVISMO, NATURALISMO E VERISMO IN LETTERATURA</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo</li> <li>-Conoscere il profilo dell'autore più rappresentativo</li> <li>-Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame</li> </ul> <p><b>ABILITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi</li> <li>- saper individuare le tematiche del testo analizzato</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p>Il <b>Positivismo</b> nella 2° metà dell'800: principi generali e contesto storico culturale dell'epoca (cenni)</p> <p>Introduzione al <b>Naturalismo</b> francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo sociale, realismo, naturalismo</p> <p>Il <b>Verismo</b> in Italia: letture e analisi in classe di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Luigi Capuana: "Fastidi Grassi"</li> <li>-<b>Giovanni Verga</b>: breve profilo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita, il ciclo dei vinti, la concezione di progresso, lettura di alcuni testi significativi</li> <li>-"<u>Rosso Malpelo</u>": approfondimento sulla condizione dei carusi impiegati nelle miniere;</li> <li>-"<u>La lupa</u>"</li> <li>-"<u>I Malavoglia</u>": lettura dei brani "Prefazione" e "La famiglia Malavoglia" (cap. I).</li> </ul>

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Decadentismo: la reazione al Positivismo.  Simbolismo ed Estetismo</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo</li> <li>-Conoscere il profilo degli autori più rappresentativi</li> <li>-Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame</li> </ul> <p><b>ABILITA':</b></p>	<p><b>Decadentismo:</b> la critica del pensiero positivista, la ripresa di temi romantici, il significato del termine decadentismo, la periodizzazione.</p> <p><b>Simbolismo:</b> il primato della poesia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Charles Baudelaire:</b> da "<u>I fiori del male</u>", lettura e analisi di "Corrispondenze" "Spleen" "L'albatro"</li> </ul> <p>I concetti di similitudine, metafora, analogia, sinestesia.</p> <p>-<b>Giovanni Pascoli:</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi</li> <li>- saper individuare le tematiche del testo analizzato</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p>vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, l’influsso del simbolismo, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea, il fonosimbolismo.</p> <p>Da <u>Myrica</u>, lettura e analisi di: “Lavandare, X Agosto, L’assiuolo”</p> <p>Il saggio “<u>Il fanciullino</u>” con lettura e analisi del brano: “È dentro di noi un fanciullino”</p> <p><b>Estetismo:</b> l’arte per l’arte, la figura dell’esteta</p> <p><b>-Oscar Wilde</b>, “<u>il Ritratto di Dorian Grey</u>”. Lettura e analisi del brano: “Il vero volto di Dorian”</p> <p><b>-Gabriele D’Annunzio:</b> la vita e le imprese di D’Annunzio combattente, Estetismo, Superomismo e Panismo, il periodo notturno.</p> <p>Letture e analisi de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- “<u>La pioggia nel pineto</u>”;</li> <li>-“<u>Il piacere</u>”: la trama, il genere, il protagonista, lettura e analisi del brano “Il ritratto di un esteta”</li> <li>-“<u>Notturmo</u>”: lettura del brano “Deserto di cenere”.</li> </ul> <p>Confronto tra Pascoli e D’Annunzio</p>
--	--	---

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>La poesia crepuscolare e futurista</b></p>	<p><b>CONOSCENZE:</b> Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul> <p><b>ABILITÀ:</b> -saper individuare le tematiche del testo analizzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p><b>Guido Gozzano:</b> l’anti-D’Annunzio. Lettura e analisi de “<u>La signorina Felicita ovvero la felicità</u>” (primi 100 versi)</p> <p><b>Filippo Tommaso Marinetti:</b> il Manifesto del Futurismo (cenni); lettura e analisi de “<u>Il bombardamento di Adrianopoli</u>”</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Il romanzo della crisi</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i caratteri della cultura mitteleuropea del primo Novecento</li> <li>-Conoscere il profilo degli autori analizzati</li> <li>-Conoscere a grandi linee le opere degli autori</li> </ul> <p><b>ABILITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi</li> <li>- saper individuare le tematiche del testo analizzato</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p><b>Franz Kafka:</b> “<u>La metamorfosi</u>”, lettura e analisi del brano “Il risveglio di Gregor”; lettura de “Lettera al padre”.</p> <p><b>James Joyce:</b> da “Ulisse” lettura e analisi del brano “L’insonnia di Molly”, come esempio di flusso di coscienza, forma di scrittura del “tempo interiore”.</p> <p><b>Sigmund Freud:</b> la scoperta dell’inconscio e la nascita della psicoanalisi (cenni).</p> <p><b>Italo Svevo:</b> la vita, “<u>La coscienza di Zeno</u>”: la figura dell’inetto, la malattia, la psicoanalisi, i contenuti principali della trama. Lettura e analisi dei brani: “Prefazione e preambolo”, “L’ultima sigaretta”, “Una catastrofe inaudita”.</p> <p><b>Luigi Pirandello:</b> la vita, gli studi di psicologia e filosofia, la difficile interpretazione della realtà: vita e forma, le “maschere nude”, relativismo conoscitivo e incomunicabilità.</p> <p><u>Il saggio “L’Umorismo”:</u> lettura e analisi del brano Il sentimento del contrario”.</p> <p>Il romanzo “<u>Il fu Mattia Pascal</u>”: lettura e analisi dei brani “Premessa”, “Cambio treno”, “Io e l’ombra mia”.</p> <p><u>Le novelle:</u> lettura e analisi de “La carriola” e “Il treno ha fischiato”.</p> <p>Confronto tra le figure di Gregor Samsa e Belluca.</p>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>La letteratura tra le due guerre</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la biografia degli autori</li> <li>-Conoscere i caratteri salienti delle opere degli autori</li> </ul> <p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare i testi</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effettuare collegamenti con gli eventi storici in cui le opere si collocano</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p><b>Giuseppe Ungaretti:</b> vita, “<u>L’Allegria</u>”: il titolo, i temi, la parola pura, lo sperimentalismo. Lettura e analisi de “Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, I fiumi, Mattina, Soldati”.</p> <p><b>Primo Levi:</b> “<u>Se questo è un uomo</u>”, analisi della poesia iniziale “Shemà”, lettura e analisi dei primi nove capitoli del romanzo.</p> <p><b>Italo Calvino:</b> “<u>Il sentiero dei nidi di ragno</u>” con lettura e analisi del brano “La pistola”;</p> <p>“<u>Ultimo viene il corvo</u>” con lettura e analisi de “Ultimo viene il corvo”.</p>

MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Percorso tematico di scrittura</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la lingua</li> </ul>	-Il testo argomentativo

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la tipologia testuale in oggetto</li> </ul> <b>ABILITA':</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lettura dei documenti e dei testi forniti</li> <li>- identificazione delle parole chiave del tema</li> <li>- comprensione globale del testo</li> <li>- uso di una terminologia appropriata</li> <li>- produzione scritta di un testo inerente alla tipologia in oggetto</li> </ul> <b>COMPETENZA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizzazione e stesura di un testo</li> <li>- produzione di strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi del testo letterario</li> <li>- La relazione</li> <li>- Il curriculum vitae in formato europeo</li> </ul>
--	---	--

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

## PROGRAMMA DI STORIA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>L'unità d'Italia</b>	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;</li> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</li> <li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</li> <li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I moti risorgimentali</li> <li>• L'Unità d'Italia</li> <li>• I governi italiani della Destra e della Sinistra storica</li> </ul>

MODULO 2		CONTENUTI
<b>L'Italia e L'Europa tra Ottocento e Novecento</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> <li>• La questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della <i>Belle époque</i></li> </ul>

MODULO 3		CONTENUTI
<b>La prima guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamica del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>• Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>

MODULO 4		CONTENUTI
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra</li> <li>• La nascita dell'URSS</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul>

MODULO 5		CONTENUTI
<b>L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>• Gli USA dopo il conflitto e la crisi del 1929</li> </ul>

MODULO 6		CONTENUTI
<b>Mussolini e il Fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>• Caratteri del regime fascista</li> </ul>

MODULO 7		CONTENUTI
<b>Hitler e il Nazismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>

MODULO 8		CONTENUTI
<b>La seconda guerra mondiale e il mondo bipolare</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e fasi della seconda guerra mondiale;</li> <li>• USA, URSS e il mondo bipolare</li> </ul>

MODULO 9		CONTENUTI
<b>L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia diventa una repubblica.</li> <li>• Il boom economico e l'evoluzione politica negli anni '60.</li> <li>• Gli anni '80 e '90.</li> <li>• L'Italia del XXI secolo.</li> </ul>

MODULO 10		CONTENUTI
<b>CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“Migrazioni ieri e oggi”</b>: indagine sociale e storica a partire dalle migrazioni italiane di fine '800 fino alle attuali migrazioni in Europa</li> <li>• <b>“Quando il razzismo diventa legge. Nazismo e fascismo dall'ideologia allo sterminio”</b>: progetto sviluppato in collaborazione con l'Istituto Storico per la Resistenza di Rimini.</li> <li>• <b>“La Costituzione italiana”</b>: nascita, caratteristiche e principi costitutivi.</li> <li>• <b>“L'Unione Europea”</b>: nascita e sviluppo, principali organismi.</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <p>-In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <p>- Si è fatto talvolta ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe video-proiettate.</p> <p>-I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>-Manuale in adozione: De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura 3</i>, Pearson.</p> <p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante.</p>	<p>- Verifiche scritte: utili per valutare le conoscenze</p> <p>-Verifiche orali: per valutare anche abilità e competenze</p> <p>- Colloquio orale</p>	<p>-In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Qualità e quantità delle conoscenze acquisite;</li> <li>-Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>-Uso di registro linguistico adeguato;</li> <li>-Capacità di argomentare;</li> <li>-Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>-Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

DISCIPLINA: **Scienze Motorie e Sportive**

Prof.ssa Caterina Girolometti

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 17 studenti di cui 4 femmine e 13 maschi. Il gruppo è chiassoso e a volte polemico e non sempre integrato dal punto di vista socio-affettivo, anche a livello didattico e motivazionale a volte si mostra apatico e poco stimolato dall'apprendimento e dalla programmazione trattata. Anche per l'aspetto pratico caratteristico della disciplina Scienze Motorie non risulta omogeneo per prerequisiti strutturali e funzionali. Una parte piuttosto ridotta della classe pratica o ha praticato attività motoria extra scolastica il che ha influenzato positivamente l'attività svolta in palestra e di conseguenza le competenze apprese. L'altra parte del gruppo classe ha mostrato interesse discontinuo, condizionando gli apprendimenti che sono comunque risultati sufficienti. Sufficiente il profilo disciplinare caratterizzato comunque da episodi di condotte immature e scorrette. Generalmente sufficiente all'età, è lo sviluppo psicologico cognitivo e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la classe ha raggiunto un livello medio e medio-basso, solo in taluni casi il livello è risultato alto e medio-alto. Non tutto il gruppo classe mostra regolare interesse per le attività proposte e programmate. La frequenza alla pratica motoria è discontinua a causa delle assenze. L'efficacia negli apprendimenti raggiunti sia a livello pratico che nella parte teorica affrontata singolarmente e occasionalmente nella seconda parte dell'A.S. ha rilevato sufficienti competenze.

L'ambiente classe se pur ridotto nel numero non sempre ha consentito di realizzare lezioni fluide e scorrevoli, ciò causato dall'immaturità di una componente classe e allo scarso impegno, che è risultato adeguato solo nei momenti valutativi. Sotto la sfera socio affettiva, non del tutto idonei i rapporti di cooperazione di condivisione, adeguato il rispetto reciproco.

### RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: generalmente non sempre si è raggiunta una maturità socio-affettiva corretta, solo taluni hanno mostrato adeguata serietà; la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale sono risultate discontinue e non sempre idonee; la classe ha comunque raggiunto sufficienti livelli di apprendimento. Nello specifico, a livello pratico, saltuaria l'organizzazione e l'utilizzo degli spazi e degli attrezzi messi a disposizione, in particolare nei momenti in cui si è stimolata l'autonomia dei ragazzi, visto la loro età. Abbastanza buona la cooperazione nei lavori di gruppo e negli sport di squadra affrontati soprattutto per una parte dei ragazzi. Solo sporadicamente sono state interiorizzate le nozioni trasversali disciplinari, nei confronti di altre materie di studio e nelle abitudini di vita.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo medio nel complesso, il confronto obiettivo con i propri limiti non sempre è stato accolto positivamente, non comprendendone a pieno le potenzialità. Non sempre adeguata la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sport.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>a</sup> DK

**SCIENZE MOTORIE - PROGRAMMA SVOLTO**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: Presentazione del programma da svolgere Informazione sulle norme di comportamento, Prove d'ingresso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazione livello motorio iniziale.</li> </ul>	<p>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>
<p>Titolo: Capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Tecniche di allenamento dei vari prerequisiti strutturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Miglioramento delle capacità condizionali e allenamento cardio-circolatorio attraverso la rilevazione della Fc (frequenza cardiaca).</li> </ul>	<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). U.D.2. Interval –training, Circuit-training a stazioni cronometrate, test di efficienza fisica. 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: Schemi motori di base e capacità coordinative speciali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rielaborazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative speciali.</li> </ul>	<p>U.D.1. Gli schemi motori di base. Il calcolo delle traiettorie nel lancio e nella ripresa di differenti oggetti (cerchio, palla, funicella). U.D.2. Attività ed esercizi coordinativi ai piccoli attrezzi codificati e non codificati, effettuati singolarmente, a coppie e in gruppo.</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	
Titolo: Sport individuali, regolamenti delle discipline affrontate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo di capacità motorie sport-specifiche, presa coscienza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.</li> </ul>	<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 ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.</p> <p>U.D. 3. Gli sport con la racchetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo Squash presso la FIGS di Riccione</li> <li>Tennis e volano (introduzione ed avviamento alla pratica sportiva)</li> </ul>	
Titolo: Sport e giochi di squadra. Attività di arbitraggio negli sport praticati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo e pratica delle tecniche-tattiche di gioco. Conoscenza dei regolamenti e dell'arbitraggio. Miglioramento della cooperazione e fair-play.</li> </ul>	<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>	
Titolo: Parte teorica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenza di nozioni fondamentali nella pratica sportive e correlate all'indirizzo di studio.</li> </ul>	U.D. 1 regolamenti di base sport di squadra e individuali affrontati in itinere	
<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodologia globale</li> <li>Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifiche</li> <li>Risoluzione di problemi (Problem Solving ).</li> </ul>	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La palestra</li> <li>Le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</li> <li>Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</li> <li>Spazi extrascolastici es. pista atletica e strutture della FIGS di Riccione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti</li> <li>Misurazioni oggettive, valutazioni osservative</li> <li>Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</li> <li>Valutazioni e misurazioni pratiche</li> <li>Valutazioni scritte e teoriche sia per l'intera classe e nello specifico per gli eventuali esonerati totali o</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperative Learning, scoperta guidata</li> <li>• Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</li> <li>• Interventi personalizzati effettuati</li> </ul> <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>Formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo e schede d'approfondimento.</li> </ul>	<p>compagni, docenti e regole.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricerche scritte</li> </ul>	<p>parziali dalla parte pratica.</p>
---	---	---	--------------------------------------

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

**DISCIPLINA: Laboratorio cucina**

Prof. Antonino Tripodi

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da n°17 alunni di cui 13 Maschi e 4 Femmine. Sono presenti 5 alunni con bisogni educativi speciali, nello specifico 4 DSA e un BES, per i quali è stato sviluppato lo stesso programma della classe. Per la correzione delle verifiche e per le relative valutazioni, si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma. Come previsto per legge sono stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso.

La classe mi è stata assegnata ai primi di ottobre del corrente anno scolastico e nessuno degli allievi che la compone è stato mio alunno in precedenza. Inoltre si evidenzia che gli allievi nel corso quinquennale di studi hanno avuto differenti docenti tecnico-pratici, e se da un lato ciò ha permesso loro di acquisire tecniche operative diverse, dall'altro li ha penalizzati con una mancanza di continuità didattica.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha assunto un atteggiamento NON sempre corretto e disponibile al dialogo e al confronto con il docente. Comportamenti non sempre adeguati, estremamente infantili, irrispettosi soprattutto tra compagni stessi, hanno condizionato in modo negativo il buon andamento delle lezioni, precludendo quegli approfondimenti necessari e quel dialogo costruttivo indispensabili ad una classe che si appresta ad ottenere il diploma di maturità. Un piccolo gruppo si è distinto cercando di mantenere costante perlomeno lo studio della materia e di avere una sufficiente attenzione durante le lezioni.

La maggior parte della classe ha seguito le lezioni regolarmente mentre per una piccola parte la frequenza è stata discontinua, e MOLTO spesso ci sono state uscite anticipate.

La partecipazione e l'impegno sono risultati talvolta un poco superficiali. Alcuni allievi hanno affrontato gli impegni con scarsa responsabilità, non sempre rispettando i termini delle consegne o presentando elaborati palesemente superficiali, salvo alcune eccezioni. L'applicazione agli studi è risultata limitata allo stretto necessario; generalmente infatti l'interesse è stato motivato solo in funzione del raggiungimento di un voto sufficiente e non di una reale partecipazione. Solo 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 globale di preparazione della classe risulta basilare sia per le competenze raggiunte che per le conoscenze.

Durante il corso dell'anno scolastico si è lavorato per colmare diffuse lacune tecniche operative pregresse presenti in alcuni alunni. Nonostante ciò, si è svolto regolarmente il programma didattico preventivato, tranne alcune unità didattiche che sono state svolte in modo parziale. Il programma verrà terminato nelle successive lezioni previste entro la naturale scansione dell'anno scolastico. Al termine del programma, verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti ed eventuali approfondimenti.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>a</sup> DK

**PROGRAMMA LAB. CUCINA SVOLTO “Elenco dei moduli con i relativi argomenti”**

<b>Ordine</b>	<b>Argomenti del Programma</b>	<b>Stato Svolgimento</b>
<b>1</b>	<b>La ristorazione e il mercato enogastronomico</b>	
	1.1 Tipologie di ristorazione e classificazione: commerciale, collettiva e sociale	Svolto
	1.2 Il catering industriale	Svolto
	1.3 I buoni pasto o ticket restaurant	Svolto
	1.4 La ristorazione sui mezzi di trasporto	Svolto
	1.5 La neoristorazione o ristorazione veloce	Svolto
<b>2</b>	<b>I prodotti alimentari</b>	
	2.1 I prodotti alimentari e le gamme	Svolto
	2.1 Tipologie, classificazione, ed il loro utilizzo nella ristorazione,	Svolto
	2.3 I prodotti di prima gamma e i criteri di qualità	Svolto
	2.4 I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici	Svolto
	2.5 I vari tipi di certificazione europea e normativa legislativa di riferimento	Svolto
	2.6 La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli	Svolto
<b>3</b>	<b>Igiene e sicurezza in cucina</b>	
	3.1 Sicurezza igienica e sistema HACCP	Parzialmente Svolto
	3.2 Nozioni generali per la sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro	Svolto
<b>4</b>	<b>Il banqueting e i servizi esterni</b>	
	4.1 Nozioni generali	Svolto
	4.2 La definizione di banqueting e del servizio	Svolto
	4.3 L'organizzazione gestionale (cenni)	Parzialmente Svolto
	4.4 L'organizzazione operativa e il servizio di cucina (cenni)	Svolto
<b>5</b>	<b>Il menu e la politica dei prezzi</b>	

	5.1 Le funzioni del menu	Svolto
	5.2 Le tipologie di menu e pianificazione	Svolto
	5.3 Menu per particolari esigenze dietetiche (cenni)	Parzialmente Svolto
	5.4 Descrizione, grafica, struttura e ortografia	Svolto
	5.5 I costi di cucina e il prezzo di vendita (cenni)	Parzialmente Svolto
<b>6</b>	<b>La cucina salutistica</b>	
	6.1 Nozioni generali per una cucina sana e una dieta più equilibrata	Svolto
	6.2 Le allergie e le intolleranze alimentari (conoscenze generali)	Svolto
<b>7</b>	<b>L'organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina</b>	
	7.1 La distribuzione con legame differito	Svolto
	7.2 La cucina cook & chill	Svolto
	7.3 Il centro produzione pasti e la cucina satellite	Svolto
	7.4 Le grandi attrezzature da cucina: tradizionali e innovative di cottura e conservazione (nozioni generali)	Svolto
	7.5 Le nuove tecnologie di cottura e conservazione (Cenni)	Svolto
	7.6 I principali pasti della giornata (nozioni generali)	Svolto

METODI DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezioni frontali.</p> <p>Spiegazioni ed esercitazioni pratiche di laboratorio.</p> <p>Utilizzo sussidi didattici.</p> <p>Riviste specifiche del settore.</p>	<p>Uso di glossari.</p> <p>Dispense.</p> <p>Lavori di gruppo.</p> <p>Libro di testo.</p> <p>Fotocopie integrative.</p> <p>Appunti personali.</p>	<p>Simulazioni.</p> <p>Verifiche pratiche di laboratorio.</p> <p>Verifica orale Strutturate.</p> <p>Verifiche scritte.</p>	<p>Apprendimento ed esposizione.</p> <p>Livello di acquisizione degli argomenti.</p> <p>Senso di responsabilità.</p> <p>Disponibilità alla collaborazione.</p>

**RAPPORTO INTERDISCIPLINARE:**

CON SCIENZE DEGLI ALIMENTI I RAGAZZI HANNO APPROFONDITO LE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA DIETETICA ED IN LABORATORIO HANNO REALIZZATO DEI PIATTI, FRUTTO DELLA LORO PERSONALE RICERCA.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

**DISCIPLINA: Religione**

Prof.ssa Maria Giovanna Anelli

## **RELAZIONE FINALE**

### Giudizio complessivo

I risultati conseguiti sono da ritenere più che positivi, essendo instauratosi sin dagli anni precedenti 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 sociali, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei "dibattiti" in classe particolarmente coinvolgenti poiché gli argomenti sviluppati sulla scia del tema etico riguardano tutti gli aspetti della nostra vita privata e sociale andando inevitabilmente a toccare anche le problematiche ambientaliste-ecologiche del mondo in cui viviamo.

La valutazione sul lavoro svolto è per questa classe particolarmente positiva e risente di un rapporto tra gli alunni e con l'insegnante che si è consolidato nel tempo e, soprattutto, almeno per buona parte della classe, della discreta realizzazione di un percorso di raggiungimento di una discreta maturità sociale.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>a</sup> DK

**DISCIPLINA: Religione**

**PROGRAMMA SVOLTO**

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 ad un più alto livello di capacità critiche e conoscitive degli alunni;
- Offrire elementi per scelte consapevoli di fronte ai problemi etico-religiosi;
- Favorire la conoscenza ed il confronto delle soluzioni etiche e sociali così come vissute dalle religioni più diffuse e così educare alla reciprocità, all'accoglienza, alla pace, alla mondialità.

CONTENUTI

- a) INNO ALLA CARITA', Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;
  - b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali criteri di scelta, quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alle modalità di risoluzione delle “crisi di coppia”;
  - c) Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo. La concezione della donna anche attraverso l'analisi del dott. Morelli;
- Perché l'etica è importante. L'etica di Savater .
  - Inchiesta sulle conoscenze di etica. Sulle basi delle tue scelte etiche e su temi quali: l'aborto; la contraccezione, . Maternità surrogata, utero in affitto. Genitori a tutti i costi?Divorzio, l'omosessualità, la procreazione assistita.L'affido familiare;
- e) No al relativismo etico; Le etiche contemporanee tra cui : l'etica soggettivistico-libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità; l'etica personalistica e l'etica religiosa;
  - f) La sapienza del cuore-Cenni su la coscienza. Pascal l'esprit geometrique e l'esprit de finesse. Il cuore ha ragioni che la ragione non conosce
  - g) Leggi civili e legge religiosa. I diritti umani.Il concetto di giustizia retributiva e di giustizia riparativa;
  - h) La cultura contemporanea, la secolarizzazione. L'uomo tra immanenza e trascendenza, tra pessimismo e speranza. Evangelisti, riforma protestante, scisma d'oriente. Il caso non esiste



le scelte dell'uomo tra volontà, destino e karma;

i) Cenni su Pavel Floreswki, lettura e commento lettera ai figli su contenuto sostanziale del tempo vissuto. La scienza dell'aldilà;

l) Kalil Gibran da Il Profeta: La religione, il matrimonio, i figli

### SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

Il punto di partenza per il raggiungimento degli obiettivi specifici è stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale ma, prima ancora di andare a considerare le situazioni esterne, ci si è voluti fermare, sulle capacità di comunicazione personale e sull'importanza di un presente consapevole che sappia mantenere una linea di condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

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

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

Approfondimento e riflessioni sull'olocausto con riferimenti al viaggio dello scorso anno ad Auswitz

Sono stati visionati i film:

- 7 km da Gerusalemme attraverso cui si è potuto analizzare quanto lo smarrimento dell'uomo contemporaneo derivante spesso dalla sete di potere ed il Dio danaro possa essere colmato dalla riscoperta dell'amore semplice e genuino del Padre attraverso la missione di Gesù ed attraverso un rapporto con il trascendente che vada oltre il Miracolo;

«Fire Prof» film attraverso il quale si analizza una specifica situazione familiare di una coppia la cui unione sembra ormai definitivamente compromessa fino a quando si comincia ad approfondire un percorso che va oltre se stessi e spinge verso la comprensione dell'amore come totale gratuità e scevro da qualsiasi forma di egoismo partendo dall'esempio di Gesù il cui amore è andato oltre tutti i nostri egoismi e le nostre piccolezze.

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

# PARTE III

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

### Verifica e Valutazione

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

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato:

- interrogazioni;
- verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti vero o falso, verifiche strutturate o semi-strutturate.

#### Criteria 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 2019), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

## Crediti Scolastici

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

<b>ALUNNI</b>	<b>CREDITI classe III a.s.2016/17</b>	<b>CREDITI classe IV a.s.2017/18</b>	<b>CREDITO CONVERTITO (D.L.62/17)</b>
N°1	4	4	<b>17</b>
N°2	5	4	<b>18</b>
N°3	5	6	<b>20</b>
N°4	4	4	<b>17</b>
N°5	4	5	<b>18</b>
N°6	4	5	<b>18</b>
N°7	5	5	<b>19</b>
N°8	5	5	<b>19</b>
N°9	5	6	<b>20</b>
N°10	5	5	<b>19</b>
N°11	5	5	<b>19</b>
N°12	5	5	<b>19</b>
N°13	5	4	<b>18</b>
N°14	5	6	<b>20</b>
N°15	5	5	<b>19</b>
N°16	4	4	<b>17</b>
N°17	4	4	<b>17</b>

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



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

## Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

Cognome e nome del candidato:

Classe:

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

I COMMISSARI

VALUTAZIONE FINALE

IL PRESIDENTE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

**Commissari**.....

.....

**Presidente**.....

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

**Le simulazioni di prima prova si sono svolte come da modello fornito dal Ministero, nelle date stabilite.**

# ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

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

**UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?\***

**DOCUMENTO n.1**

da “EPICENTRO”

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

## **Guadagnare salute**

### **Alimentazione**

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

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

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

### **I benefici di una sana alimentazione**

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

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

[...]

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

[...]

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

## 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\\_1%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_1%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?))

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

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

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 trovato una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti, argomenti questa affermazione trattando eventuali altri benefici;

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.

# **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

## **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 prima colazione dolce e quelli della prima 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:

- e) Compili un menù per un servizio “Brunch”. Si ipotizzi di dover redigere un menù per un brunch con servizio a buffet, per un hotel” 4 stelle Superior” sito in località montana (Alpi Italiane) per la stagione primavera/estate. Il servizio si svolgerà in tardissima mattinata. Il menù dovrà comporsi di almeno 15 portate bevande escluse.
- f) 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 specifici quali sono. Successivamente relazioni brevemente circa le nozioni di carattere generale sui marchi di qualità e la tutela dei prodotti tipici.
- g) Specifici 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.
- h) 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.
- i) Indichi almeno sei piatti gluten- free. Si ipotizzi di avere tra gli ospiti alcune persone intolleranti al glutine, è necessario quindi redigere un secondo menù con le proposte gluten-free. Nel menù debbono esserci almeno 6 portate idonee ad un celiaco. Si ipotizzi quanto segue: n. 3 antipasti (entree), n. 1 farinaceo, n. 1 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).
- j) Compilazione scheda tecnica della ricetta. Scegliere uno dei piatti inseriti in menù e redigere la scheda tecnica della ricetta (scheda tecnica allegata alla presente prova).

---

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

### **Simulazione Seconda Prova Seconda Parte**

#### **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 della settimana 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

[...]

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

La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, tutelando contestualmente la freschezza dei prodotti ortofrutticoli freschi dove è possibile anche con prodotti alimentari:

- a chilometro zero/filiera corta
- DOP, IGP, STG
  - prodotti locali (tipici o tradizionali)
  - a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);

Con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni, e che si prestano ad ottimizzare la qualità del prodotto e la qualità del pasto proposto.

Facendo riferimento al contesto operativo presente nella prima parte della prova e sotto riportato:

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno 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.

Il candidato, 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, prodotti locali (tipici o tradizionali) 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.

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

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

Per quel che riguarda gli alunni con DSA, si prevede l'utilizzo degli strumenti compensativi concordati con il CdC, coerenti con il loro PDP e protocollati nel loro fascicolo personale.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 08/05/2019

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Canducci Beatrice
Inglese	Matteini Lorella
Francese	Di Simone Romina
Matematica	Calafiore Paola
Sc. Cult. Alim.	Ceresa Elena
Lab. Enog. S. Cucina	Tripodi Antonino
Lab. Enog. Sala/vend	Clivio Monica
Dir. Amm. Strut. Ric.	Giorgi Anna Maria
Scienze Mot. E Spor.	Girolometti Caterina
Religione	Anelli Maria Giovanna

Riccione, 15 maggio 2019

La coordinatrice  
Prof.ssa Romina Di Simone