



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

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

CLASSE 5[^]P

Prot. n. 3756



Anno scolastico
2018-2019

Coordinatore
Elena Ceresa

INDICE

Introduzione: presentazione dell'Istituto	<i>pag. 3</i>
PARTE I - Profilo della classe ed evoluzione nel terzo, quarto e quinto anno	
Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel triennio.....	<i>pag. 4</i>
Piano di studi e obiettivi generali.....	<i>pag. 6</i>
Area di professionalizzazione: alternanza scuola lavoro.....	<i>pag. 8</i>
Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe.....	<i>pag. 10</i>
Verifica e valutazione.....	<i>pag. 11</i>
Profilo della classe.....	<i>pag. 13</i>
Percorsi Interdisciplinari.....	<i>pag. 14</i>
Attività extra-curricolari.....	<i>pag. 14</i>
Cittadinanza e Costituzione.....	<i>pag. 15</i>
Crediti scolastici	<i>pag. 15</i>
PARTE II - Percorsi formativi disciplinari (programmi e relazioni)	
Scienze Motorie.....	<i>pag. 17</i>
Dir. Amm. Strut. Ric.....	<i>pag. 19</i>
Tec. Org. Gest. prod.....	<i>pag. 21</i>
Storia.....	<i>pag. 25</i>
Italiano.....	<i>pag. 27</i>
Analisi chimica.....	<i>pag. 35</i>
Francese.....	<i>pag. 37</i>
Inglese.....	<i>pag. 42</i>
Matematica.....	<i>pag. 47</i>
Tedesco.....	<i>pag. 50</i>
Religione.....	<i>pag. 52</i>
Lab. pasticceria.....	<i>pag. 55</i>
Lab. Tecnica microbiologica.....	<i>pag. 59</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione.....	<i>pag. 60</i>
PARTE III - Criteri e Strumenti di valutazione	
Griglia di valutazione del colloquio orale.....	<i>pag. 64</i>
Simulazione seconda prova scritta:	
<i>prima simulazione di Scienza e cultura dell'alimentazione.....</i>	<i>pag. 65</i>
<i>seconda simulazione di Scienza e cultura dell'alimentazione.....</i>	<i>pag. 68</i>
Griglia di valutazione della seconda prova.....	<i>pag. 72</i>
<i>Prima simulazione di Laboratorio di pasticceria.....</i>	<i>pag. 73</i>
<i>Seconda simulazione di Laboratorio di pasticceria.....</i>	<i>pag. 74</i>
Griglia di valutazione I prova.....	
- tipologia A.....	<i>pag. 75</i>
- tipologia B.....	<i>pag. 76</i>
- tipologia C.....	<i>pag. 78</i>
PARTE IV - Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato.....	<i>pag. 80</i>

Introduzione

Presentazione dell'istituto

Quadro 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 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. L'Istituto è facilmente raggiungibile sia dal mare, sia dalla Statale 16. Inoltre è ottimamente servito dalla linea pubblica della TRAM che collega tutto l'entroterra (Riccione paese, San Giovanni in Marignano, Morciano, Saludecio e Mondaino) e le zone di Rimini, Misano Mare, Cattolica, Gabicce. Il servizio è attivo in modo particolare negli orari di entrata ed uscita dalla scuola. Anche la Repubblica di San Marino è ottimamente servito da pullman messi a disposizione dal governo sammarinese.

DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Composizione consiglio di classe anno scolastico 2018/2019

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Orazio Caramia	si	Laboratorio di pasticceria
Alessandro Loda	si	matematica
Elena Ceresa	no	Alimentazione
Silvia Maestri	no	Seconda lingua straniera: tedesco
Virginia Falaschi	si	Italiano e storia
Gloria Fabbri	no	Seconda lingua straniera: francese
Maria Lisa Fuligni	si	Inglese
Valeria De Paulis	no	Diritto amm. Strut. Ric.
Maria Giovanna Anelli	si	Religione
Domenico Di Gregorio	no	Lab. Tec. Microb.
Debora Cecchini	no	Scienze mot. e sport.
Anna Panessa	si	Sostegno
Christine Leardini	no	Sostegno
Pina Assunta Patriottico	no	Sostegno
Gianluca Mazza	no	Analisi chim. Prod.
Andrea Giampaolo	no	Tec. Org. Gest. Prod.

Continuità docenti: variazioni nel triennio

<u>disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Laboratorio di pasticceria	Orazio Caramia	Dario Costigliola	Orazio Caramia
matematica	Alessandro Loda	Alessandro Loda	Alessandro Loda
Alimentazione	Elena Ceresa	Elena Ceresa	Elena Ceresa
Seconda lingua straniera: tedesco	Marzia Luconi	Domenica Basile	Silvia Maestri
Italiano e storia	Mimma Nobile	Virginia Falaschi	Virginia Falaschi
Seconda lingua straniera: francese	Gloria Fabbri	Gloria Fabbri	Gloria Fabbri
Inglese	Maria Lisa Fuligni	Maria Lisa Fuligni	Maria Lisa Fuligni
Diritto amm. Strut. Ric.		Maria Luisa Carli	Valeria De Paulis
Religione	Cristian Messina	Cristian Messina	Maria Giovanna Anelli
Lab. Tec. Microb.		Michele Bruno	Domenico Di Gregorio
Scienze mot. e sport.	Fabio Magrini	Salvatore Cristiano	Debora Cecchini
Sostegno	Gianmarco Michelagnoli	Marco Falconi	Assunta Pina Patriottico
Sostegno	Valeria Tonini	Anna Panessa	Anna Panessa
Sostegno	Lisa Verni	Michele Margiotta	Christine Leardini
Sostegno	Cinzia Tonti		
Analisi chim.prod.		Valentina Bleve	Gianluca Mazza

Ora alter. religione	Francesca Casadei		
Tec. Org. Gest. Prod.	Nicola Pellegrini	Nicola Pellegrini	Andrea Giampaolo

Quadro orario settimanale

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASSE V
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	3
SCIENZE MOTORIE	2
RELIGIONE	1
Totale ore	15

AREA DI INDIRIZZO	CLASSE V
LAB. SERV. Prodotti dolciari	4
LAB. microbiologia	1 (1 ora in compresenza con "alimentazione")
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3 (1 ora in compresenza con (lab. Microbiologia)
TEDESCO(SECONDA LINGUA STRANIERA)	3
DIRITTO amm.strut.ric.	2
FRANCESE(SECONDA LINGUA STRANIERA)	3
TEC.ORG.GEST.PROD.	3

ANALISI CHIMICA	2 (1 ora in compresenza con “ lab. Analisi chimica”)
Totale ore	17

TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA

Il Diplomato d'istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera", ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione dell'Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico e asse storico-sociale.

Le aree di indirizzo, presenti fin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati dell'articolazione "**Enogastronomia**" settore "**pasticceria**" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- gestire risorse umane e attrezzature inerenti i reparti di cucina e pasticceria;
- utilizzare le tecniche di lavorazione più appropriate, applicando le normative vigenti per la sicurezza, la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "pasticceria", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

Area di professionalizzazione: ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'Alternanza scuola-lavoro è una modalità di didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. È stata resa obbligatoria per tutti gli studenti degli ultimi tre anni delle scuole superiori, licei compresi, è una delle innovazioni più significative della legge 107 del 2015 (La Buona Scuola) in linea con il principio della scuola aperta.

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo. Gli alunni sono stati inseriti per un totale di 400 ore previste in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità. Qui di seguito la relazione della prof.ssa Virginia Falaschi e la tabella riassuntiva delle ore di stage effettuate da ciascun alunno.

Elenco alunni	Ore extra classe terza	Stage terza	Ore extra stage quarta	Stage quarta	Ore extra stage quinta	Stage quinta	ASL
1	34	108	8	120	34	120	424
2	14	108	22	120	14	120	398
3	8	108	77	120	13	104	430
4	62	108	102	108	16	120	516
5	14	108	26	120	50	120	438
6	10	108	8	114	47	120	507
7	24	108	8	18	18	110	286
8	44	108	32	120	18	108	430
9	19	108	46	114	74	114	475
10	8	108	27	106	18	113	380
11	24	108	31	108	16	120	405
12	8	108	36	120	17	316	605
13	14	108	16	118	18	120	394
14	86	108	99	120	73	120	606
15	14	120	22	120	54	120	450
16	61	109	122	108	31	71	502
17	50	100	104	120	22	110	506
18	16	108	23	120	53	120	440
19	99	108	30	114	34	120	505
20	8	108	20	90	24	120	370

Relazione stage classe 5^P

Tutor scolastico

Prof.ssa Virginia Falaschi

La classe 5^P è composta da 20 alunni. Lo stage in azienda si è svolto per la maggior parte degli studenti dal 03/09/2018 al 23/09/2018; in casi particolari (stage all'estero, fuori regione ecc..) si è comunque svolto nel mese di settembre e concluso entro il 30/09/2018.

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:

Cognome Nome	Struttura ospitante	Città struttura ospitante
1	Gelateria Bruno	Morciano di Romagna (RN)
2	Pasticceria Bianchi	Riccione (RN)
3	Caffè della Nina	Pennabilli (RN)
4	<i>Hotel Marilena</i>	<i>Sofia, Bulgaria</i>
5	Pasticceria Soriani di Nanni Snr	Rimini
6	Gelateria Latte e Miele	Riccione (RN)
7	Nuovo Forno Srl	Rimini
8	Gelateria Faro	Bellaria Igea Marina (RN)
9	Hotel Lungomare	Riccione (RN)
10	<i>Hotel Hibernian</i>	<i>Mallow, Irlanda</i>
11	Gestione Mamy	Rimini
12	Gelateria Monterosa	Riccione (RN)
13	<i>Hotel Marilena</i>	<i>Sofia, Bulgaria</i>
14	Pasticceria Bianchi	Riccione (RN)
15	I Girasoli	Misano Adriatico (RN)
16	Bar - Pasticceria Garden	Morciano di Romagna (RN)
17	Bar Pasticceria Vittoria	Gabicce Mare (RN)
18	Gelateria Bruno	Morciano di Romagna (RN)
19	Bar - Pasticceria Garden	Morciano di Romagna (RN)
20	Hotel Novecento -	Riccione (RN)

Iniziato lo stage, il sottoscritto ha dato la propria disponibilità agli allievi e ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l'attività. Il periodo è trascorso, per la maggioranza dei casi, senza rilevanti segnalazioni. In generale gli allievi non hanno incontrato ostacoli particolari durante l'esperienza; si può invece segnalare una vera difficoltà da parte di alcuni nel rispettare le scadenze relative alla consegna della modulistica stage.

Come emerge anche dal prospetto sopra riportato, alcuni alunni hanno effettuato lo stage all'estero, in particolare in Irlanda (Mallow) e in Bulgaria (Sofia).

Le valutazioni dei tutor aziendali sono state più che positive a conferma che il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato. Da segnalare le valutazioni estremamente positive ricevute dagli studenti che hanno svolto lo stage in Bulgaria, che si sono distinti per la serietà e la motivazione dimostrate.

Il tutor scolastico
prof.ssa Virginia Falaschi

METODI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

• Metodi

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe. I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

• Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

- **Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe**

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

Interventi di recupero

Gli interventi di recupero sono stati effettuati “ *in itinere* ” tenendo conto delle esigenze di ciascun docente e dell’andamento del gruppo classe per materia, attraverso un ripasso guidato durante la pausa didattica effettuata nella prima settimana del mese di febbraio 2019 e, per alcune materie specifiche, attraverso incontri pomeridiani concordati tra il docente e il gruppo classe.

- **Criteri e strumenti di misurazione e valutazione**

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

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

- **Valutazione del credito formativo e relativo punteggio**

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 culturali, artistiche e ricreative di almeno due mesi (musicali, teatrali, giornalistiche, sportive (tesseramento in federazioni, società sportive, altro);
- ✓ attività lavorative, regolarizzate che abbiano attinenza con il corso di studi, superiori ad un mese, durante i periodi di sospensione delle lezioni;
 - ✓ attività svolta come membro della consulta provinciale;
 - ✓ certificazioni linguistiche riconosciute nel paese di riferimento secondo le normative vigenti;
 - ✓ attività di solidarietà e/o di volontariato e di cooperazione presso enti, associazioni, parrocchie (assistenza alle persone, protezione civile, Caritas, Scout, altro);
 - ✓ donazione A.V.I.S.
 - ✓ frequenza positiva di corsi di formazione professionale tenuti da enti, associazioni riconosciute nel settore;

✓ partecipazione a gare e concorsi attinenti al corso di studi.

Il punteggio viene attribuito nel seguente modo:

- attività inferiori ai due mesi: 0,20
- da due a nove mesi .0,50
- totale 1 punto max.

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	1. Totale assenza delle più elementari nozioni 2. Totale incapacità di cogliere il senso globale 3. Incapacità di affrontare una situazione comunicativa
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	1. Non possiede i contenuti minimi 2. Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto 3. Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze
MEDIOCRE (VOTO 5)	1. Conosce in modo frammentario e lacunoso 2. Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico 3. Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite
SUFFICIENTE (VOTO 6)	1. Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni 2. Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari 3. Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze
DISCRETO (VOTO 7)	1. E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi 2. Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni 3. Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso
BUONO (VOTO 8)	1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza 2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni 3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi 2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale 3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

Composizione e storia classe

La classe 5^AP, articolazione “ Enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali ed industriali ” è formata da 20 alunni, 11 femmine e 9 maschi. Sono presenti 4 alunni con “ bisogni educativi speciali ” di cui 3 con disturbi specifici di apprendimento; inoltre 2 alunni seguono un percorso per “ obiettivi minimi ” e altri 2 alunni un percorso con “ obiettivi differenziati ” (per i quali si rimanda ai fascicoli riservati). La classe ha mantenuto pressoché invariato il proprio numero di discenti dall’inizio del terzo anno in quanto: 4 alunni iscritti a settembre del terzo anno non hanno mai frequentato, onde poi ritirarsi ufficialmente, mentre una alunna presente al quarto anno, non frequenterà più a partire dal mese di ottobre per poi ritirarsi ufficialmente. Il quarto anno vede l’ingresso e la partecipazione alle attività scolastiche di un alunno straniero, proveniente dalla Norvegia, che si avvale del “ *progetto Intercultura e mobilità studentesca* ”.

Generalmente la classe si è sempre mostrata discretamente unita e coesa; col passare del tempo le dinamiche relazionali sono state improntate su un clima di dialogo, collaborazione in vista di obiettivi comuni, rispetto delle norme e delle modalità corrette di funzionamento del gruppo e, solo in rare occasioni, si è resa necessaria la mediazione dei docenti.

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

Particolarmente lodevole, e degno di nota, è l’atteggiamento ed il senso di amicizia e socializzazione che la classe, nella sua totalità, ha mostrato nei confronti del compagno proveniente da un altro paese per il progetto Intercultura, fornendogli l’aiuto necessario per potersi sentire integrato e vivere al meglio una esperienza lontana da casa e dalle proprie abitudini. Corretto e inclusivo l’atteggiamento del gruppo classe nei confronti delle diversabilità presenti che hanno reso l’intero Consiglio di Classe consapevole di aver contribuito a rendere i discenti cittadini presenti e futuri consapevoli del proprio ruolo.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Come frequentemente accade, il gruppo classe ha caratteristiche eterogenee in relazione all’impegno profuso, alla partecipazione alle attività didattiche e alla frequenza scolastica, nonché al bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità, competenze e conoscenze acquisite a partire dal terzo anno.

Presenza di eventuali problematiche relative ad instabilità in particolari discipline , a livelli generali raggiunti o di tipologia comportamentale.

Il CdC ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti.

Per quanto riguarda gli alunni Bes, è stato attuato dal C.d.C quanto concordato nel PDP. Alcuni di loro, attraverso l’impegno e gli strumenti compensativi e dispensativi, hanno raggiunto risultati positivi mentre per altri, la discontinuità nei medesimi, ha portato a risultati non del tutto soddisfacenti . Si segnala la presenza di un allievo Bes con problematiche di ansia e fragilità nel gestire situazioni di stress, che necessita di un ambiente tranquillo e pacato onde esprimere al

meglio le proprie competenze e conoscenze ed eventualmente poter usufruire della presenza e del supporto di un docente curriculare durante lo svolgimento delle prove.

In generale è da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza mentre un discreto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline.

Percorsi interdisciplinari

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

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La Piramide Alimentare e dietologia	Inglese – Alimentazione – tedesco - francese
HACCP	Alimentazione – Pasticceria – Lab. microbiologia
Curriculum vitae	Inglese – Tedesco – francese- italiano
Certificazione di qualità: DOP e IGP	Alimentazione – Pasticceria- francese- inglese

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

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

- ✓ Corso di approfondimento sul “ Grana Padano ”
- ✓ Visita guidata all'azienda “ Dulca ”
- ✓ Attività lavorativa progetto produzione “ panettoni natalizi ”
- ✓ Partecipazione alla fiera d'interesse “ Sigep ”
- ✓ Attività lavorativa “ cena del 31 dicembre ”
- ✓ Attività lavorativa presso “ aeroporto di Rimini ”
- ✓ Corso di approfondimento in azienda “ Dulca ” , Rimini

ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La classe ha partecipato alle seguenti attività proposte , coerenti con i principi fondamentali di cittadinanza e costituzione (sostenibilità, sicurezza, partecipazione, memoria, integrazione, rispetto delle regole, solidarietà, inclusione, diritto alla salute, legalità):

- ✓ Corso sull'Haccp
- ✓ Formazione D. LGS 81/2008
- ✓ Formazione antincendio

- ✓ Assemblee di classe
- ✓ Consulta degli studenti
- ✓ Consiglio d'istituto
- ✓ Organo di garanzia
- ✓ Quotidiano in classe
- ✓ Pon estero
- ✓ Erasmus
- ✓ Viaggio d'istruzione in Grecia
- ✓ Certificazioni linguistiche
- ✓ Regolamento d'Istituto
- ✓ Regolamento assenze
- ✓ Collaborazione con Enti e Comunità
- ✓ Prevenzione del bullismo

Inoltre la classe insieme alla prof.ssa di storia Virginia Falaschi, durante le ore curricolari, ha commentato i primi 12 articoli della Costituzione italiana e il Referendum del 1946.

EVENTUALI ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Alcuni alunni della classe hanno partecipato ad attività specifiche di orientamento post diploma organizzate dalle Università di : Urbino, Bologna, Ferrara, Rimini.

CREDITI SCOLASTICI

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

Elenco Alunni	Credito Acquisito classe III (a.s.2016/2017)	Credito Acquisito classe IV (a.s. 2017/2018)	Credito Totale	Credito convertito
1	6	6	12	21
2	5	5	10	19
3	5	6	11	20
4	8	8	16	25
5	6	6	12	21
6	5	4	9	18
7	4	5	9	18
8	6	5	11	20
9	6	5	11	20

10	4	4	8	17
11	6	6	12	21
12	5	5	10	19
13	5	5	10	19
14	8	7	15	24
15	6	6	12	21
16	5	5	10	19
17	5	5	10	19
18	6	5	11	20
19	5	5	10	19
20	6	5	11	20

TABELLA DI CONVERSIONE DEL CREDITO CONSEGUITO NEL III° E IV° ANNO

Somma crediti conseguiti per il III° e per il IV° anno	Nuovo credito attribuito per il III° e IV° anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Percorsi formativi disciplinari (programmi e relazioni)

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

ANNO SCOLASTICO 2018 – 2019

CLASSE 5^P SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

RELAZIONE FINALE

La classe 5°P risulta essere composta da 20 alunni di cui 11 ragazze e 9 ragazzi. Il gruppo risulta molto educato e coeso, da subito i ragazzi si sono dimostrati aperti e disponibili al dialogo educativo manifestando un atteggiamento sempre consapevole e responsabile verso la materia, vissuta costantemente come momento ludico e formativo. In quest'Anno Scolastico gli alunni hanno lavorato in palestra con un comportamento rispettoso ed educato, dimostrando impegno nell'esecuzione del programma proposto e molta attenzione alla parte teorica della materia, in special modo per gli argomenti riguardanti le basi dell'anatomia , l'alimentazione e la salute.

ANNO SCOLASTICO 2018 – 2019

Programma di Scienze Motorie.

Classe 5^P

- 1) MIGLIORAMENTO FISICO E FISILOGICO GENERALE.
- 2) MIGLIORAMENTO E SVILUPPO DEL PROPRIO SCHEMA CORPOREO lateralizzazione, equilibrio, coordinazione, ritmo, rilassamento, percezione spazio-temporale, etc.
- 3) CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI CORPOREI DI BASE: correre, saltare, colpire, lanciare, traslocare, palleggiare, sollevare, impugnare, etc.
- 4) AVVIAMENTO E APPROFONDIMENTO di alcune discipline sportive:
 - * Squash
 - * Ginnastica artistica: corpo libero
 - * Pallavolo
 - * Difesa personale
 - * Test Eurofit

5) NOZIONI BASE : dell'anatomia del corpo umano e dell'apparato locomotore; della traumatologia sportiva; della corretta alimentazione nei vari stadi di vita e legata alla pratica sportiva; dei disturbi alimentari; delle dipendenze a varie sostanze quali fumo, alcool, droghe, internet, doping; della sessualità sicura; del muoversi per stare in forma; dello sport e disabilità; del primo soccorso.

6) SOCIALIZZAZIONE: corretto rapporto nel gruppo classe. Tolleranza verso l'altro. Collaborazione durante le attività proposte. Rispetto dei docenti, del personale, delle strutture scolastiche, degli attrezzi e dei vari oggetti Disponibilità generale e specifica verso le numerose proposte educative.

Gli obiettivi sono stati conseguiti attraverso ESERCIZI a CORPO LIBERO (singoli, a coppie, a gruppi); ESERCIZI ai PICCOLI e GRANDI ATTREZZI (palle mediche, spalliere, tappetini , palle di tutti tipi, funicelle, racchette, manubri, etc.); CIRCUIT TRAINING (combinazione di vari esercizi in progressione); sport di squadra utilizzando le linee dei campi da pallavolo e pallacanestro.

La METODOLOGIA più usata è stata semidirettiva – globale seguita dall'analitica.

Le VERIFICHE del processo di apprendimento sono state eseguite con test specifici, con l'osservazione diretta e continua degli allievi durante le lezioni.

La VALUTAZIONE finale attraverso le verifiche motorie, è il risultato degli argomenti trattati, delle competenze acquisite durante le proposte in palestra e delle capacità che gli studenti hanno dimostrato di possedere nelle verifiche singole e globali.

Il RECUPERO non è stato necessario per nessuno nella classe. Approfondimenti supplementari sono stati fatti su richiesta dei singoli che desideravano migliorare la propria prestazione motoria o interessati allo sviluppo armonico del proprio corpo e del proprio bagaglio culturale.

Data 15 maggio 2019

In fede

Proff.ssa Cecchini Debora

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Turistica (D.T.A.)

DOCENTE: Valeria De Paulis

Classe 5^P Pasticceria

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO:

Si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni guidate e lavori individuali.

MEZZI E STRUMENTI:

Libro di testo: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

Autori: De Luca e Fantozzi Editore: Liviana

In classe elaborazione di appunti sotto la guida della docente.

VERIFICHE EFFETTUATE:

Prove strutturate. Esercizi applicativi. Colloquio tradizionale.

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Conoscenza degli argomenti trattati. Comprensione dei quesiti e degli esercizi proposti. Capacità di rielaborazione e applicazione delle nozioni acquisite. Linguaggio settoriale appropriato. Capacità di esprimersi correttamente.

MODULO A : LE RISORSE TECNICHE DELL'IMPRESA

OBIETTIVI:

Conoscere gli elementi del patrimonio dell'impresa., conoscere la Situazione patrimoniale.

CONTENUTI:

Il patrimonio dell'impresa: classificazione degli elementi del patrimonio; Valori finanziari ed economici; criteri di valutazione; ammortamento; valutazione delle rimanenze di magazzino; Situazione Patrimoniale.

MODULO B: LE RISORSE FINANZIARIE DELL'IMPRESA

OBIETTIVI:

Conoscere e analizzare la gestione dell'impresa sotto l'aspetto finanziario.

CONTENUTI:

Il fabbisogno finanziario; fonti di finanziamento; fonti interne e fonti esterne; l'equilibrio tra le fonti e gli impieghi, i finanziamenti bancari; il contratto di leasing.

MODULO C: LA GESTIONE ECONOMICA

OBIETTIVI:

Conoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi al fine di determinare il

reddito d'esercizio.

CONTENUTI:

Il ciclo produttivo, i cicli aziendali; reddito d'esercizio; il principio di competenza economica; i costi e i ricavi d'esercizio, la Situazione economica.

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

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

DISCIPLINA: **Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Turistica (D.T.A.)**

DOCENTE: Valeria De Paulis

Classe 5[^]P Pasticceria

RELAZIONE SULLA CLASSE

Io ho seguito la classe 5[^] P solo in quest'ultimo anno scolastico, l'orario è stato di due ore settimanali. Ci sono stati rallentamenti nello svolgimento della programmazione didattica dovuti al numero delle ore settimanali, alle simulazioni delle prove scritte d'esame, alla prova INVALSI, alla partecipazione della classe alla preparazione di due eventi.

Il lavoro in classe è stato svolto per fare conoscere gli elementi che costituiscono il patrimonio dell'impresa e per far conoscere e analizzare la gestione dell'impresa sotto l'aspetto finanziario. In riferimento a quest'ultimo elemento sono state evidenziate le caratteristiche delle diverse fonti di finanziamento e studiata la regola dell'equilibrio tra le fonti e gli impieghi. Per quello che concerne la gestione economica e amministrativa sono stati trattati il ciclo produttivo e le sue diverse fasi e la determinazione del reddito d'esercizio.

I tempi effettivi di ogni modulo sono anche dipesi dalla concentrazione e dai ritmi di apprendimento.

La classe si è presentata nel complesso educata e in generale partecipa al dialogo educativo. La maggior parte degli alunni hanno mostrato interesse e serietà nello studio, altri si sono impegnati in modo discontinuo non sfruttando sempre pienamente le proprie capacità.

Il profitto raggiunto è mediamente quasi discreto, infatti alcuni alunni hanno raggiunto nel complesso un buon profitto, altri discreto e infine altri sufficiente.

Riccione, 15 maggio 2019

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

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5P

a.s. 2018/2019

CLASSE: 5[^] P

MATERIA: *Tecniche di Organizzazione e Gestione della Produzione*

DOCENTE: *prof. Andrea Giampaolo*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SITUAZIONE INIZIALE

FINALITA' E OBIETTIVI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SITUAZIONE INIZIALE

La classe è composta da 20 studenti, (9 maschi e 11 femmine). L'estrazione socio culturale è abbastanza omogenea, la provenienza territoriale è invece differenziata.

In linea generale gli alunni si mostrano disponibili, corretti nel comportamento, interessati e impegnati. La maggioranza segue con interesse e buona volontà, partecipa attivamente alla vita di classe ed interviene con osservazioni mirate. Le spiegazioni sono seguite con attenzione e curiosità vi è interesse per le lezioni dialogate e le discussioni. Il lavoro in classe sarà volto a potenziare in particolare le conoscenze tecniche relative alle principali macchine per la produzione semi-industriale ed industriale di prodotti alimentari, in particolare di prodotti dolciari e da forno ed all'acquisizione di un metodo adeguato per l'organizzazione di una piccola produzione.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Obiettivi comportamentali

- Rispetto del regolamento di Istituto
- Rispetto dei compagni, degli insegnanti e di tutto il personale scolastico
- Rispetto dell'ambiente scolastico
- Rispetto di scadenze e impegni
- Sviluppo dell'autocontrollo: rispetto delle opinioni altrui trasformando l'aggressività in confronto
- Abituarsi al lavoro domestico
- Obiettivi cognitivi
- Arricchire il vocabolario e usare i linguaggi specifici delle diverse discipline
- Migliorare le capacità di attenzione e concentrazione

- Consolidare un metodo di studio autonomo ed efficace
- Capire il funzionamento di semplici macchine
- Sviluppare conoscenze di base di meccanica delle macchine
- Sviluppare la capacità di organizzare un processo produttivo

FINALITA' E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Finalità

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.

Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Obiettivi

Lo studente dovrà dimostrare di:

Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore .

Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore.

Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.

Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettrici delle macchine del settore.

Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.

Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi.

Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.

Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Modulo 1 (Ripasso)

La trasmissione del moto

I principali organi meccanici e le trasmissioni

Funzionamento di una trasmissione a catena ed a cinghia

Gli innesti ed i giunti

Principi di elettrotecnica

La corrente elettrica: Voltaggio, frequenza e principali caratteristiche

Modulo 2 (Ripasso)

Concetto di Lavoro ed Energia

Le tipologie di Energia: Cinetica e Potenziale

Il rendimento

Le trasformazioni dell' energia e le macchine convertitrici

Modulo 3

Calore e temperatura

La dilatazione termica e l' equilibrio termico

Il trasferimento del calore

Il ciclo di Kelvin ed il ciclo frigorifero

Principio di funzionamento di una macchina frigorifera.

Modulo 4

Tipologie di macchine per il settore dolciario e da forno, per l' industria del cioccolato e del settore gelateria e caseario.

- Le temperatrici e le ricopritrici
- I forni
- Le gelatiere
- Il frigorifero, l'abbattitore ed i congelatori
- Il forno a microonde

Modulo 5

Cenni di pneumatica

Funzionamento e logica dei circuiti elettropneumatici

Lay-out degli impianti e del circuito pneumatico

Modulo 6

L'ACB dell'organigramma:

- A cosa serve l'organigramma
- Che cos'è l'organigramma
- Come si costruisce l'organigramma
- Pregi e difetti dell'organigramma

Modulo 7

La gestione delle scorte

- Natura delle scorte
- Funzioni delle scorte
- Gestione delle scorte

Gestione a ripristino della scorta ciclo di un singolo punto di stoccaggio

Gestione delle scorte lungo una catena di distribuzione

Politiche di gestione

Riccione, 15 maggio 2019

L'Insegnante Andrea Giampaolo

PROGRAMMA SVOLTO di STORIA

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico; - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; 	<ul style="list-style-type: none"> • Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana • Alcuni aspetti della questione meridionale • Caratteristiche generali della <i>belle époque</i> <p><i>Sono stati letti ed analizzati in classe alcuni passi tratti da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Inchiesta in Sicilia</i> di Sonnino e Franchetti, 1876 - <i>Lettere meridionali</i> di Pasquale Villari, 1875
MODULO 2	<ul style="list-style-type: none"> - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati; - Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi. 	CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra - Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3		CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo		<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra e NEP • La nascita dell'Urss • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
MODULO 4		CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto: La crisi del 1929
MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il fascismo	<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista 	
MODULO 6	CONTENUTI	
Hitler e il nazismo	<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo 	
MODULO 7	CONTENUTI	
La seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamica del conflitto • La Resistenza in Italia • L'olocausto <p>Agli studenti è stata proposta la visione del film <i>Corri ragazzo corri</i>, di Pepe Danquart, 2013.</p>	

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni su testi e documenti proposti dall'insegnante, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante • I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, <i>La nostra avventura 3. Edizione rossa, volume 3</i>, Casa Editrice B. Mondadori • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. • Visione di documentari utili all'approfondimento di determinati argomenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (volumi per l'orale) • Verifiche orali - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p><i>Criteri di valutazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/>Quantità e qualità delle informazioni possedute; • <input type="checkbox"/>Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • <input type="checkbox"/>Uso del registro linguistico adeguato; • <input type="checkbox"/>Capacità di argomentare; • <input type="checkbox"/>Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • <input type="checkbox"/>Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>

Data: 15 maggio 2019

prof.ssa Virginia Falaschi

PROGRAMMA FINALE di ITALIANO

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo - Caratteri generali - Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; • Il Verismo
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le opere e la poetica: - Cenni alle opere principali - <i>Vita dei Campi</i> (cenni) - <i>I Malavoglia</i> (cenni) - <i>Novelle rusticane</i> - Il pensiero e la poetica (cenni) Lecture: - Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>) - La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>) - La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>) - La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; Lecture: <ul style="list-style-type: none"> - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myrica</i>) - X Agosto (da <i>Myrica</i>) - Temporale (da <i>Myrica</i>) - Lampo (da <i>Myrica</i>) - Tuono (da <i>Myrica</i>) - La mia sera (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI

Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, l'Estetismo - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) <p>Lecture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi - Freud e la Psicanalisi (cenni) - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia
		<ul style="list-style-type: none"> • Vita e Poetica dell'autore • <i>La coscienza di Zeno</i> - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative

Italo Svevo	- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore	<p>Lecture</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>) - L'ultima sigaretta (da <i>La coscienza di Zeno</i>)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> - <i>L'umorismo</i> - <i>Il fu Mattia Pascal</i> - <i>La produzione teatrale</i> (cenni) • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo <p>Lecture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>) - La patente (da <i>Novelle per un anno</i>) - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>) - Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
	-	

<p>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</p>	<p>Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</p> <p>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le Avanguardie Storiche - Astrattismo, Dadaismo, Surrealismo (cenni) • Il Futurismo <p>Lecture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - F.T. Marinetti, Il bombardamento di Adrianopoli (da <i>Zang Tumb Tuuum</i>), - F.T. Marinetti, <i>Il manifesto del futurismo</i> - F.T. Marinetti, Il manifesto della cucina futurista (da <i>La cucina futurista</i>) <p>Altri documenti analizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vassily Kandinsky, <i>La piazza rossa, 1916</i> (confronto con Fedor Alekseyev, <i>La piazza rossa, 1801</i>) - Marcel Duchamp, <i>LHOOQ, 1919</i> - Umberto Boccioni, <i>Forme uniche della continuità nello spazio, 1913</i> - Anton Giulio Bragaglia, <i>Uomo che suona il contrabbasso, 1911</i>
<p>MODULO 9</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Giuseppe Ungaretti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> <p>Lecture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - Sono una creatura (da <i>L'allegria</i>) - I fiumi (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da

	- Saper commentare i testi analizzati in classe	<i>L'allegria</i> - Mattina (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;	• La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni)
	- Conoscere i principali	Lecture: - Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>) - Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)
	elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe	
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
• Il programma è stato svolto considerando il	• Manuale in adozione: Sambugar - Salà,	• Verifiche scritte:	• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF

<p>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"> • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: <p>si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<p><i>Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea</i>, La Nuova Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<p>- Tipologie A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali <p>- Colloquio orale</p>	<p>dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p><i>Criteri di valutazione:</i></p> <p>Quantità e qualità delle informazioni possedute;</p> <p>Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</p> <p>Uso del registro linguistico adeguato;</p> <p>Capacità di argomentare;</p> <p>Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</p> <p>Uso corretto del codice lingua;</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	---	---	--

Riccione 15 maggio 2019

Prof.ssa Virginia Falaschi

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 20 studenti, 9 maschi e 11 femmine.

Nella classe sono presenti quattro studenti per i quali è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato e quattro studenti diversamente abili (due con programmazione per obiettivi minimi e due con programmazioni differenziate).

Il gruppo classe appare abbastanza coeso e il rapporto tra docente e alunni è stato caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto; gli allievi hanno manifestato una generalizzata capacità di collaborazione e si sono dimostrati disponibili all'aiuto e al supporto reciproco.

Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato generalmente buono, come la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo. L'interesse e la partecipazione nelle discipline di Italiano e Storia sono stati quasi sempre soddisfacenti, anche se va segnalata la presenza di studenti che hanno mantenuto un atteggiamento più passivo, mostrando interesse e partecipazione discontinui e selettivi. Le maggiori criticità sono state riscontrate nella produzione scritta, nella quale si evidenzia in alcuni casi la difficoltà **nella stesura di** testi argomentativi ben strutturati, logicamente coerenti e coesi e sintatticamente corretti.

Dal punto di vista del rendimento generale, a fronte di alcuni studenti che hanno raggiunto con livelli di sufficienza gli obiettivi previsti e di altri che ad oggi non hanno ancora completamente colmato alcune lacune pregresse, va segnalata la presenza di alunni che hanno ottenuto buoni risultati e che hanno dimostrato costantemente impegno e puntualità.

Riccione 15 maggio 2019

Prof.ssa Virginia Falaschi

Relazione finale V P, anno scolastico 2018/2019

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

La classe V P risulta composta da 20 studenti di cui:

- 2 seguono una programmazione differenziata
- 2 seguono una programmazione per obiettivi minimi
- 3 sono DSA

Dal punto di vista disciplinare, la classe risulta molto educata e partecipativa alle elezioni, durante le quali intervengono integrando gli argomenti svolti teoricamente attraverso la loro esperienza pratica nei laboratori di pasticceria. Durante il corso dell'anno si sono attenuti al regolamento scolastico mantenendo un comportamento rispettoso tra di loro e nei confronti del docente. Nel profitto, tutti gli studenti risultano sufficienti con un discreto gruppo che riesce a raggiungere valutazioni discrete, ed in alcuni casi anche valutazioni superiori all'8. Hanno dimostrato maggiori difficoltà, in argomenti più tecnici dove si necessitava di conoscenze pregresse più solide e maggiormente approfondite. Mentre hanno ottenuto risultati più brillanti in argomenti più discorsivi e trasversali che erano già stati trattati durante il loro percorso di studi. Le prove per la valutazione delle conoscenze acquisite, sono state svolte con interrogazioni, prove scritte con domande aperte o a risposta multipla. Gli studenti DSA hanno svolto le stesse prove della classe con l'ausilio di mappe concettuali preventivamente validate dal sottoscritto. Gli studenti che seguivano programmazioni per obiettivi minimi o differenziati hanno sempre svolto prove equipollenti, con domande a risposta multipla o vero e falso mediante l'aiuto di mappe. La programmazione in analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari è stata svolta in toto e nei tempi previsti.

Si allega la programmazione svolta durante l'anno scolastico.

Programmazione

a.s.2018/2019

Classe: 5P

Materia: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

Docente: Mazza Gianluca

1) Metodi Ottici

- ✓ Interazione materia-onde elettromagnetiche
- ✓ Assorbimento ed emissione
- ✓ Spettroscopia atomica
- ✓ Spettroscopia molecolare
- ✓ Analisi qualitativa e quantitativa
- ✓ Legge di Lambert-Beer, Trasmittanza ed Assorbanza
- ✓ strumentazione

2) Cromatografia

- ✓ La storia della cromatografia

- ✓ Il coefficiente di distribuzione
- ✓ Meccanismi della separazione cromatografica
- ✓ Tecniche cromatografiche
- ✓ Il cromatogramma
- ✓ Cromatografia liquida
- ✓ gascromatografia

3) oli e grassi

- ✓ i Lipidi
- ✓ le caratteristiche delle varie categorie di lipidi
- ✓ oli e grassi
- ✓ principali analisi sui grassi alimentari

4) zuccheri

- ✓ gli zuccheri
- ✓ le caratteristiche delle varie categorie di zuccheri
- ✓ principali analisi sugli zuccheri e sul miele

5) farine

- ✓ i cereali
- ✓ le caratteristiche delle varie categorie di cereali
- ✓ principali analisi sugli sfarinati

Riccione,

15/05/2019

Il professore: Gianluca Mazza

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V P Indirizzo Pasticceria

Prof.ssa Fabbri Gloria

Materia: FRANCESE

RELAZIONE FINALE

Situazione di partenza e livello finale raggiunto

La classe V P, sezione francese, risulta composta da 15 alunni, due dei quali con programmazione per obiettivi minimi e due con programmazione differenziata.

Sono l'insegnante di francese della classe dal secondo biennio e questo è stato il terzo anno con loro. Quest'anno però la classe è stata accorpata alla classe V BS durante le ore di francese. Tale accorpamento ha prodotto un rallentamento della programmazione didattica, in quanto le due classi appartengono a due indirizzi differenti, e un calo di attenzione durante l'attività didattica. Gli alunni della classe VP presentavano sin dall'inizio dell'anno una preparazione disomogenea, la loro situazione è rimasta immutata anche a fine anno. Alcuni alunni hanno riportato buone votazioni e possiedono una buona conoscenza dei contenuti affrontati durante l'anno, la maggioranza degli studenti hanno avuto risultati sufficienti, solo pochi presentano lacune e difficoltà.

Gli studenti sono in grado di esprimersi sufficientemente bene sia nella lingua scritta sia nella lingua orale, ciò grazie anche allo studio proficuo degli argomenti della microlingua. La maggior parte di loro si è applicata in maniera costante durante l'anno scolastico, partecipando alle lezioni in classe, ai lavori di gruppo, impegnandosi con profitto nello studio a casa.

Per quanto riguarda la disciplina, la classe si è comportata correttamente, sia con l'insegnante, sia nei rapporti interpersonali tra compagni, seppur un paio di studenti abbiano effettuato assenze mirate in occasione di verifiche scritte od orali. In generale la classe ha mostrato interesse e attenzione regolari nei confronti della disciplina.

Obiettivi raggiunti

L'insegnamento della lingua francese aveva come finalità lo sviluppo delle abilità linguistiche (ascolto, lettura, interazione orale, produzione orale, scrittura) e della competenza comunicativa come suggerito dal quadro comune europeo, oltre alla conoscenza di alcuni aspetti degli argomenti propri al corso di studio.

La maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati riuscendo a cogliere il significato di messaggi orali prodotti dall'insegnante, presentare oralmente argomenti diversi, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su vari argomenti.

Solo pochi studenti, a causa del basso livello di partenza e dello scarso impegno profuso, si affidano quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico.

Indicazioni metodologiche

È stato adottato un approccio di tipo comunicativo, attività per coinvolgere gli studenti, spronarli ad esprimersi in lingua per permettere loro di rielaborare gli argomenti presentati. Si è cercato di usare per quanto possibile la lingua straniera, ricorrendo alla lingua italiana quando indispensabile per la comprensione.

Per quel che concerne la produzione scritta, gli studenti sono stati guidati a elaborare testi sui vari argomenti della microlingua studiati (riassunti, giudizi, opinioni personali) in modo da poter rendere più fluida la scrittura in lingua e per consolidare allo stesso tempo le strutture morfo-sintattiche.

Strumenti

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, fotocopie da altri testi, internet.

Verifiche e valutazione

Durante il corso dell'anno sono state effettuate due verifiche scritte, una prova scritta comune a tutte le classi quinte, e una verifica orale a quadrimestre, ciò al fine di valutare il processo di apprendimento dei singoli alunni e poter così orientare il lavoro successivo. Si è trattato di quesiti a risposta aperta, quesiti a scelta multipla, vero/falso, esercizi di completamento, lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento, prove strutturate, prove semi-strutturate, colloquio tradizionale. L'analisi dell'errore è risultata parte essenziale della verifica in quanto rappresenta uno strumento diagnostico per impostare l'attività di recupero e di auto-valutazione per gli studenti. Le verifiche sono state classificate attraverso un voto in decimi, conteggiando la percentuale di risposte esatte e valutando la conoscenza degli argomenti studiati, la comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta, l'espressione e la proprietà di linguaggio, l'uso di termini specifici e correttezza grammaticale.

Attività di recupero

Alcuni studenti hanno riportato votazioni insufficienti nel corso dell'anno, e il recupero degli argomenti risultati più difficili è stato svolto in itinere; sono state riprese inoltre le principali strutture morfo-sintattiche, perché gli alunni richiedevano degli approfondimenti a riguardo.

FRANCESE – PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: "Le Français de la Pâtisserie" di A. De Carlo, Ed. Hoepli.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
a. Rapport de stage (parler et écrire un exposé sur les deux stages faits à la fin de la quatrième année et au début de la cinquième année)	<ul style="list-style-type: none">- Savoir parler des membres de la brigade et de leur tâches;- Savoir parler du comportement au laboratoire;	<ul style="list-style-type: none">- La brigade- La tenue professionnelle;- Le comportement au laboratoire;- Les préparations ;- Les types de desserts ;

	- Apprendre le lexique.	- Les familles de pâtes ;
--	-------------------------	---------------------------

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Histoire de la cuisine française	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les caractères essentiels de la cuisine d'une période historique ; - Comprendre le sens d'un document historique concernant la pâtisserie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Des Romains au Moyen Age ; - Le XVIème siècle : la Renaissance ; - Le XVIIème siècle : Naissance de la grande cuisine, F. La Varenne ; - Le XVIIIème siècle. Le siècle des Lumières : V. La Chapelle, naissance des restaurants ; - Le XIXème siècle. La littérature gastronomique : B. Savarin, M.-A. Carême ; - Le XXème siècle. La naissance du tourisme : A. Escoffier, la gastronomie régionale ; - Bocuse et Ducasse. La gastronomie moléculaire : T. Marx ; - Les cafés littéraires.

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
La pâtisserie industrielle	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser en pâtisserie les aliments selon leur composition pour réaliser de nouveaux goûts ; - Préparer des gâteaux suivant technique et fantaisie. - Présenter la pâtisserie industrielle et les techniques de production ; - Exprimer un point de vue personnel sur l'importance de la publicité ; - Illustrer les avantages et 	<ul style="list-style-type: none"> - Boulangerie et viennoiserie industrielle ; - Techniques et diffusion de la pâtisserie industrielle ; - Production en lignes continues et surgélation en pâtisserie ; - Diffusion de la pâtisserie industrielle ; - Nouvelles tendances de la pâtisserie ; - Pâtisserie artisanale : C. Michalak, C. Felder ; - Top 5 Pâtisseries parisiennes ; - Brasseries artisanales.

	<p>les limites de la pâtisserie industrielle ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter la pâtisserie artisanale des grands pâtisseries. 	
--	---	--

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Chimie des aliments	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les règles HACCP et d'hygiène en pâtisserie ; - Adapter la chimie aux réalisations de la pâtisserie ; - Expliquer l'origine des risques sanitaires et les solutions possibles ; - Expliquer le rôle déterminant des méthodes de conservation en pâtisserie. 	<ul style="list-style-type: none"> - La méthode HACCP en Europe ; - Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie ; - Risques sanitaires en pâtisserie ; - La conservation des aliments ; - Les additifs.

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
De l'école au monde du travail	<ul style="list-style-type: none"> - Se proposer pour un stage ; - Demander un emploi dans le secteur de la restauration ; - Proposer son profil professionnel aux agences qui recrutent des pâtisseries ; - Décrire les caractères et les compétences du pâtissier de succès. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecrire un Curriculum Vitae ; - Ecrire une lettre de motivation ; - L'entretien d'embauche.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Le français de la pâtisserie, A. De Carlo, Hoepli;

<ul style="list-style-type: none"> - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca informazioni attraverso internet - Esercitazioni scritte - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Fotocopie integrative; - Materiali multimediali.
--	---

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

Riccione, li 15/05/2019

Prof.ssa Fabbri Gloria

Prof.ssa Maria-Lisa Fuligni

Materia: Inglese

RELAZIONE FINALE

La classe V P, a indirizzo Pasticceria, è composta da 20 studenti tra cui 3 alunni con DSA, 2 alunni che hanno seguito un percorso per obiettivi minimi e 2 alunne che hanno seguito un percorso con obiettivi differenziati.

La condotta della classe, fin dal terzo anno, è sempre stata adeguata e corretta: gli alunni hanno tenuto un atteggiamento consono all'ambiente scolastico e si sono dimostrati rispettosi ed educati. Per quanto riguarda l'andamento didattico, gli studenti non hanno sempre tenuto un atteggiamento maturo e responsabile nei confronti degli impegni scolastici, in particolar modo quegli alunni che, nel corso degli anni, hanno dimostrato più fragilità nei confronti della materia.

La partecipazione alle lezioni è stata generalmente assidua e interessata, anche se alcuni alunni hanno manifestato dei momenti di discontinuità. Considerando il fatto che le lezioni hanno avuto come obiettivo la rielaborazione degli argomenti presentati attraverso lo sviluppo dell'espressione orale in lingua, va sottolineato che un ristretto gruppo di alunni si è dimostrato partecipativo rispetto a questo tipo di attività manifestando buone capacità, vivo interesse e raggiungendo una preparazione completa e approfondita con risultati di buon livello. Un altro gruppo di alunni ha lavorato meno attivamente, spesso manifestando il proprio timore ad esporsi nella produzione orale. Il loro tipo di studio è stato dunque prettamente mnemonico nonostante le sollecitazioni, da parte dell'insegnante, a collegare fra loro i temi studiati, ad esprimere opinioni personali e a rielaborare individualmente quanto appreso.

Gli studenti hanno raggiunto, ognuno in base al proprio livello di partenza e all'impegno profuso, gli obiettivi prefissati riuscendo a cogliere il significato di messaggi orali prodotti dall'insegnante, presentare oralmente argomenti acquisiti, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su argomenti noti.

La situazione che emerge alla data attuale relativamente al profitto è la seguente: un'alunna, per capacità individuali, si distingue rispetto agli altri raggiungendo un livello di preparazione più che buono, soprattutto per quello che riguarda l'espressione orale e la rielaborazione dei contenuti; quattro alunni si attestano su un livello buono sia per capacità che per impegno; un gruppo di tre alunni, per l'impegno dimostrato, ha raggiunto un livello discreto; la maggior parte degli alunni risulta avere una preparazione tutto sommato sufficiente nonostante le lacune pregresse mentre quattro alunni risultano, allo stato attuale, non del tutto sufficienti.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5[^]P Pasticceria

PROGRAMMA FINALE

DISCIPLINA: INGLESE

Prof.ssa Maria-Lisa FULIGNI

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Nutrition	Conoscere e sapere illustrare i vari principi nutritivi, la piramide alimentare, le caratteristiche di una dieta sana e di vari tipi di diete.	<ul style="list-style-type: none">• Food Science and Nutrition• Nutrients• The Healthy Eating Pyramid• Diets:<ul style="list-style-type: none">- the kids’ diet- the teenagers’ diet- the elderly diet- the sportive diet- the Mediterranean diet- the vegetarian and vegan diets- the Macrobiotic diet
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Culinary History	Conoscere, a grandi linee, gli sviluppi della storia culinaria occidentale e saperne illustrare le	<ul style="list-style-type: none">• The Roman Times (slides https://www.slideshare.net/articsail/ancient-

	caratteristiche principali.	roman-food-and-food-today ; Garum recipe) <ul style="list-style-type: none"> • The Middle Ages • From the Renaissance to the Unity of Italy • The World Wars (Food Preservation Methods) <ul style="list-style-type: none"> • The Economic Boom • Globalisation and Localisation
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Enogastronomy & Food Quality Certification	Conoscere e sapere illustrare i principali aspetti dell'enogastronomia degli ultimi anni.	<ul style="list-style-type: none"> • Cross Cultural Diversity • Dine Italian Style (Food Quality Appellations) • The Organic Choice • From "Arcigola" to Slow Food Revolution • From Global to Local
Italian Enogastronomy Tour	Accostare lo studente alla varietà delle diverse culture per promuovere il patrimonio regionale, culturale e storico dell'enogastronomia italiana. Conoscere e saper illustrare le tipicità regionali e i fattori che hanno contribuito alla creazione di una cucina regionale in Italia.	<ul style="list-style-type: none"> • Amazing Lombardy • Glamorous Emilia-Romagna • Luscious Tuscany • Boundless Latium • Charming Campania • Glowing Sicily • Unique Sardinia
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI

Food and Religion	Conoscere abitudini e restrizioni alimentari di alcune fra le religioni più diffuse come forma di rispetto verso altre culture.	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Religion • Judaism • Islam • Hinduism • Buddhism • Kosher Food
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Buffets, Banqueting and Banqueting menus	Sapere riferire e relazionare su diversi di tipi di buffets e banquets.	<ul style="list-style-type: none"> • Banqueting • Buffet Service
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Job search	Saper leggere degli annunci di lavoro, saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae.	<ul style="list-style-type: none"> • Staffing • Job Opportunities • Job Advertisements • The Application Letter • European CV

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale</p> <p>Discussione guidata e interazione in LS</p> <p>Lavori individuali, a coppie o di gruppo</p>	<p>Libro di testo: Cibelli-D'Avino, COOK BOOK CLUB, Clitt</p> <p>Lettore CD e CD audio</p> <p>Fotocopie integrative</p>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte sia nel primo che nel secondo quadrimestre; due verifiche orali per ciascun quadrimestre.</p> <p>Sono state effettuate le seguenti tipologie di</p>	<p>Le prove hanno misurato le abilità acquisite dagli alunni sia sui versanti ricettivi che su quelli produttivi.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <p>conoscenza degli argomenti studiati;</p>

<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p> <p>Esercitazioni scritte: comprensione di testi, domande aperte, esercizi di completamento, vero/falso, comprensione del testo...</p>	<p>Documenti digitali</p> <p>LIM</p>	<p>prova:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quesiti a risposta aperta 2. Quesiti a scelta multipla 3. Vero/falso 4. Esercizi di completamento 5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento 6. Colloquio tradizionale. 	<p>comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta;</p> <p>espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale;</p> <p>capacità di rielaborazione dei contenuti e di utilizzo efficace delle competenze acquisite.</p>
--	--------------------------------------	---	---

In riferimento al tema della Cucina Futurista presentato dalla docente di Lettere, è stato letto, come approfondimento per la lingua inglese, l'articolo "Spaghetti for Italians, Knives and Forks for All are banned in Futurist Manifesto on Cooking".

Riccione, 15/05/2019

Prof.ssa Maria-Lisa Fuligni

ANNO SCOLASTICO 2018-19

Classe 5^P

DISCIPLINA: MATEMATICA

prof. Loda Alessandro

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere intuitivamente il concetto di limite Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte Saper risolvere le forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$, $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{0}$, $\frac{0}{\infty}$ con funzioni algebriche razionali Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali e verticali delle funzioni algebriche razionali 	<ul style="list-style-type: none"> Definizione intuitiva di limite Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte Le forme indeterminate: $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$, $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{0}$, $\frac{0}{\infty}$ Definizione intuitiva di asintoto Determinazione di asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali Traccia approssimativa di un grafico di funzione
Ore effettuate: 35		

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, limiti, asintoti, punti stazionari, punti di flesso) 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi del grafico di una funzione
--	---	---

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Ore effettuate: 43		

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

ANNO SCOLASTICO 2018-19

Classe 5^P

DISCIPLINA: MATEMATICA

prof. Loda Alessandro

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha mediamente raggiunto un profitto più che sufficiente.

Durante l’intero periodo ho notato grosse difficoltà nella comprensione dei pochi concetti che stanno alla base del programma di matematica di quinta. Causa di ciò è stato anche , in generale, lo scarso interesse ed impegno verso la materia. Per quello che riguarda la partecipazione alle lezioni, è stata piuttosto costante. Il comportamento della classe è stato generalmente corretto anche se talvolta è stato necessario richiamare gli alunni se non all’attenzione almeno al silenzio.

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

I compiti assegnati a casa sono quasi sempre stati svolti ed è da rimarcare positivamente la richiesta al sottoscritto di correzione degli stessi.

In conclusione, questa classe è risultata essere, nei tre anni in cui ne sono stato docente, una buona classe.

RELAZIONE FINALE CLASSE 5[^] P

A.S. 2018-2019

LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA

INSEGNANTE: Silvia Maestri

La classe 5[^]P è composta da alunni con seconda lingua suddivisa fra francese e tedesco. Il gruppo di tedesco è composto da cinque alunni due maschi e tre femmine, è seguito da me solo dal corrente anno scolastico.

Il gruppo di studenti ha partecipato con interesse alle attività svolte dimostrando un costante impegno nello studio, che insieme alle capacità individuali ha permesso il conseguimento di risultati soddisfacenti, anche con punte di eccellenza.

Sottolineo che le attività didattiche hanno subito rallentamenti causati dalla contemporaneità dello svolgimento con gli altri due corsi, di ricevimento e di sala.

Il tempo dedicato alla programmazione si è conseguentemente dimezzato, ma nonostante le difficoltà sopravvenute a causa della gestione simultanea di programmazione completamente diverse, i risultati ottenuti in ambito didattico sono apprezzabili.

Sul piano relazionale il rapporto con la classe è stato caratterizzato da un clima sereno e collaborativo.

La frequenza è stata assidua per la maggior parte degli studenti, ad eccezione di qualche caso di discontinuità.

La classe ha sempre prestato grande attenzione al mondo del lavoro, per cui ha accolto molto volentieri le opportunità offerte dall'Istituto per partecipare a manifestazioni legate al settore di competenza.

Riccione, 15 maggio 2019

L'insegnante Silvia Maestri

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

S. Savioli Riccione

Programma svolto

A.S. 2018-2019

Prof. Silvia Maestri

Materia: Tedesco

Classe V[^]P

OBIETTIVI: Sapere descrivere cibi e bevande, sapere descrivere abitudini alimentari, sapere presentare piatti regionali, sapere comprendere ricette, sapere spiegare ricette. Sapere comprendere testi relativi la ristorazione, sapere riferire ricette gastronomiche dei paesi di lingua tedesca. Sapere presentarsi ad un colloquio di lavoro.

CONTENUTI: Ripasso fraseologia inerente il settore. Ripasso regole grammaticali e sintattiche.

Ripasso dei principali locali internazionali: das Restaurant, das Fastfood.

Mod. 1 Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten.

Mod. 2 Typische Getränke und Gerichte: Weine und Weingebiete, Biertypologie, Cocktails, Rezepte.

(Konditorei-spezialitäten aus der deutschsprachigen Ländern).

Mod. 3 Gesunde und ungesunde Ernährung, Diätensorten: Mittelmeerdiet (Vergleich mit der deutschen Diät)
Veganismus, Vegetarismus, Frutarismus, Rohkost, Trennkost, Vollwerternährung; Unverträglichkeiten
(Zöliakie u.s.w).

Mod. 4 Werbung und Anzeigen: wie das Marketing eine wesentliche Rolle spielt.

Mod. 5 Arbeitswelt: Stage curriculum vitae. Vorstellungsgespräch.

MODALITA' DI LAVORO: Sarà privilegiato il metodo comunicativo ed interculturale; la riflessione linguistica verrà condotta seguendo il metodo induttivo, partendo da contesti comunicativi.

ATTIVITA' PROPOSTE: Lezione frontale 1 Role Playing 2 Lavori in coppia e di gruppo 3 Esercitazioni guidate 4 Esercitazioni individuali

STRUMENTI: Testo in adozione Kochkunst deutsch für Gastronomie ed. Löscher

Consegnate fotocopie su Geschichte des Biers, Biersorten, Wortschatz, Herstellung u.s.w.

Consegnate fotocopie su Konditorei-spezialitäten aus der deutschsprachigen Länder.

TIPOLOGIA VERIFICHE: prove oggettive. relative alla comprensione di testi, alle conoscenze e competenze grammaticali e lessicali.

TEMPI: Per ciascun modulo si prevedono circa 12 ore di lezione.

Riccione, 15 maggio 2019

Il Docente: Silvia Maestri

PROGRAMMA SVOLTO IN RIFERIMENTO ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE
CATTOLICA NELLA CLASSE V P

NELL'A.S. 2018/2019

INSEGNANTE: ANELLI MARIA GIOVANNA

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.

- 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

m) Se di Kipling, sulla gestione delle emozioni.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

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

E' stato visionato il film:

- «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;

DISCIPLINA: RELIGIONE

prof. Maria Giovanna Anelli

RISULTATI CONSEGUITI E RELAZIONE SULLA CLASSE

I risultati conseguiti sono da ritenere assolutamente positivi, in quanto la classe benchè fosse, almeno per buona parte, nuova per l'insegnante della materia che ci occupa e nonostante la naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame e ciò in quanto fin da subito si è creato un buon feeling ed forte partecipazione.

Si è, infatti, sempre mantenuto un clima positivo di dialogo e di confronto su tutte le tematiche sociali, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei “ dibattiti ” in classe particolarmente coinvolgenti poiché gli argomenti sviluppati sulla scia del tema etico riguardano tutti gli aspetti della nostra vita privata e sociale andando inevitabilmente a toccare anche le problematiche ambientaliste-ecologiche del mondo in cui viviamo.

La valutazione sul lavoro svolto è più che positiva e risente di un rapporto tra gli alunni e con l'insegnante che si è consolidato nel tempo e soprattutto di un reale percorso di raggiungimento di una buona maturità umana e sociale.

Riccione, 15 maggio 2019

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

SVOLTO

A.S.2018-19

DISCIPLINA: laboratorio di pasticceria

CLASSE : 5° PASTICCERIA

DOCENTE: Caramia Orazio

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.

Organizzazione del personale di settore.

Tecniche di banqueting.

Tipologia delle intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità

CONTENUTI

Ripasso generale del programma del 3° anno sia teorico che pratico

Ripasso Generale del programma del 4° anno

1° Modulo – Le Torte Impegnative :

U.D.1.1 Le Torte Moderne utilizzando i Dolci al cucchiaino

U.D.1.2 I Tronchetti utilizzando la pasta per rotoli

2° Modulo : Lo Zucchero

U.D.2.1. Fasi della Cottura dello Zucchero

U.D.2.2. Gli Sciroppi e Zucchero Baumè

U.D.2.3. Le Glasse

U.D.2.4 Lo Zucchero Fondente, Ghiaccia Piangente e da Tirare col Mattarello

U.D.2.5 La Ghiaccia Reale

- U.D.2.6 il Caramello
- U.D.2.7 Lo Zucchero Soffiato
- U.D.2.8 Lo Zucchero Tirato
- U.D.2.9 Lo Zucchero per Statue o zucchero Colato
- U.D.2.10 Lo Zucchero Roccia
- U.D.2.11 Il Pastigliaccio
- U.D.2.12 Lo Zucchero a Fili
- U.D.2.13 Colato o Bolle
- U.D.2.14 per Cristallizzare

3° Modulo : La Pasticceria Salata :

- U.D.3.2 I Panzerotti Pugliesi
- U.D.3.3 I Fritti e le Pastelle : Arancini di Riso, Crocchette di Patate, Verdure Pastellate, Carne e pesce impanato e pastellato, crescentine, panzerotti
- U.D.3.4 Biscuit Salato e suo utilizzo

4° Modulo : Il Pane:

- U.D.4.1 Il Pane di farina di grano tenero
- U.D.4.2 Il Pane di Semola Rimacinata
- U.D.4.5 il Pane Integrale
- U.D.4.6 Il Pane di Segale

5° Modulo : Il Cioccolato

- U.D.5.1 la conoscenza della materia prima
- U.D.5.2 Il temperaggio
- U.D.5.3 I cioccolatini
- U.D.5.4 I Cioccolatini farciti
- U.D.6.5 L'Uova di Pasqua
- U.D.7.6 Le glasse al Cioccolato
- U.D.8.7 Le Ganache di cioccolato

6° Modulo : I Biscotti :

Rose nel Deserto, Fiorentini, Ovis-Molis, Sabbiosini, Nocciole, Cannestrelli

Frolla Montata, Occhi di Bue, Ferro di Cavallo, Bolle di Neve, Marasche, Caffè,
ecc.ecc...

7° Modulo : La Pasticceria Mignon, i Petit-four e la Pralineria

U.D.6.1 utilizzando le basi di pasticceria

U.D.6.2. utilizzando i dolci al cucchiaino

U.D.6.3 utilizzando la pasta alle mandorle

U.D.6.4 utilizzando le paste lievitate

U.D.6.5 La Pralineria

8° Modulo : Dolci Locali; Nazionali e Internazionali

Locali

Nazionali

Internazionali

9° Modulo : I dolci con gli impasti Lievitati utilizzando Il Lievito Madre

La Colomba

10° Modulo : le Intolleranze Alimentari :

Senza Glutine,

senza Lattosio

senza Zucchero per i Diabetici

senza uova, burro e latte per i Vegani

11° MODULO LE DECORAZIONI

- U.D. 11.1- LAVORAZIONI E DECORI CON LO ZUCCHERO : fondente, colato, tirato, soffiato,
- Ghiaccia fondente, Ghiaccia Reale, Pastigliaccio
- U.D. 11.2 LAVORAZIONI E DECORI con il Cioccolato e le Glasse
- U.D.11. 3 con la Pasta Mandorla

STRUMENTI

Saranno utilizzati oltre al libro di testo, lucidi per lavagna luminosa, materiale audiovisivo, schede di lavoro, questionari per la raccolta dati, materiale fotocopiato, lezioni pratiche dimostrative con l'utilizzo dei

laboratori, lezioni pratiche con coinvolgimento degli alunni, tecnica del lavoro di gruppo ed individuale, metodo deduttivo logico.

METODOLOGIE

Le modalità di conduzione dell'attività didattica si baseranno su strategie di intervento individualizzato, di gruppo e miste. Oltre alla lezione frontale, ci si avvarrà di lezioni-discussione per attuare azioni di rinforzo e di stimolo, lezioni-attività di gruppo ecc.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione dell'efficacia del processo formativo verrà effettuata tramite il controllo dei progressi realizzati dagli allievi; essa sarà inoltre la base del processo di controllo delle modalità di gestione della programmazione, consentendo di apportare correttivi allo scopo di valutare globalmente la qualità del lavoro svolto ed ottimizzare il percorso proposto.

La valutazione verrà pertanto intesa come:

- valutazione del prodotto (conoscenze e competenze acquisite, atteggiamenti e comportamenti, valori interiorizzati, ecc.)
- valutazione del processo (modalità di gestione della programmazione, correttivi, ecc.)

le modalità di valutazione delle conoscenze si incentreranno su prove pratiche, sulla somministrazione di test di profitto (prove strutturate e semistrutturate), su colloqui (individuali e di gruppo), sulla realizzazione di relazioni e prodotti anche di tipo multimediale, sulla realizzazione di schede di lavoro ecc.

Riccione, 15 maggio 2019

L'Insegnante: Caramia Orazio

DISCIPLINA : LABORATORIO DI PASTICCERIA

Classe 5° P

Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

Insegnante: Caramia Orazio

Tutta la classe, formata da 20 studenti di cui 9 maschi e 11 femmine, hanno svolto con continuità e costanza il programma . Sono stato il loro insegnante sia nel 3° anno che in questo che è il loro 5° anno e tutti hanno mostrato un impegno costante, mostrando dedizione, attitudine, interesse e desiderio di voler imparare e acquisire conoscenze teoriche e pratiche.

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

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

Riccione 15 maggio 2019

Il prof. Orazio Caramia

DISCIPLINA: LAB. TECNICA MICROBIOLOGICA

Prof. Di Gregorio Domenico

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE 5 P

La classe 5 P è composta da 20 alunni di cui 11 femmine e 9 maschi.

Il comportamento della classe è stato generalmente corretto anche se talvolta è stato necessario richiamare gli studenti all'attenzione.

Mediamente la classe ha raggiunto un profitto più che sufficiente.

Gli alunni presentavano sin dagli inizi dell'anno una preparazione disomogenea e la loro situazione è rimasta immutata anche a fine anno.

Alcuni studenti hanno riportato buone valutazioni dimostrando di possedere una buona conoscenza degli argomenti trattati durante l'anno mentre la maggioranza di loro ha riportato risultati sufficienti raggiungendo gli obiettivi prefissati ad inizio anno.

La partecipazione alle lezioni è stata piuttosto costante.

In conclusione la 5P è risultata essere una discreta classe.

15 maggio 2019

Prof. Domenico Di Gregorio

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO DI LABORATORIO DI TECNICA MICROBIOLOGICA

CLASSE 5 P

Prof. Domenico Di Gregorio

MODULO 1 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

MODULO 2 ALTERAZIONE DEGLI ALIMENTI

MODULO 3 IL SISTEMA HACCP

MODULO 4 I BATTERI PATOGENI TRASMESSI CON GLI ALIMENTI

Riccione, 15 maggio 2019

Il docente prof. Domenico Di Gregorio

RELAZIONE FINALE CLASSE 5P

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Elena Ceresa

La classe 5P è composta da 20 alunni, di cui 11 femmine e 9 maschi; 4 alunni hanno bisogni educativi speciali, 2 alunni seguono una programmazione per obiettivi differenziati e 2 alunni una programmazione per obiettivi minimi. E' una classe eterogenea e le competenze e le conoscenze ottenute, relative alla materia, sono state condizionate da diversi fattori quali: soglia di attenzione, capacità personali, impegno a casa ed in classe di ciascun studente. Ho avuto modo di seguire il percorso di crescita personale, civica e didattica dei discenti nel percorso triennale ed in generale il gruppo classe si è sempre comportato in modo educato e rispettoso delle regole, discretamente interessato agli approfondimenti necessari, propositivo e collaborativo con l'insegnante. La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in modo più che sufficienti, un gruppo si distingue per motivazione ed impegno raggiungendo una preparazione molto buona.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PIANO ANNUALE DI LAVORO

CLASSE 5^Pasticceria
A.S. 2018/2019

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

Prof. Elena Ceresa

MODULO 1: CONTAMINAZIONI, IGIENE E SICUREZZA.

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti.</p> <p>Distinguere le possibili frodi alimentari.</p> <p>Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche</p> <p>Fisiche e radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro.</p> <p>Il metodo HACCP.</p> <p>Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici.</p> <p>Tracciabilità, frodi alimentari.</p> <p>Etichettatura e additivi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata di tipo frontale e dialogata integrata quando possibile da articoli e approfondimenti.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche sono state svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel secondo quadrimestre.</p>

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO.

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

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Come deliberato al collegio docenti, è in atto il voto unico della disciplina: si sono effettuate almeno due verifiche scritte ed una o più verifiche orali per quadrimestre.

Riccione, 15 maggio 2019

LA DOCENTE: Prof.ssa Elena Ceresa

Griglia di valutazione colloquio (esempio prodotto dal consiglio di classe)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

SCARSO	Si esprime in modo frammentario e limitato	Non conosce gli argomenti	Non sa applicare quanto appreso	Non utilizza le sue abilità in situazioni nuove	0/4
INSUFFICIENTE	Si esprime in modo impreciso e non sempre coerente	Conosce i contenuti in modo frammentario ed approssimativo	E' incerto nell'individuazione dei concetti chiave e non sa operare collegamenti	Utilizza solo parzialmente le sue abilità in situazioni nuove	5/11
SUFFICIENTE	Si esprime in modo semplice anche se non sempre coordinato	Conosce i contenuti per grandi ambiti di riferimento o nei loro elementi di base	Individua concetti chiave ed opera dei collegamenti anche se in maniera non sempre autonoma	Utilizza le abilità per tentare di formulare un giudizio	12/14
DISCRETO	Si esprime in modo appropriato ed efficace	Conosce i contenuti in modo adeguato e pertinente	Sviluppa i concetti ed opera collegamenti in modo appropriato	Si muove in situazioni nuove anche senza sollecitazioni, formulando giudizi appropriati	15/17
BUONO/OTTIMO	Si esprime in modo fluido e con ricchezza e pertinenza lessicale	Conosce i contenuti in modo esatto e completo	Sviluppa i concetti, li approfondisce e li organizza in modo autonomo	E' autonomo in situazioni nuove ed esprime giudizi personali ed argomentati	18/20

I Commissari: _____

Simulazioni delle prove scritte

Simulazione seconda prova scritta (somministrazione 2 febbraio 2019): Scienza e cultura dell'alimentazione

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.

[...]

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pdf...?)

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

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

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

- 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. Suggesta 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.

Simulazione seconda prova scritta (somministrata il 2 aprile 2019): Scienza e cultura dell'alimentazione.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

DOCUMENTO

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

4. Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti

“Il sapore dolce è legato ad una serie di sostanze sia naturali che artificiali. Quelle naturali appartengono per lo più alla categoria dei carboidrati semplici o zuccheri (i carboidrati complessi, come l'amido, sono privi di sapore dolce). Quelle artificiali sono rappresentate da molecole di diversa natura chimica. Nell'alimentazione abituale le fonti più importanti di zuccheri sono gli alimenti e le bevande dolci. Lo zucchero comune (saccarosio) si ricava per estrazione sia dalla barbabietola che dalla canna da zucchero, che ne rappresentano le fonti più ricche. È presente naturalmente nella frutta matura e nel miele, che contengono anche fruttosio e glucosio. Il latte contiene un altro zucchero, il lattosio. Il maltosio è uno zucchero presente in piccole quantità nei cereali; si può inoltre formare dall'amido per processi di idrolisi, fermentazione e digestione.

Gli zuccheri sono facilmente assorbiti ed utilizzati, sia pure con diversa rapidità. Il consumo di zuccheri, specialmente se assunti da soli, provoca quindi in tempi brevi un rapido innalzamento della glicemia (ossia della concentrazione di glucosio nel sangue) che tende poi a ritornare al valore iniziale (curva glicemica) entro un periodo più o meno lungo.

E' questo “rialzo glicemico” il meccanismo che compensa la sensazione di stanchezza fisica e mentale e il senso di fame che si avvertono lontano dai pasti o in tutte quelle situazioni in cui si ha una ipoglicemia o “calo degli zuccheri”. Esso è però un evento svantaggioso per chi, come i soggetti diabetici, ha difficoltà ad utilizzare il glucosio a livello cellulare. Tuttavia anche nelle diete di soggetti diabetici è possibile includere gli zuccheri e i dolci, purché consumati in quantità controllate e nell'ambito di un pasto, ossia accompagnati da altri alimenti e soprattutto da fibra alimentare che ne rallentino l'assorbimento, evitando così la comparsa di picchi glicemici troppo elevati.

Gli zuccheri semplici possono essere consumati come fonti di energia per l'organismo, nei limiti del 10-15% dell'apporto calorico giornaliero (corrispondenti, per una dieta media di 2100 calorie, a 56-84 grammi). Particolare attenzione va fatta nei casi di diabete o in quelli di intolleranza (piuttosto diffusa quella al lattosio).

[...]

Fra gli alimenti dolci occorre fare una distinzione. Alcuni (prodotti da forno) apportano insieme agli zuccheri anche carboidrati complessi (amido) e altri nutrienti. Altri, invece, sono costituiti prevalentemente da saccarosio e/o da grassi (caramelle, barrette, cioccolata, ecc.). Per appagare il desiderio del sapore dolce è preferibile perciò consumare i primi. Il loro uso va co-

munque attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera, tenendo conto del loro apporto calorico e nutritivo.
[...]

Come comportarsi:

- Modera il consumo di alimenti e bevande dolci nella giornata, per non superare la quantità di zuccheri consentita.
- Tra i dolci preferisci i prodotti da forno della tradizione italiana, che contengono meno grasso e zucchero e più amido, come ad esempio biscotti, torte non farcite, ecc.
- Utilizza in quantità controllata i prodotti dolci da spalmare sul pane o sulle fette biscottate (quali marmellate, confetture di frutta, miele e creme)
- Limita il consumo di prodotti che contengono molto saccarosio, e specialmente di quelli che si attaccano ai denti, come caramelle morbide, torroni, ecc. Lavati comunque i denti dopo il loro consumo.
- Se vuoi consumare alimenti e bevande dolci ipocalorici dolcificati con edulcoranti sostitutivi, leggi sull'etichetta il tipo di edulcorante usato e le avvertenze da seguire”.

(Fonte: *Linee guida per una sana alimentazione italiana, revisione 2003*, in: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_652_allegato.pdf)

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

- e) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Le “*Linee Guida per una sana alimentazione italiana*” considerano di grande rilevanza l'esperienza del “*sapore dolce*” nell'alimentazione e la collegano a sostanze naturali e artificiali.
Riferisci almeno 4 fonti di glucidi, due per la preparazione di prodotti dolciari, due per l'alimentazione in generale.
 - Il documento fornisce una spiegazione dell'aumento della glicemia. Riporta la spiegazione che daresti a un tuo amico se ti chiedesse il significato del termine “glicemia” e dei fattori che ne determinano un rapido aumento.
 - Nella Linea guida viene suggerito di preferire “*i prodotti da forno. della tradizione italiana*”. Per quali ragioni?
- f) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, esponga le caratteristiche principali del diabete.
- g) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato predisponga almeno due prodotti dolciari per la prima colazione di un ragazzo della sua età. Chiarisca le ragioni delle scelte operate, la selezione delle materie prime, le tecniche di allestimento dei prodotti e formuli raccomandazioni per soggetti affetti da un'allergia o intolleranza alimentare, a sua scelta.
- h) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze extrascolastiche in contesti operativi, suggerisca almeno una innovazione per un dolce tipico della Regione di appartenenza.

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.

Griglia di valutazione della seconda prova scritta (Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Pasticceria)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019				
Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione				
Cognome e nome del candidato:			Classe:	
Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	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 dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Completa, adeguata, articolata: l'esposizione è curata, i contenuti organizzati in modo organico e funzionale alla trattazione, le informazioni sono chiare e l'espressione è fluida.	3	
		Limitata agli aspetti più essenziali ed evidenti: i contenuti sono organizzati e trattati in modo globale ed espressi con un linguaggio semplice.	2	
		Parziale, frammentaria, poco articolata: i contenuti sono organizzati in modo poco organico; le informazioni fornite in modo poco chiaro e comprensibile	1	
VALUTAZIONE FINALE			20	_____

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

1° Simulazione Pasticceria

“Esame di Stato di Istruzione Secondaria Superiore”

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
ENOGASTRONOMIA - OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI
PRODOTTI ALIMENTARI e

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE **PASTICCERIA**

In occasione del Congresso sulla Tossicodipendenza che si terrà a Rimini il 28 marzo c.a. presso il Grand Hotel, i responsabili hanno richiesto una cena di Gala per quanto riguarda la cucina e un buffet di Dolci per quanto riguarda la pasticceria. I responsabili hanno richiesto i seguenti dolci specifici:

- a) Tre dolci tipici Romagnoli
- b) 10 dolci tra i più conosciuti a livello nazionale
- c) Un dolce Vegano
- d) 1 Dolce per Ciliaci
- e) Un dolce per coloro che sono **Intolleranti** al Lattosio
- f) Un dolce per coloro che hanno **Ipercolesterolemia**
- g) **Uno per coloro che soffrono di Ipertensione**
- h) **Uno per coloro che hanno il Diabete**
- i) Un piatto deve essere realizzato usando una **tecnica innovativa**
- j) Il Capo gruppo desidera **una ricetta di un dolce tipico Romagnolo** e quindi la direzione chiede allo Chef Pasticciere di elaborare **una Scheda Tecnica** evidenziando almeno **3 CCP del sistema HACCP**
- k) Inoltre desiderano una Torta con il Logo della loro Associazione con almeno **3 tipi di Decorazioni diverse**
- l) Infine il titolare vi chiede di aggiornare il **libro degli Allergeni** dopo aver preparato i vari tipi di dolci.

Il Candidato elabori questa richiesta secondo le indicazioni ricevute.

2° Simulazione Pasticceria

“Esame di Stato di Istruzione Secondaria Superiore”

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
ENOGASTRONOMIA - OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI e

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE **PASTICCERIA**

In occasione della Fiera del Lavoro che si terrà a Rimini il 12 maggio c.a. presso l'Hotel Diplomat, i responsabili hanno richiesto per la Colazione un buffet di Dolci, per la cena di Gala un buffert di Dolci al Cucchiaino e soprattutto alla fine della serata desiderano una Torta Moderna con il loro Logo .

Questa è la loro richiesta

- a) 10 dolci per la colazione
- b) 10 dolci al cucchiaino tra i più conosciuti a livello nazionale
- c) Un dolce Vegano
- d) 1 Dolce per Ciliaci
- e) Un piatto deve essere realizzato usando una tecnica innovativa
- f) Il Capo gruppo desidera una ricetta di una Torta Moderna e quindi la direzione chiede allo Chef Pasticciere di elaborare una Scheda Tecnica evidenziando almeno 3 CCP del sistema HACCP
- g) Un Cliente desidera ricevere 3 ricette della Pasticceria Base :
Pasta Sfoglia / Pasta Choux e Pasta per Croissant

Il Candidato elabori questa richiesta secondo le indicazioni ricevute.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA, tipologia A

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

	<p>Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt • Comprensione chiara del messaggio in: 8pt • Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 6pt • Parziale comprensione del messaggio: 2-4pt 	/10	
	<p>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi puntuale: 10 pt • Analisi complessivamente corretta: 8pt • Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt • Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	
	<p>Interpretazione corretta e articolata del testo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt • Interpretazione complessivamente corretta: 8pt • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione: 6pt • Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	

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

I Commissari:

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA, tipologia B

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		/40	/8
TIPOLOGIA B: Testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni		
	<ul style="list-style-type: none"> • Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt • Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt • Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt 	/15	

<ul style="list-style-type: none"> • Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt 		
<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt • Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 13-12 pt • Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 9 pt • Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 5 pt 	/15	
<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt • Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt • Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 6 pt • Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 3 pt 	/10	

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

I Commissari:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA, tipologia C

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		/60	/12
INDICATORE 1 (MAX 25 pt)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> Puntuali ed esaurienti: 15pt Complete con qualche imprecisione: 12pt Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt 	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt 	/10	
INDICATORE 2 (MAX 15 pt)	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt Utilizzo corretto del lessico: 4 pt Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt 	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt Presenza di vari errori grammaticali: 4pt Numerosi errori grammaticali: 2pt 	10	
INDICATORE 3 (MAX 20)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt Approfondimenti carenti o erronei: 4pt Assenza di riferimenti: 2pt 	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt 	/10	
Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		/40	/8
TIPOLOGIA C: Testo di attualità	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione <ul style="list-style-type: none"> Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 13-12 pt Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non sempre coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 9 pt Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt 	/15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt 	/15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 	/10	

	pt		
--	----	--	--

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

I Commissari:

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Nota Bene: per le simulazioni relative alla prima prova si rimanda alle prove ministeriali somministrate nelle date previste.

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

Come stabilito dal C.d.c. all'unanimità si è deciso per una simulazione della prova orale in previsione dell'esame di stato da svolgersi nel mese di maggio.

Per quanto riguarda gli alunni Bes il C.d.c. prevede l'utilizzo di strumenti compensativi precedentemente concordati e coerenti col loro Pdp, protocollati nel loro fascicolo personale.

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe, 08 maggio 2019.

Anelli Maria Giovanna	Religione
Caramia Orazio	Laboratorio di pasticceria
Cecchini Debora	Scienze motorie
Ceresa Elena	Alimentazione
De Paulis Valeria	Diritto Amm. Strut. Ric.
Di Gregorio Domenico	Laboratorio di Microbiologia
Fabbi Gloria	Francese
Falaschi Virginia	Italiano e storia
Fuligni Maria Lisa	Inglese
Giampaolo Andrea	Tec. Org, gest. Prod.
Leardini Christine	Sostegno
Loda Alessandro	Matematica
Maestri Silvia	Tedesco
Mazza Gianluca	Analisi chimica
Panessa Anna	Sostegno
Patriottico Pina Assunta	Sostegno

La coordinatrice, Prof.ssa Elena Ceresa