



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

## DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Prot. n. 3771

*Classe 5^ San Patrignano*

**Indirizzo: Tecnico dei Servizi della Ristorazione**

**Anno scolastico 2018/2019**

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

**Oggetto: Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>Enogastronomia e Sala  
Vendita – San Patrignano**

In data 15 maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il  
Consiglio della Classe 5<sup>^</sup>

Enogastronomia e Sala Vendita (San Patrignano), Tecnico dei Servizi della  
Ristorazione, consegna

il Documento Finale .

In rappresentanza del Consiglio di  
Classe

La coordinatrice

Prof.ssa Catia Toni

## **INDICE:**

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

- Relazione Finale
- Piano di Studi
- Elenco Docenti
- Obiettivi generali
- Costituzione e Cittadinanza

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

•Contenuti disciplinari; metodi, mezzi, strumenti; tempi

•Moduli dei singoli docenti:

- Italiano
- Storia.....
- Enogastronomia
- Sala e Vendita. ....
- Lingua e Civiltà Francese.....
- Diritto e Tecniche Amministrative. ....
- Scienze e cultura dell'alimentazione.....
- Matematica.....
- Lingua e Civiltà Inglese

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

Griglia di valutazione I Prova

Griglia di valutazione II Prova

Griglia di valutazione per il colloquio

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

- Simulazioni di prima prova con relative griglie di valutazione
- Simulazioni di seconda prova con relative griglie di valutazione

## PARTE PRIMA

### **PROFILO DELLA CLASSE**

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

## **RELAZIONE FINALE**

Classe V Sanpatignano

### **Indirizzo enogastronomia e sala vendita**

La classe 5<sup>a</sup> Sanpatignano a inizio anno era composta da 13 alunni, 10 maschi e 3 femmine.

Nel corso dell'anno si sono avute le seguenti evoluzioni : 2 ritiri in ottobre, 1 ritiro a gennaio e un allievo ha smesso di frequentare poiché ha interrotto il percorso di recupero. Nel gruppo classe, c'è stato solo un nuovo inserimento rispetto allo scorso anno.

Ad oggi la classe è composta da 9 allievi; si tratta di una classe articolata in quanto 5 alunni frequentano l'indirizzo di enogastronomia (4 maschi e 1 femmina) e 4 l'indirizzo sala-vendita (3 maschi e 1 femmina).

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

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

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

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

In questo contesto, gli alunni della classe hanno mostrato per l'intero anno scolastico impegno e tenacia nel voler perseguire l'obiettivo di concludere efficacemente il percorso di studi che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità.

Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per quasi tutti gli allievi vi sono stati, durante l'anno, momenti di destabilizzazione e quindi conseguente calo soprattutto per quanto riguarda l'attenzione.

Tutti i docenti del consiglio di classe concordano nel rivelare delle differenze, tra gli alunni, per quanto riguarda le capacità di apprendimento, l'impegno e la predisposizione nelle varie materie.

Sono, altresì, concordi nel ritenere che gli alunni hanno mostrato, fin dall'inizio un atteggiamento aperto e disponibile a collaborare con gli insegnanti e con i metodi di didattica e verifica proposti.

A questo proposito, gli insegnanti hanno sempre adeguato e modellato la loro programmazione in funzione delle esigenze di questo particolare tipo di utenza e anche la didattica è sempre stata orientata a tener alto l'interesse degli alunni, privilegiando il dialogo e la comunicazione; in questi contesti è preferibile rinunciare a parte (non essenziale ovviamente) dei contenuti o dedicarvi meno tempo, per favorire una didattica inclusiva ed in linea con il percorso di recupero e reinserimento in società.

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

Il recupero degli argomenti nelle varie discipline è stato svolto in itinere.

Il comportamento e il rispetto delle regole sono stati, nel complesso, molto buoni.

La continuità didattica è stata mantenuta dai docenti Cristina Lunardini (Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi e Giorgio Adriano Buffone (Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala bar).

Riccione, 8 maggio 2019

Il consiglio di classe

**PIANO DI STUDI**  
**ENOGASTRONOMIA- SALA VENDITA**

*Area comune*

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

*Area di indirizzo*

|                             |    |                |
|-----------------------------|----|----------------|
| Lingua straniera (Francese) | 2  | scritto /orale |
| Diritto e tecniche Amm.     | 4  | scritto/orale  |
| Scienze degli Alimenti      | 4  | scritto /orale |
| Enogastronomia/Sala Vendita | 4  | scritto/orale  |
| Totale                      | 13 |                |

**COMPOSIZIONE CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>^</sup> SAN PATRIGNANO  
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E SALA VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

|                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Gloria fabbri            | Francese                             |
| Cristina Lunardini       | Enogastronomia                       |
| Giorgio Adriano Buffone  | Sala Vendita                         |
| Catia Toni               | Italiano -Storia                     |
| Barbara Scaringi         | Matematica                           |
| Federica Rita Martellino | Diritto e tecniche amministrative    |
| Emiliano Casalboni       | Inglese                              |
| Maria Antonietta Drudi   | Scienze e cultura dell'alimentazione |

## Obiettivi generali

### TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E SALA VENDITA

Il Tecnico dei Servizi enogastronomici si inserisce in un contesto economico-produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando l'obsolescenza delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento. L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico. Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni.

In tale prospettiva, la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente

sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:

in termini di conoscenze:

Una cultura di base storica, giuridico-economica, politica ecc..

La conoscenza di due lingue straniere.

La consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico-ristorativo.

La conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo.

La conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico-ristorative.

La conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing .

La padronanza delle tecniche operative di base

In termini di competenze:

Saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato

Saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro

Saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turistico-ristorativa

Saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali

*In termini di capacità e comportamenti* :l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante

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

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

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

Per lo sviluppo delle competenze professionali è stato significativo il percorso di alternanza scuola- lavoro che si è sviluppato nel biennio conclusivo. Gli alunni sono stati inseriti per un totale di 300 ore presso le strutture ristorative della Comunità San Patignano come documentato da apposita certificazione.

## Costituzione e Cittadinanza

|                       |  |
|-----------------------|--|
| SOSTENIBILITÀ         | Tutela ambiente nelle imprese turistico ristorative<br><br>Raccolta fondi                    |
| SICUREZZA             | HACCP<br><br>FORMAZIONE DLGS 81/2008<br><br>FORMAZIONE ANTINCENDIO<br><br>DIRITTO DEL LAVORO |
| PARTECIPAZIONE        | Assemblee di classe  |
| MEMORIA               | Visione film inerenti l'olocausto  |
| INTEGRAZIONE          | Formazione continua in ambito professionalizzante  |
| RISPETTO DELLE REGOLE | Regolamento di istituto<br><br>Regolamento Comunità  |
| SOLIDARIETÀ           | Preparazione cene di eventi per Enti esterni   |
| INCLUSIONE            | Eventi interni: wefree ,l'impegno di San Patrignano nella prevenzione                        |
| DIRITTO ALLA SALUTE   | Art.32<br><br>Norme sulla sicurezza applicate al lavoro                                      |
| LEGALITÀ              | Regole di vita in Comunità per una civile convivenza   |

## PARTE SECONDA:

### **PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

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

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V Sanpatignano

Prof.ssa **Toni Catia**  
Materie: **Italiano**

**RELAZIONE FINALE**

La classe è stata acquisita al 5 anno; è composta da 9 alunni, 7 maschi e 2 femmine. Nel gruppo classe c'è stato solo un nuovo inserimento rispetto allo scorso anno. Fin dall'inizio tutti gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento aperto e disponibile a collaborare con la docente e con i metodi di insegnamento e di verifica proposti.

Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro. Ciò nonostante, l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggior parte di loro sono stati molto apprezzabili. La partecipazione e l'interesse per i programmi proposti possono definirsi più che discreti. Per quanto riguarda il profilo generale la classe presenta un buon profitto generale mentre per i singoli alunni il risultato è vario ciò è dovuto anche al grado di preparazione di base, in quanto alcuni studenti avevano iniziato a frequentare la scuola secondaria di II grado mentre alcuni si erano fermati alla scuola secondaria di I grado.

Nei casi dove si evidenziano maggiori difficoltà, queste sono dovute alla padronanza dei linguaggi specifici, sia nella produzione orale sia nella produzione scritta.

E' notevole anche la differenza di età dei singoli alunni.

Il programma è stato suddiviso in moduli; gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo e tramite la dettatura delle tematiche centrali per quanto concerne, in particolar modo, lo stile e la poetica degli autori analizzati, seguendo il metodo di individuazione delle domande e formulazione, in classe delle relative risposte scritte e orali.

Tutto ciò perché si è rivelato, nel corso dell'anno che la normale lezione frontale senza fare intervenire gli alunni risulta dispersiva, soprattutto per il tipo di utenza, che tende facilmente a dimenticare.

Inoltre, il programma, è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe. 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, dibattiti e discussioni,

esercitazioni in classe. Non sono stati necessari i recuperi, il ripasso è stato effettuato in classe ogni qualvolta veniva affrontato un argomento nuovo. La produzione scritta, si è rivolta alla preparazione delle principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e al saperle applicare praticamente.

### ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

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

| <b>MODULO 1</b>  | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>   |
|--|--|--|
| <p><b>Il secondo Ottocento:<br/>Positivismo e tendenze letterarie</b></p> <p>Lecture</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;</li> <li>• Il Verismo</li> <li>• Scapigliatura (Cenni)</li> </ul>  |
| <b>MODULO 2</b>  | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>   |
| <p><b>Giovanni Verga</b></p> <p>Lecture</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Cenni alle opere principali</li> <li>- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga</li> <li>- <i>Vita dei Campi</i> (cenni)</li> <li>- <i>I Malavoglia</i> (cenni)</li> <li>- <i>Novelle rusticane</i> (cenni)</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>)</li> <li>- La famiglia Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>, capitolo 1)</li> <li>- La roba (da <i>Novelle rusticane</i>)</li> </ul> |
| <b>MODULO 3</b>  | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>   |
| <p><b>Tra Otto e Novecento:<br/>Il Decadentismo</b></p>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- I poeti maledetti</li> <li>Charles Baudelaire (da <i>I fiori del male</i>)</li> <li>- Spleen</li> <li>- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio</li> <li>- Il romanzo estetizzante in Europa</li> <li>Joris-Karl Huysmans</li> <li>A ritroso</li> <li>Una vita artificiale (da <i>A ritroso</i>,</li> </ul>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | capitolo 2)<br>Oscar Wilde<br>Il ritratto di Dorian Gray (trama)<br>Il vero volto di Dorian<br>(da il ritratto di Dorian Gray,<br>cap.13)   |
| <b>MODULO 4</b>   | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>  |
| <b>Giovanni Pascoli</b>                                   | - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;<br><br>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;<br><br>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;<br><br>- Saper commentare i testi analizzati in classe. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>-Temi ,motivi e simboli</li> <li>-L'innovazione stilistica</li> <li>-la poetica del fanciullino;</li> <li>- <i>Myricae</i> (cenni)</li> <li>-Canti di Castelvecchio (cenni)</li> <li><br/></li> <li>- E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>)</li> <li>- Lavandare (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- X Agosto (da <i>Myricae</i>)</li> <li>- Temporale(da <i>Myricae</i>)</li> <li>- La mia sera (da Canti di Castelvecchio)</li> <li>-Il gelsomino notturno (da Canti di Castelvecchio)</li> </ul> |
| <b>Lecture</b>  |  |   |
| <b>MODULO 5</b>   | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>  |
| <b>Gabriele D'Annunzio</b>                                | - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;<br><br>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;<br><br>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;<br><br>- Saper commentare i testi analizzati in classe. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo;</li> <li>-La produzione del Superomismo (cenni ai romanzi di questo periodo)</li> <li>- <i>Laudi</i></li> <li><br/></li> <li>- La pioggia nel pineto (da <i>Laudi, Alcyone</i>)</li> <li><br/></li> <li>- Due diversi spiriti del decadentismo italiano</li> </ul>  |
| <b>Lecture</b>  |  |   |
| <b>Confronto tra autori:</b>                              |  |   |
| <b>D'Annunzio e Pascoli</b>                               |  |   |
| <b>MODULO 6</b>   | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>  |
| <b>I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"</b> | - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;<br><br>- Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;<br><br>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età della crisi</li> <li>- Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea)</li> <li>- monologo interiore e flusso di coscienza</li> <li>- Il romanzo della crisi in Italia</li> <li><br/></li> <li>• Vita e Poetica dell'autore</li> </ul>   |
| <b>Italo Svevo</b>  |  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La coscienza di Zeno</li> <li>- I modelli, la struttura e i contenuti</li> <li>- Le tecniche narrative</li> </ul>   |
| <b>Lecture</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>)</li> <li>- L'ultima sigaretta (da <i>La coscienza di Zeno, cap.3, Il fumo</i>)</li> <li>- Un rapporto conflittuale (da <i>La coscienza di Zeno, cap.4, La morte di mio padre</i>)</li> </ul>  |
| <b>MODULO 7</b>   | <b>OBIETTIVI</b>  | <b>CONTENUTI</b>   |
| <b>Luigi Pirandello</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>- <i>Novelle per un anno</i> (cenni)</li> <li>- <i>L'umorismo</i> (cenni)</li> <li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i></li> <li>• La poetica</li> <li>- "Vita", "Forma" e "Maschere"</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> <li>- Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>)</li> <li>- La patente (da <i>Novelle per un anno</i> cenni)</li> <li>- Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>)</li> <li><i>Il fu Mattia Pascal</i>: trama, struttura e temi.</li> <li>- Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal, cap.VII</i>)</li> </ul> |
| <b>Lecture</b>  |   |  |
| <b>MODULO 8</b>   | <b>OBIETTIVI</b>  | <b>CONTENUTI</b>   |
| <b>La poesia e la prosa dal primo novecento al secondo dopoguerra</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>  |  |
| <b>Giuseppe Ungaretti</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i></li> <li>- Il porto sepolto</li> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- I fiumi (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Mattina (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- La madre (da <i>Sentimento del tempo</i>)</li> </ul>   |
| <b>Lecture</b>  |   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | analizzati in classe  |  |
| <b>MODULO 9</b>  | <b>OBIETTIVI</b>  | <b>CONTENUTI</b>   |
| <b>Eugenio Montale</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Le opere principali (cenni)</li> <li>- Il "male di vivere"</li> <li>- Le figure femminili</li> <li>- Le scelte stilistiche</li> <li>- I limoni (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>- Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>- Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)</li> </ul> |
| <b>Lecture</b>   |   |  |
| <b>MODULO 10</b>   | <b>OBIETTIVI</b>  | <b>CONTENUTI</b>   |
| <b>La prosa dal primo al secondo dopoguerra in Italia (Cenni al Neorealismo)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> </ul>   |  |
| <b>Primo Levi</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Primo Levi</li> <li><i>Se questo è un uomo</i></li> <li><i>Considerate se questo è un uomo (da se questo è un uomo)</i></li> <li><i>I sommersi e i salvati</i></li> <li><i>(Se questo è un uomo cap.IX)</i></li> </ul>   |
| <b>Cittadinanza e Costituzione</b>   | Saper conoscere i Principi fondamentali di alcuni articoli.   | Art. 3,10<br>Lettura degli articoli<br>Costituzione e attualità  |
| <b>MODULO 11</b>   | <b>OBIETTIVI</b>  | <b>CONTENUTI</b>   |
| <b>Produzione scritta</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</li> <li><b>Tipologia A:</b>analisi di un testo poetico;analisi di un testo in prosa.</li> <li><b>Tipologia B:</b>analisi e produzione di un testo argomentativo</li> <li><b>Tipologia C:</b>Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità,</li> </ul>                    |

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

Riccione, lì 03/05/2019

L'insegnante Catia Toni

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V Sanpatignano

RELAZIONE FINALE

Prof. ssa Toni Catia

Materia: Storia

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

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

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

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

Riccione, 03/05/2019

L'Insegnante Catia Toni

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
 Classe V Sanpatignano

**STORIA - PROGRAMMA SVOLTO**

Prof.ssa **Toni Catia**  
 Materia: **Storia**

Testo in adozione: Giorgio De Vecchi Giorgio Giovanetti

**La nostra avventura**

Il novecento e la globalizzazione 3 edizioni scolastiche Bruno Mondadori Pearson

| <b>MODULO 1</b>  | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>  |
|--|--|---|
| <b>L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento</b>                     | Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:<br>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;<br><br>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico; | L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo<br>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana<br>• Alcuni aspetti della questione meridionale<br>• Caratteristiche generali della <i>belle époque</i> |
| <b>MODULO 2</b><br><b>La prima guerra mondiale</b>                       | - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;   | <b>CONTENUTI</b><br>• Cause e Dinamica del conflitto<br>• L'Italia in guerra<br>- Neutralisti e interventisti<br>• La guerra di trincea   |
| <b>MODULO 3</b><br><b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>        | - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;<br><br>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.  | <b>CONTENUTI</b><br>• La rivoluzione del 1917<br>• Comunismo di Guerra e NEP<br>• La nascita dell'Urss<br>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario  |
| <b>MODULO 4</b><br><b>L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto</b> |  | <b>CONTENUTI</b><br>• I trattati di pace<br>• Il dopoguerra in Italia<br>• Gli Stati Uniti dopo il conflitto:<br>• La crisi del 1929  |
| <b>MODULO 5</b><br><b>Mussolini e il fascismo</b>                        |  | <b>CONTENUTI</b><br>• Ascesa e affermazione del fascismo<br>• Caratteri del regime fascista   |
| <b>MODULO 6</b><br><b>Hitler e il nazismo</b>                            |  | <b>CONTENUTI</b><br>• Ascesa e affermazione del nazismo   |
| <b>MODULO 7</b><br><b>La seconda guerra mondiale</b>                     |  | <b>CONTENUTI</b><br>• Cause e dinamica del conflitto  |

|                                 |  |   |
|---------------------------------|--|---|
| <p><b>Il mondo bipolare</b></p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> <br/> <li>• Alcuni aspetti della guerra fredda</li> <li>• Cenni alla dissoluzione dell'Urss</li> </ul> |
|---------------------------------|--|---|

| <p><b>METODI DI LAVORO</b></p>  | <p><b>MEZZI E STRUMENTI</b></p>  | <p><b>VERIFICHE EFFETTUATE</b></p>  | <p><b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>   |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</li> <br/> <li>• Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni.</li> <br/> <li>• Si è fatto ricorso a schematizzazioni e sintesi realizzate in classe.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuale in adozione<br/>Testo in adozione:<br/>Giorgio De Vecchi<br/>Giorgio Giovanetti<br/><b>La nostra avventura</b><br/>Il novecento e la globalizzazione 3 edizioni scolastiche<br/>Bruno Mondadori<br/>Pearson</li> <br/> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante.</li> <br/> <li>• Visione di film utili all'approfondimento di determinati argomenti.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte (valevoli per l'orale)</li> <br/> <li>• Verifiche orali<br/>- Colloquio orale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> <br/> <li><b><i>Criteri di valutazione:</i></b></li> <li>• <input type="checkbox"/>Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>• <input type="checkbox"/>Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>• <input type="checkbox"/>Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>• <input type="checkbox"/>Capacità di argomentare;</li> <li>• <input type="checkbox"/>Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>• <input type="checkbox"/>Uso corretto del codice lingua;</li> <br/> <li>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</li> </ul> |

Riccione, li 03/05/2019

L'insegnante Catia Toni

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA**  
**CLASSE 5 SAN PATRIGNANO**  
**PROF.SSA FEDERICA RITA MARTELLINO**

**PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

La classe è formata da alunni con personalità, attitudini e capacità differenti. Sulla base degli obiettivi cognitivi e formativi fissati all'inizio dell'anno scolastico, della situazione di partenza, dell'impegno e dei progressi compiuti, le competenze acquisite risultano differenziate: quasi più della metà della classe dispone di una apprezzabile preparazione di base, di un adeguato metodo di studio, di competenze discrete e ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un vivace interesse al dialogo educativo nei confronti delle discipline giuridiche, economiche e aziendali. La restante parte della classe (sia pure con varie articolazioni al suo interno), a causa di un limitato ed incostante impegno, ancora presenta lacune. Il comportamento degli allievi, sotto il profilo disciplinare è stato corretto.

**METODOLOGIE**

In relazione agli obiettivi indicati, ed in vista del loro raggiungimento, si è reso opportuno abituare gli alunni alla soluzione di problemi e di casi pratici, con l'obiettivo, da un lato, di evitare il più possibile un apprendimento puramente mnemonico di concetti e, dell'altro, di abituare i giovani a ragionare su questioni concrete e facilmente ricorrenti nella realtà quotidiana. Pertanto, si è utilizzata una metodologia diversificata e flessibile che vede, comunque, nella lezione frontale un momento fondamentale del rapporto alunno-docente. Ad essa si è alternata la lezione partecipata, che ha coinvolto gli alunni attraverso domande a scoperta guidata (lettura, analisi e commento di documenti e testi giuridici ed economico finanziari); soluzione di casi pratici, progetti di ricerca, discussioni sugli avvenimenti di attualità. Ogni argomento è stato trattato prima attraverso una visione globale dell'istituto giuridico o economico; si sono cercati, poi, gli opportuni collegamenti con le altre discipline; infine si è affrontato lo studio più specifico dei contenuti, giungendo ad una definizione più specialistica. L'alunno, inoltre, è stato continuamente sollecitato ad esprimere la personale spiegazione e a proporre collegamenti logici e deduttivi rispetto a quanto già appreso. Si è data, inoltre ampia disponibilità al recupero di conoscenze e abilità, oltre al libro di testo si è fatto uso di strumenti di supporto, quali lettura di quotidiani, riviste specializzate, testi normativi, in particolare la Costituzione e il Codice civile. Infine, sulla base della programmazione del Consiglio di Classe, si sono adeguati opportunamente i percorsi didattici all'approccio interdisciplinare, indispensabile per affrontare gli esami di Stato.

## **VALUTAZIONE**

Il conseguimento degli obiettivi minimi è stato verificato e valutato sia in “itinerare” che globalmente. Alla fine di ogni unità didattica si è accertata l’effettiva acquisizione dei contenuti con verifiche formative mediante domande brevi o richiesta di spiegazione di alcuni termini fondamentali. La verifica sommativa, invece, è stata utilizzata per verificare la conoscenza dei contenuti normativi ed economici, la competenza nell’elaborazione critica, attraverso gli strumenti di analisi e di sintesi e la capacità di applicazione logica e di utilizzazione del linguaggio giuridico specifico, relativi a più moduli. Tali prove oggettive sono state costituite dai colloqui e da test di verifica formativa e sommativa strutturati e semi-strutturati. Gli elementi presi in considerazione per la valutazione della produzione orale e scritta riguardano il grado di conoscenza degli argomenti, la comprensione effettiva degli stessi, il corretto uso del linguaggio specifico, la capacità di elaborazione ed applicazione, in base ai parametri indicati nella griglia di valutazione suindicata, approvata in sede dipartimentale e nel POF. Inoltre si è tenuto conto dell’impegno, della frequenza, del grado di responsabilità e del livello di partecipazione, nonché del progresso compiuto rispetto alla situazione di partenza. Nella valutazione sono confluite, inoltre, le verifiche dal posto, gli interventi brevi, il controllo dei compiti a casa, l’esito dell’eventuale attività di recupero.

TESTO: “Gestire le Imprese Ricettive” S. Rascioni, F. Ferriello, Ed. Tramontana.

## **ARGOMENTI TRATTATI**

### **IL MARKETING**

Definizione di marketing

Qual è la differenza tra marketing

Marketing strategico: analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione del mercato e posizionamento.

Marketing operativo: caratteristiche del prodotto, leva del prezzo, canali di distribuzione, la comunicazione aziendale.

Web marketing

Marketing plan

### **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

Quando una scelta imprenditoriale si dice strategica?

Rapporto tra pianificazione e programmazione

Il vantaggio competitivo

Le funzioni del controllo di gestione

### **IL BUDGET**

Definizione di budget

Differenza tra bilancio d'esercizio e budget

Redazione budget degli investimenti

### **IL BUSINESS PLAN**

Definizione e contenuto del business plan

### **NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa

La Comunicazione Unica

Forme giuridiche delle imprese.

Normativa di igiene alimentare

Rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti

Sistema Haccp

Tutela della privacy

Certificazione di qualità norme ISO 9000

## **I CONTRATTI DEL SETTORE RISTORATIVO**

Codice del consumo

Contratti di Catering, Banqueting e d'Albergo

Codice del Turismo

Pacchetto turistico.

## **ECONOMIA DEL TERRITORIO**

Marchi di qualità alimentare

Prodotti a Km 0

## **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Art. 55 Cost. Parlamento

Art. 56 Cost. Elezione della Camera dei deputati

Art. 57 Cost. Elezione del Senato della Repubblica

Art. 58 Cost. Senatori

Art. 60 Cost. Durata in carica delle Camere

Art. 70 Cost. Funzione legislativa

Art. 81 Cost. Approvazione del bilancio e del rendiconto consuntivo

Art. 83 Cost. Elezioni del Presidente della Repubblica

Art. 84 Cost. Eleggibilità del Presidente della Repubblica

Art. 85 Cost. Elezione e durata del mandato del Presidente della Repubblica

Il Dipartimento individua i seguenti moduli interdisciplinari per gli indirizzi Accoglienza e Enogastronomia:

Il Marketing

La normativa del settore turistico

I contratti del settore turistico-ristorativo

La determinazione del prezzo di vendita

I marchi di qualità

Il Business Plan.

*Riccione, 4 maggio 2019*  
*Prof.ssa Federica Rita Martellino*

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V KS San Patrignano Indirizzo Enogastronomia settore Cucina e Sala/Vendita

Prof.ssa **Fabbi Gloria**

Materia: **FRANCESE**

### **RELAZIONE FINALE**

#### **Situazione di partenza e livello finale raggiunto**

La classe V KS di San Patrignano è una classe articolata poiché dei 9 alunni totali, 5 seguono l'indirizzo Cucina e 4 l'indirizzo Sala.

La classe, poco numerosa, è formata da ragazzi che sono quasi tutti prossimi all'uscita dalla comunità poiché hanno terminato il percorso riabilitativo. L'andamento generale della classe è stato buono e pressoché costante durante l'intero anno scolastico. Gli studenti si sono impegnati con profitto a scuola, durante le ore di attività didattica, partecipando attivamente alle lezioni e ai lavori di gruppo, e al tempo stesso si sono applicati con regolarità nei momenti dedicati allo studio all'interno della comunità. Occorre sottolineare un fisiologico rallentamento nello svolgimento del programma dovuto al fatto che la preparazione iniziale della classe risultava disomogenea e carente dal punto di vista grammaticale, delle abilità di comprensione e produzione scritta e orale. Nel corso dell'anno scolastico si è così preferito affiancare il rafforzamento delle strutture morfosintattiche allo studio della microlingua e della terminologia specifica dell'indirizzo.

Gli studenti hanno riportato votazioni discrete e solo in minima parte sufficienti, possiedono per la maggior parte una buona conoscenza dei contenuti affrontati durante l'anno. Hanno accresciuto la capacità di scrivere testi in lingua e di produrre oralmente un proprio pensiero su un tema dato.

Per quanto riguarda la disciplina, la classe si è comportata correttamente, sia con l'insegnante, sia nei rapporti interpersonali tra compagni. 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.

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 diversi, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su vari argomenti.

I ragazzi sanno esporre in modo fluido gli argomenti trattati, mentre solo un paio di studenti 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 per classi parallele comune a tutte le classi quinte, 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

Gli studenti hanno riportato di rado votazioni insufficienti, 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:

“Passion salle et bar” di M. Zanotti e M. Blanche Paour, Editrice San Marco;

“Passion Restauration” di M. Zanotti e M. Blanche Paour, Editrice San Marco.

| <b>MODULO 1</b>  | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>  |
|--|--|---|
| a. Révision<br>(Le vin)<br>b. Rapport de stage<br>(parler et écrire un exposé sur les stages faits pendant la période passée dans la communauté) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir parler du vin ;</li><li>- Savoir présenter un vin ;</li><li>- Savoir conseiller un client sur le choix du vin ;</li><li>- Apprendre le lexique.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Les types de vin (aromatisés, liquoreux, mousseux, passiti);</li><li>- Les étapes de la production du vin ;</li><li>- La dégustation et ses phases ;</li><li>- Le service du vin et les mariages ;</li><li>- La classification et la carte des vins ;</li><li>- Le Champagne ;</li><li>- Le sommelier et ses outils pour le service du vin.</li></ul> |

| <b>MODULO 2</b>      | <b>OBIETTIVI</b>  | <b>CONTENUTI</b>   |
|----------------------|---|--|
| Un événement spécial | <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ;</li><li>- savoir opérer des choix concernant l'organisation d'un événement spécial ;</li><li>- organiser un banquet et un happy hour.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Les grands prestations de la restauration: banquets, buffet, finger food;</li><li>- Les différents types de service: à l'anglaise, à la russe, à l'italienne, à la française;</li><li>- Brunch et happy hour;</li><li>- L'apéritif en France et en Italie.</li></ul> |

| <b>MODULO 3</b>       | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>   |
|-----------------------|--|--|
| On se retrouve au bar | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des boissons ;</li> <li>- Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) ;</li> <li>- Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ;</li> <li>- Apprendre le lexique ;</li> <li>- Prendre la commande des boissons et du petit-déjeuner.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les boissons non alcoolisées;</li> <li>- Les boissons chaudes;</li> <li>- Pour réveiller l'appétit: les apéritifs;</li> <li>- Après un bon repas: les digestifs;</li> <li>- Les cocktails;</li> <li>- La bière artisanale.</li> </ul> |

| <b>MODULO 4</b>   | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>   |
|-------------------|--|--|
| Bien-être à table | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir opérer des choix sur le régime à suivre ;</li> <li>- Connaître les différents régimes alimentaires ;</li> <li>- Savoir présenter des menus équilibrés ;</li> <li>- Savoir connaître les produits bio.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manger et être en forme;</li> <li>- Le modèle de la pyramide alimentaire;</li> <li>- Le régime crétois, végétarien, végétalien, macrobiotique ;</li> <li>- Couleurs et saveurs;</li> <li>- Nourriture, culture et religion;</li> <li>- Les Labels de qualité en France et en Italie.</li> </ul> |

| <b>MODULO 5</b>                     | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>   |
|-------------------------------------|--|--|
| Vers une alimentation saine et sûre | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ;</li> <li>- Savoir cuire et conserver les aliments ;</li> <li>- Connaître la méthode HACCP.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservation des aliments;</li> <li>- Les techniques de conservation;</li> <li>- Éviter les intoxications;</li> <li>- Sécurité alimentaire: HACCP;</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires.</li> </ul> |

| <b>MODULO 6</b>                             | <b>OBIETTIVI</b>   | <b>CONTENUTI</b>  |
|---|--|---|
| Travailler dans le monde de la restauration | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter ses compétences professionnelles ;</li> <li>- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les petites annonces;</li> <li>- Le CV;</li> <li>- La lettre de motivation;</li> <li>- L'entretien d'embauche;</li> <li>- Le stage.</li> </ul> |

| <b>METODI DI LAVORO</b>   | <b>MEZZI E STRUMENTI</b>   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: Zanotti/Paour – Passion Salle et Bar – ed. San Marco; Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco;</li> <li>- Fotocopie integrative;</li> <li>- Materiali multimediali.</li> </ul> |

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

Riccione, li 30/04/2019

Prof.ssa Fabbri Gloria

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V KS San Patrignano Indirizzo Enogastronomia settore Cucina e Sala/Vendita

**Prof. Casalboni Emiliano**

Materia: **INGLESE**

### **RELAZIONE FINALE**

La classe V KS di San Patrignano, composta da 9 alunni dei quali 4 con indirizzo Sala e 5 con indirizzo Cucina, si è dimostrata ricettiva, collaborativa e disponibile al confronto con il docente. Solo un numero esiguo di alunni ha raggiunto i risultati di apprendimento con difficoltà a causa di un impegno saltuario e/o eccessiva emotività. Nel corso dell'anno scolastico si è preferito affiancare il rafforzamento delle strutture morfosintattiche allo studio della microlingua e della terminologia specifica dell'indirizzo. Gli studenti, che hanno riportato votazioni discrete o buone e solo in minima parte sufficienti, possiedono per la maggior parte una buona conoscenza dei contenuti affrontati durante l'anno.

Riccione, 01 maggio 2019

L'insegnante

Prof. Casalboni Emiliano

PROGRAMMA

Indirizzo: Enogastronomia

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

| Moduli   | Obiettivi  | Contenuti   |
|--|--|---|
| <p><b>MODULE 4</b><br/><b>On the tour</b></p> <p>Unit 1 Enogastronomy&amp;food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cross cultural diversity</li> <li>• The organic choice</li> <li>• From Arcigola to Slow Food revolution</li> <li>• From global to local</li> <li>• Km 0 products</li> <li>• Short supply chain</li> </ul> <p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glamorous Emilia Romagna</li> <li>• Amazing Lombardy</li> <li>• Bewitching Veneto</li> <li>• Luscious Tuscany</li> <li>• Enchanting Umbria</li> </ul> <p>Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glowing Sicily</li> <li>• Charming Campania</li> <li>• Unique Sardinia</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</li> <li>• Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali</li> <li>• Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali</li> <li>• Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale</li> <li>• Saper leggere, capire e</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The history of slowfood</li> <li>• Slowfood – fastfood</li> <li>• Terra madre</li> <li>• Prodotti slow food</li> <li>• Prodotti del territorio</li> <li>• Caratteristiche dei piatti regionali</li> <li>• Curiosità</li> <li>• Abbinamento vino e piatti tipici</li> <li>• Cibi della tradizione</li> <li>• Festività</li> <li>• Preparazioni ed usanze in cucina</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p style="text-align: center;"><b>MODULE 5</b><br/><b>On the mission</b></p> <p>Unit 1 Food and religion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>• Buddhism</li> <li>• Kosher</li> <li>• Food and celebrations in Europe</li> <li>• Food and celebrations in the U.S.A</li> </ul> <p>Unit 2 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition and food science</li> <li>• Nutrients</li> <li>• The healthy eating food pyramid &amp; healthy eating</li> <li>• Fast food panic</li> <li>• Lifelong nutrition</li> <li>• HACCP</li> <li>• Safety Check List</li> </ul> <p>Unit 3 Buffets, banqueting &amp; banqueting menus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffet service</li> <li>• The banqueting manager</li> </ul> | <p>riprodurre ricette provenienti da differenti tradizioni culinarie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</li> <li>• Conoscere le proprietà degli alimenti</li> <li>• Conoscere il rapporto tra cibo e salute</li> <li>• Sapere la legge dell'HACCP</li> <li>• Conoscere i sette punti</li> <li>• Principali cause di contaminazione alimentare</li> <li>• Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet</li> <li>• Accettare e gestire prenotazioni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasting: forme di digiuno nelle varie religioni</li> <li>• Cibi e preparazioni consentiti o non permessi</li> <li>• La nuova piramide alimentare</li> <li>• Registro di HACCP</li> <li>• Sicurezza ed igiene in cucina</li> <li>• Diversi tipi di buffet</li> <li>• Differenza fra buffet e banquetting</li> </ul> |
|---|---|---|

Staffing

- The application letter
- Curriculum vitae
- Job interview
- Job search: staffing

Job opportunities

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

Verifiche e valutazione:

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

Per la valutazione si utilizzano i seguenti criteri di valutazione: coerentemente con le competenze comunicative proposte, si valuta il grado di conoscenza minima relativamente a: competenze d'ascolto, accuratezza fonetica, correttezza grammaticale e sintattica, proprietà lessicale, generale e specifica

Per la valutazione si utilizzano i seguenti criteri di valutazione:

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

Riccione 01 maggio 2019

L'insegnante  
Prof. Casalboni Emiliano

## **ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

Classe 5<sup>a</sup>Serale DISCIPLINA: MATEMATICA      prof.ssa Scaringi Barbara

### **RELAZIONE FINALE**

La classe 5 San Patrignano è composta da 9 alunni ed è stata da me seguita solo nel corso dell'ultimo anno scolastico. Sin dall'inizio del primo quadrimestre si sono manifestate differenze, talvolta anche marcate, tra gli allievi per quanto riguarda l'interesse per la disciplina e l'impegno nello studio, ma soprattutto relativamente alle capacità di apprendimento dei singoli. Ne emerge quindi un profilo diversificato, all'interno del quale si possono distinguere due gruppi principali: un primo gruppo, abbastanza numeroso, predisposto all'apprendimento delle tematiche proposte e con adeguate conoscenze di base, corredate da un impegno generalmente costante, tra cui spicca qualche eccellenza; un secondo gruppo, che a causa di pregresse e diffuse lacune, ha evidenziato difficoltà nell'approccio delle attività proposte impegnandosi tuttavia a cercare di colmarle e compensarle. Il programma è stato suddiviso in moduli e gli argomenti sono stati affrontati utilizzando il libro di testo per lo svolgimento degli esercizi ed appunti e materiale preparato dall'insegnante per la parte teorica. Le modalità di lavoro prevalentemente utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione dialogata e la discussione guidata finalizzata alla costruzione ed alla risoluzione dei problemi. In particolare, per favorire il coinvolgimento e l'apprendimento di tutti gli alunni, si è preferito basare il percorso sull'esposizione dei concetti chiave dell'analisi matematica in maniera più intuitiva e semplice, tralasciando definizioni e teoremi con le relative dimostrazioni, cercando un costante riscontro pratico, svolgendo numerosi esercizi in classe, andando a recuperare le nozioni necessarie per affrontare gli esercizi proposti e soprattutto impostando il più possibile le lezioni sul dialogo, cosicché gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. In generale, per la maggior parte degli alunni il programma trattato quest'anno è risultato impegnativo e complesso a causa di lacune pregresse ma anche, in alcuni casi, a causa della poca costanza nello studio.

In conclusione, dal punto di vista del profitto e del raggiungimento degli obiettivi proposti, la classe ha partecipato al lavoro in maniera costante, si è dimostrata attenta ed impegnata nell'affrontare gli argomenti proposti e a colmare eventuali difficoltà personali e pregresse. Alcuni alunni hanno mostrato un interesse più marcato, buone capacità e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo degli ottimi risultati.

Riccione, 18 aprile 2019

Prof.ssa Scaringi Barbara

**PROGRAMMA**  
**DISCIPLINA: MATEMATICA**

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

| Modulo 1  | Obiettivi  | Contenuti  |
|---|--|--|
| EQUAZIONI E DISEQUAZIONI (ripasso ed approfondimento) | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Equazioni di secondo grado.</li> <li>➤ Disequazioni numeriche intere di I e II grado.</li> <li>➤ Disequazioni numeriche frazionarie.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risolvere equazioni di secondo grado.</li> <li>➤ Risolvere disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte.</li> </ul> |

| Modulo 2 | Obiettivi   | Contenuti   |
|----------|---|---|
| FUNZIONI | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.</li> <li>➤ Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.</li> <li>➤ Simmetrie del grafico (funzioni pari e dispari).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riconoscere il grafico di una funzione.</li> <li>➤ Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.</li> <li>➤ Stabilire se la funzione razionale è pari o dispari.</li> </ul> |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dominio, intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</li> <li>➤ Studiare il segno di una funzione razionale.</li> </ul>                           |
| Modulo 3 | Obiettivi   | Contenuti   |

|                               |  |   |
|-------------------------------|--|---|
| LIMITI E ASINTOTI             | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Concetto intuitivo di limite ed algebra dei limiti</li> <li>➤ Risoluzione delle forme indeterminate nei limiti di funzioni algebriche razionali</li> <li>➤ Asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali</li> <li>➤ Introduzione al concetto di funzioni continue.</li> <li>➤ Punti di discontinuità e classificazione.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali.</li> <li>➤ Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.</li> <li>➤ Eliminare le forme di indecisione</li> <li>➤ Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali e orizzontali.</li> <li>➤ Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti.</li> </ul>  |
| Modulo 4                      | Obiettivi  | Contenuti   |
| DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.</li> <li>➤ Regole per il calcolo delle derivate.</li> <li>➤ Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari e Teorema di Fermat.</li> <li>➤ Derivata seconda.</li> <li>➤ Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>➤ Studio di funzione razionale intera (fino alla derivata seconda)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.</li> <li>➤ Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>➤ Determinare le coordinate dei punti stazionari.</li> <li>➤ Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente e decrescente.</li> <li>➤ Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso ascendente e discendente).</li> <li>➤ Studiare il segno della derivata seconda</li> <li>➤ Rappresentare graficamente la funzione studiata.</li> </ul> |

## Relazione finale

Classe V KS

Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Maria Antonietta Drudi

La classe è eterogenea, per età e capacità, tuttavia gli studenti svolgono una attività lavorativa che li accomuna ed è pertinente agli studi seguiti.

Pertanto vanno considerati studenti lavoratori e la metodologia didattica si è basata in buona misura sulla valorizzazione delle esperienze e delle conoscenze acquisite nelle loro mansioni.

La frequenza è stata assidua, l'atteggiamento collaborativo e l'impegno soddisfacente, pur con qualche momento di calo di attenzione dovuto alla stanchezza in particolari periodi.

La programmazione è stata regolarmente svolta.

L'esito delle prove comuni e delle simulazioni della prova d'esame è stato positivo.

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

CLASSE 5<sup>^</sup>San Patrignano

A.S. 2018/2019

Libro di testo in adozione: Conoscere gli alimenti di Silvano Rodato. Ed. Clitt

**Prof. ssa Maria Antonietta Drudi**

Data di presentazione 15 maggio 2019

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

| OBIETTIVI   | CONTENUTI   |
|---|---|
| <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.</p> <p>Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari.</p> <p>Individuare gli additivi e la loro funzione.</p> | <p><b>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b> Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b> Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</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   |
|--|---|
| <p>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> | <p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b><br/>                     La piramide alimentare<br/>                     Le linee guida per una sana alimentazione<br/>                     La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b><br/>                     Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità ,<br/>                     ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera,<br/>                     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> |

## MODULO N. 3: CIBO E RELIGIONE

| OBIETTIVI  | CONTENUTI  |
|--|--|
| <p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare le differenze gastronomiche influenzate e condizionate dall'appartenenza ad uno status religioso. Saper mettere in relazione la tradizione religiosa con le abitudini alimentari.</p> | <p><b>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo</b><br/>La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia.</p> <p><b>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni</b><br/>Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.</p> |

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

Prof.ssa Maria Antonietta Drudi

# RELAZIONE FINALE A.S. 2018/ 2019

**Classe: V KS SP    Indirizzo: CUCINA**

**Materia:** TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA

La classe è composta da 9 allievi 5 indirizzo cucina, (4maschi e 1femmina), 4 indirizzo sala.

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

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

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

**Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
Severo Savioli – Riccione**

**Anno Scolastico 2018 – 2019  
Classe V<sup>^</sup> ENOGASTRONOMIA-**

**SANPATRIGNANO**

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E  
GESTIONE DEI SERVIZI  
RISTORATIVI

| <b>METODI DI LAVORO</b>   | <b>MEZZI E STRUMENTI</b>   | <b>VERIFICHE EFFETTUATE<br/>(con relativa tipologia)</b>  | <b>MODALITA' E CRITERI<br/>DI VALUTAZIONE</b>   |
|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> <li>- Dibattiti</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Discussione guidata</li> <li>-Brainstorming (tecnica di creatività di gruppo per far emergere idee volte alla risoluzione di un problema)</li> <li>-Ricerche e approfondimenti svolti individualmente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo:<br/>FOOD &amp; BEVERAGE manager”di G.Frangini, A. Benedetti</li> <li>-Mappe concettuali</li> <li>-Ricerche e articoli su tematiche di attualità inerenti il programma</li> </ul> | <p><b>PROVE SCRITTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 2 verifiche semi strutturate</li> </ul> <p><b>PROVE ORALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui tradizionali</li> <li>- Colloqui interdisciplinari</li> <li>- Test di verifica</li> </ul> <p><b>PROVE PRATICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-4 prove pratiche in laboratorio</li> </ul> | <p><b>Indicatori di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Esito dello stage</li> <li>-Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti</li> <li>-Abilità nell’approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico</li> <li>-Padronanza del linguaggio specifico</li> <li>-Esposizione corretta</li> <li>- Manualità e pratica in laboratorio</li> </ul> |

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

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

| <b>Modulo 3</b>                             | <b>Obiettivi</b>  | <b>Contenuti</b>  |
|---|---|---|
| IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i fattori di crescita dei microrganismi e le modalità di contaminazione</li> <li>• Sviluppare comportamenti igienici corretti</li> </ul> <p>Conoscere le norme di profilassi delle principali infezioni e tossinfezioni alimentari</p> | <p>IGIENE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La contaminazione degli alimenti</li> <li>• Cenni di microbiologia</li> <li>• I microrganismi negli alimenti</li> <li>• Le malattie trasmissibili con gli alimenti</li> </ul> <p>IGIENE DELLA PERSONA E DELL' AMBIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene della persona</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene dei processi di lavorazione</li> <li>• Igiene dell' ambiente</li> <li>• La sanificazione dell' ambiente</li> </ul> <b>SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le norme legislative: dal codice civile alla legge n. 626/94</li> <li>• La nuova normativa sulla sicurezza del lavoro</li> <li>• Prevenzione antinfortunistica e salute del lavoro</li> </ul> |
|--|--|---|

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

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

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

Oltre alle competenze professionali l'attività svolta ha contribuito a potenziare le seguenti **competenze chiave di cittadinanza**

1. IMPARARE A IMPARARE: guida all'uso del testo e gestione degli appunti
2. PROGETTARE: elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione
3. RISOLVERE PROBLEMI: individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare ( grafici, istogrammi, dati statistici )
6. COMUNICARE: acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti
7. COLLABORARE E PARTECIPARE: favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi
8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: acquisire regole e responsabilità.

Riccione, 5/05/2019

# RELAZIONE FINALE A.S. 2018/ 2019

Classe: V KS SP    Indirizzo: SALA E VENDITA

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

La classe è composta da 9 allievi 4 indirizzo sala (3 maschi e 1 femmina).

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

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

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

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

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

La classe e composta da 9 allievi 4 indirizzo  
sala (3 maschi e 1 femmina)

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

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

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

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

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

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

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>Obiettivi</b>                                | <b>Contenuti</b>  |
| <b>Titolo:</b><br>Abilità di laboratorio | Approfondire abilità e competenze professionali | Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di sala<br>Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Ore effettuate :<br>35 | Elaborare, realizzare e servire ricette della caffetteria<br>Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di bar: snack, sandwich, insalate piatti unici |
|------------------------|--|

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

L'insegnante  
Giorgio Adriano Buffone

## **PARTE TERZA**

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

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

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

| <b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b> |   | /40 | /8 |
|--|---|-----|----|
| <b>TIPOLOGIA B:<br/>Testo<br/>argomentativo</b>                              | Individuazione corretta di tesi e argomentazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt</li> <li>Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt</li> <li>Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt</li> <li>Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt</li> </ul> | /15 |    |
|  | Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando   | /15 |    |
|  |   |     |    |

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

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

**I Commissari:**

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

|  |   |     |  |
|--|---|-----|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt</li> </ul>  |     |  |
|  | <p>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt</li> <li>L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt</li> <li>L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt</li> <li>L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt</li> </ul>  | /15 |  |
|  | <p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt</li> </ul> | /10 |  |

**GRIGLIA II PROVA ESAMI DI STATO 2019**

**Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione**

| <b>Cognome e nome del candidato:</b>  |  |   | <b>Classe:</b>           |                            |
|---|--|---|--------------------------|----------------------------|
| <b>Indicatori</b>   | <b>Descrittori</b>   | <b>Livello</b>  | <b>Punti per livello</b> | <b>Punteggio assegnato</b> |
| 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  | Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e   | 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                        |                            |

|   |  |  |           |   |
|---|--|--|-----------|---|
| CHIARO ED ESAURIENTE,<br>UTILIZZANDO CON<br>PERTINENZA I DIVERSI<br>LINGUAGGI SPECIFICI | dell'utilizzo<br>dei mezzi<br>espressivi | 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         |   |
|   |  |  | <b>20</b> | - |

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

**I Commissari:**

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

**Nome e Cognome del candidato** \_\_\_\_\_ **Classe** \_\_\_\_\_

|               |  |  |   |   |              |
|---------------|--|--|---|---|--------------|
| SCARSO        | Si esprime in modo frammentario e limitato                       | Non conosce gli argomenti  | Non sa applicare e quanto appreso   | Non utilizza le sue abilità in situazioni nuove   | <b>1/4</b>   |
| 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                           | <b>5/9</b>   |
| 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                                | <b>10/14</b> |
| 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 | <b>15/19</b> |
| 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             | <b>20</b>    |

## *PARTE QUARTA*

### **CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE**

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del **credito formativo**, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2019), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE  
DELL'ESAME DI STATO

- Simulazioni prima prova svolte in data      21 febbraio 2019
  - 29 marzo 2019
- Simulazioni seconda prova svolte in data      06 marzo 2019
  - 03 aprile 2019
- II parte della 2 simulazione      07 marzo 2019
  - 04 aprile 2019

Copia di quesiti proposti agli alunni durante la simulazione di  
seconda prova

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

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

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **DOCUMENTO n.1**

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

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

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

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

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

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

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

## **DOCUMENTO n.2**

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

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

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

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

Come per la dieta mediterranea, anche per la sana colazione possiamo riferirci a una piramide che indica per le varie tipologie alimentari, le modalità di consumo raccomandate.

La frutta è la vera protagonista della colazione salutare insieme ai cereali integrali. Le bevande possono essere assunte a piacere ricordando che tè e caffè contengono sostanze stimolanti; spremute e centrifughe possono saltuariamente sostituire la frutta, che è preferibile consumare intera; il latte è un alimento vero e proprio ricco di proteine e fonte di grassi; se lo consumiamo, ne va tenuto conto nel bilancio alimentare di tutta la giornata.



**Fonti: ELENA DOGLIOTTI  
Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi**

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

a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Quale ripartizione energetica, in termini di numero e frequenza dei pasti, è consigliata dai LARN nell'arco della giornata;
- Ogni pasto della giornata quale suddivisione in macro e micronutrienti deve seguire;
- Illustri brevemente la patologia dell'obesità, indicandone i rischi correlati, la differenza tra obesità giovanile e adulta nonché le indicazioni terapeutiche da adottare;

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, si è trovata *una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti*, argomenti questa affermazione trattando eventuali altri benefici;

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

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

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

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

**Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA Tema di:  
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –**

#### **Seconda parte SETTORE CUCINA**

Il candidato dopo aver svolto la prova di scienze e cultura dell'alimentazione e aver approfondito all'importanza di un'alimentazione sana e di uno stile di vita che aiuti nel mantenimento di un buon stato di salute, nella previsione di un'eventuale assunzione in un'azienda che opera nella ristorazione collettiva, gli viene chiesto di:

- 1) stilare il menù x 4 giorni ( dal lunedì al venerdì) di tre portate, x scuola primaria per pasto principale.
- 2) Nella compilazione dei menu utilizzare un nuovo metodo di cottura innovativo, che dia possibilità di cucinare utilizzando pochi grassi, e descriverne la sua realizzazione.
- 3) mettere in evidenza prodotti stagionali a Km. 0 e i prodotti certificati.
- 4) suggerire un'alternativa gluten-free.
- 5) scegliere una ricetta e comporre una scheda tecnica. (si allega scheda)
- 6) Esporre i fondamenti del legame differito.

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

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

**Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA Tema di:  
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –**

### **Seconda parte SETTORE CUCINA**

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

CON RIFERIMENTO ALLA PADRONANZA DELLE CONOSCENZE FONDAMENTALI E  
DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:

il candidato fornisca una soluzione al seguente caso:  
all'interno di un villaggio turistico, generalmente viene organizzato un buffet  
colazione nella formula classica, e alle ore 10,00 veniva chiuso. La direzione ha deciso  
di cambiare formula e di passare da buffet da colazione direttamente a Brunch.  
La struttura si trova a dover gestire in certi periodi dell'anno, gruppi di sportivi, con al  
seguito la famiglia, quasi tutti con bambini tra gli 8 \ 12 anni.

- Il candidato proponga un menu per un brunch.
- Tenendo conto che siamo in un periodo estivo e il gruppo di sportivi dovrà affrontare allenamenti impegnativi, predisporre una carta brunch mettendo in evidenza alcune preparazioni idonee alle loro esigenze.
- Quali sono le preparazioni che si possono offrire ai clienti utilizzando frutta e verdura fresca.
- Predisporre uno spazio dedicato ai bambini, dove si vuole aumentare il consumo di frutta e verdura, cercando di offrire delle proposte allettanti.
- Cercare di offrire bibite alternative non alcoliche, cercando di tenere il tenore degli zuccheri bassi, incrementando l'uso di frutta e verdura.
- Quali sono le caratteristiche fondamentali che contraddistinguono il buffet colazione dal brunch.