



Prot. N° 3767

Riccione, 15 maggio 2019

Alla c.a.
del Dirigente Scolastico
Dott. Giuseppe Ciampoli
I.P.S.S.E.O.A. "S.Savioli"
Riccione

Oggetto: Consegna documento della classe 5 KSs – Enogastronomia-Sala/Vendita/bar

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

In rappresentanza del
Consiglio di Classe

La coordinatrice
(Prof.ssa Marianna Esposito)



DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

- CLASSE V[^]KSs



Anno scolastico
2018/2019

Coordinatore Prof.ssa Marianna Esposito



INDICE

PARTE I Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post-qualifica	Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica.	Pag.4
	Piano di studi.	Pag.6
	Obiettivi generali.	Pag.7
	Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe.	Pag.9
	Profilo della classe.	Pag.12
	Percorsi Interdisciplinari.	Pag.14
	Attività extra-curricolari	Pag.14
PARTE II Percorsi formativi disciplinari	Italiano	Pag.15
	Storia	Pag.22
	Diritto e tecnica dell'impresa turistica	Pag.24
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag.29
	Matematica	Pag.33
	Inglese	Pag.36
	Francese	Pag.45
	Lab. Enogastronomia settore Cucina	Pag.49
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag.55
PARTE III Criteri e Strumenti di	Griglia di valutazione I Prova.	Pag.59
	Griglia di valutazione II Prova.	Pag.66
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag.68
PARTE IV Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato	Testi delle simulazioni della seconda prova d'esame	Pag.70
PARTE V "Cittadinanza e Costituzione"		Pag.76



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
A.S. 2018/2019**

Classe 5[^]KSs– Indirizzo Enogastronomia/Sala-Vendita

Parte I – Profilo della Classe Composizione del

Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano	Catia Toni
Storia	Gabriele Rodriguez
Inglese	Emiliano Casalboni
Francese	Marianna Esposito
Alimentazione	Mariantonietta Drudi
Matematica	Barbara Scaringi
Dir. Amm. Strut. Ric.	Federica Martellino
Lab. Enog. Sala/Vend.	Giorgio Adriano Buffone
Lab. Enog. S. Cucina (articol.'Cucina')	Cristina Lunardini/ Vincenzo Sagliano



Parte I - Analisi della Situazione Iniziale

Classe 5 Sezione KSs Numero alunni 27

Storia della classe:

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

Discipline	3-4 anno	5 anno
Italiano	T. Panagrosso	C. Toni
Storia	T. Panagrosso	G.Rodriguez
DTA	A. Giorgi	F. Martellino
Inglese	L. Matteini	E. Casalboni
Alimentazione	L. Mengucci	M. Drudi
Matematica	F.Valentini	B. Scaringi



Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASS E V	
<i>ITALIANO</i>	3	scritto/orale
<i>STORIA</i>	2	scritto/orale
<i>MATEMATICA</i>	3	scritto/orale
<i>INGLESE</i>	3	scritto/orale
<i>Totale ore</i>	11	

AREA DI INDIRIZZO – CUCINA/SALA- VENDITA	CLASSE V	
<i>FRANCESE</i>	2	scritto/orale
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	3	scritto/orale
<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>	3	scritto/orale
<i>LAB. SERV. ENOG./CUCINA SALA-VENDITA</i>	5	Pratico/scritto
<i>Totale ore</i>	13	



Obiettivi Generali

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

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

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

in termini di *conoscenze*:

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

capacità e comportamenti:

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

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.

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



Gli alunni hanno effettuato 120 ore di alternanza scuola – lavoro di cui 108 in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio, dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità e 12 ore in progetti e manifestazioni organizzati dall'Istituto.



Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe.

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni.

Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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



Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

Per aiutare i ragazzi ad acquisire un adeguato metodo di studio sono state utilizzate strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave o enunciati significativi; invito al ragionamento attraverso domande mirate; richiesta di elaborazione di riassunti e/o mappe concettuali; verifica in itinere delle conoscenze acquisite; elaborazione collettiva di strumenti utili allo studio come mappe, sintesi, riassunti. Chiarificazione di procedimenti atti a produrre diverse tipologie di elaborati.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzato e personalizzato per gli studenti diversamente abili e con DSA, secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP.

Interventi di recupero

Le attività di recupero sono state svolte in itinere nelle singole discipline e talvolta in incontri pomeridiani incentrati su attività di ripasso.

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del **credito formativo**, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2016), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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



Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

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



PROFILO DELLA CLASSE 5[^]KSs

Ad inizio anno scolastico 2018/2019 la classe è composta da 27 alunni (15 femmine e 12 maschi), essa ha origine con ulteriori inserimenti di 8 studenti all'inizio della classe quinta. Un alunno ha certificazione DSA. All'interno della classe sono presenti 5 alunni stranieri. La classe è articolata nel settore Cucina/Sala-Bar(21 alunni ind. Cucina- 6 alunni ind. Sala/Vendita) In virtù del loro elevato numero, gli alunni hanno sviluppato dei micro gruppi all'interno della stessa classe, ma tali sottogruppi hanno sempre mostrato una unione e complicità, nelle esercitazioni di laboratorio e in classe. I due gruppi della classe, infatti, hanno sempre interagito in termini "lavorativi" oltre che scolastici. L'interesse dimostrato fin dalla classe terza per l'attività pratica scelta quale specializzazione del corso di studi, unito ad indubbie capacità personali oltre alla ottima tecnica trasmessa dai docenti di indirizzo, si è concretizzato nella partecipazione di studenti a diverse manifestazioni interne di settore ai quali i ragazzi hanno mostrato profuso impegno e passione. Da questa predisposizione preponderante per l'aspetto pratico degli insegnamenti è scaturita, per una piccola parte della classe, una minore tensione per le discipline esclusivamente teoriche con la conseguenza che alcuni alunni, sebbene minoritari, hanno raggiunto, in alcune discipline, un profitto solo complessivamente sufficiente. Da sottolineare la presenza nella classe di studenti che oltre ad eccellere in tutte le discipline, si sono sempre adoperati per aiutare concretamente nello studio i compagni più deboli.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al monoennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno, hanno riguardato i docenti di Italiano, Inglese, Alimentazione, Dta, Matematica. La classe ha lievemente risentito di questi cambiamenti, e ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

Il CdC ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti. Nel caso specifico dello studente con DSA, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP. In alcuni casi particolari si è reso necessario, quindi, integrare le verifiche scritte con interrogazioni orali e, spesso, suddividere queste ultime in frazioni di programma. In linea di massima il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, incontri pomeridiani di approfondimento, momenti di ripasso ecc...)

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

L'attività scolastica si è svolta in modo regolare anche se la partecipazione alla stessa non ha avuto la medesima incidenza per tutti. Ci sono alunni che hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo - formativo, altri che hanno frequentato meno assiduamente, altri ancora che hanno frequentato in modo piuttosto passivo. È poi conseguenza diretta anche della scarsa o passiva frequenza, la difficoltà in alcuni casi di conseguire un



profitto accettabile nelle diverse discipline. Pur essendosi impegnati, alcuni studenti non sono riusciti comunque a raggiungere risultati pienamente soddisfacenti, a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata. Diversi alunni in base alla stipula del PFI hanno crediti in una o più discipline e pertanto esonerati da esse in sede di colloquio orale. (Ministeriale 3 del 17 Marzo 2016)

Un terzo della classe ha raggiunto risultati più che buoni determinati dalle abilità individuali, da uno studio continuativo e dalla partecipazione più consapevole alle lezioni.

Quasi tutti gli alunni sono sempre stati entusiasti di partecipare alle iniziative interne ed esterne organizzate dalla scuola.

Si segnala anche che tutti gli alunni sono inseriti in attività lavorative attinenti e non, con contratti che li vedono impegnati durante tutta la settimana e ancor più nei periodi festivi il che comporta impegni extrascolastici a volte difficili da conciliare con il normale svolgimento dell'attività didattica. Infatti, non a caso dal secondo quadrimestre, risulta non più frequentare le lezioni un'alunna, mentre un altro allievo dopo l'abbandono del primo quadrimestre, dovuto sempre a ragioni lavorative, ha successivamente, verso la fine del primo quadrimestre, ripreso a frequentare le lezioni, riuscendo a far combaciare i suoi impegni lavorativi con il percorso scolastico.

Il clima in classe si è rivelato, tranne qualche occasionale eccezione, abbastanza buono, improntato sul rispetto reciproco e comportamento corretto.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita.

Riccione, 08 maggio 2019

Il Consiglio di Classe



Percorsi Interdisciplinari

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

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
HACCP	Inglese – Francese – Cucina – Alimentazione - DTA
La dietetica	Alimentazione – Cucina-Francese
Corrispondenza, Curriculum Vitae, lettera di presentazione	Inglese – Francese
Esame organolettico del vino	Laboratorio Sala e Vendita – Francese
Intolleranze	Francese - Alimentazione

Attività extra-curricolari

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, a iniziative e manifestazioni interne proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

- Preparazione cena " festa dei diplomati" S.Savioli-Ottobre 2018
- Preparazione cena " cena dei Genitori" S.Savioli-Dicembre 2018
- Preparazione cena " festa di Natale" S.Savioli-Dicembre 2018
- Preparazione cena " Età Medioevale" S.Savioli-Gennaio 2019
- Preparazione cena " Età del bronzo" S.Savioli-Gennaio 2019
- Preparazione cena " Età Etrusca" S.Savioli-Febbraio 2019
- Partecipazione preparazione campionati di cucina presso SIGEP – Rimini febbraio 2019
- Preparazione cena sulla leucemia "I cereali Antichi"- S.Savioli-Febbraio 2019
- Partecipazione manifestazione presso la " Caserma Militare" di Rimini-Febbraio 2019
- Preparazione buffet per orientamento corsi serali " Open Night" S.Savioli-Marzo 2019
- Corso Antincendio- Febbraio-Aprile 2019



PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe V Corso Serale

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

RELAZIONE FINALE

La classe 5^aSerale è composta da 23 alunni, 11 maschi e 12 femmine. La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti di origine diversa. Nella classe è presente un ragazzo con DSA .

Ho seguito la classe solo nell'ultimo anno.

Essendo, il corso serale, mirato a qualificare giovani e adulti prevalentemente già inseriti nel mondo del lavoro, le problematiche che si presentano sono molto variegata.

In generale ,per alcuni studenti, il percorso scolastico è stato interrotto da alcuni anni e si è perduta la consuetudine allo studio. 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 posseggono già un diploma o addirittura una laurea.

Il programma è stato suddiviso in moduli; gli argomenti sono stati affrontati attraverso la consegna di fotocopie di parti estrapolate dal libro di testo adottato al corso diurno o tramite la dettatura delle tematiche centrali per quanto concerne, in particolar modo, lo stile e la poetica degli autori analizzati.

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. Alcuni studenti, alla data attuale, non hanno ancora colmato le lacune manifestate nel corso del secondo quadrimestre, non raggiungendo ad oggi gli obiettivi didattici previsti.

La produzione scritta, si è rivolta alla preparazione delle principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e al saperle applicare praticamente.

In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di essere alunni stranieri.



ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

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

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



	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa Joris-Karl Huysmans A ritroso Una vita artificiale (da A ritroso, capitolo 2) Oscar Wilde Il ritratto di Dorian Gray (trama) Il vero volto di Dorian (da il ritratto di Dorian Gray, cap.13)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica -Temi ,motivi e simboli -L'innovazione stilistica -la poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> (cenni) -Canti di Castelvecchio (cenni) - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myricae</i>) - X Agosto (da <i>Myricae</i>) - Temporale(da <i>Myricae</i>) -Il lampo (da <i>Myricae</i>) - Nebbia(da <i>Canti di Castelvecchio</i>) -Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio Letture Confronto tra autori:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; -La produzione del Superomismo (cenni ai romanzi di questo periodo) - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> - La pioggia nel pineto (da <i>Laudi, Alcyone</i>) Due diversi spiriti del decadentismo



D'Annunzio e Pascoli		italiano
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi -La poesia crepuscolare(cenni) - Il romanzo della crisi in Italia: monologo interiore e flusso di coscienza
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate 	<ul style="list-style-type: none"> • Vita e Poetica dell'autore • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Lecture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> - Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>) - L'ultima sigaretta (da <i>La coscienza di Zeno</i>) -Un salotto mai più interdetto ((da <i>La coscienza di Zeno</i>)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L'umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo -Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>) - La patente (da <i>Novelle per un anno</i> cenni) - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>) <i>Il fu Mattia Pascal</i>:trama ,struttura e temi. -Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>,cap.VII)
Lecture		



MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le avanguardie storiche - Il futurismo (cenni) <p>Filippo Tommaso Marinetti Il Manifesto del futurismo (Cenni)</p>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> - Il porto sepolto - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - Sono una creatura (da <i>L'allegria</i>) - I fiumi (da <i>L'allegria</i>) - Mattina (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>) - La madre (da Sentimento del tempo)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Eugenio Montale</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - Il "male di vivere" - Le figure femminili - Le scelte stilistiche - I limoni (da <i>Ossi di seppia</i>) - Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>La prosa dal primo al secondo dopoguerra in Italia (Cenni al Neorealismo)</p> <p>Primo levi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. 	<p>-Primo Levi <i>Se questo è un uomo</i></p> <p><i>Considerate se questo è un uomo (da se questo è un uomo)</i> <i>I sommersi e i salvati</i></p>



<p>Cittadinanza e Costituzione</p> <p>MODULO 12</p>	<p>- Saper commentare i testi analizzati in classe</p> <p>Saper conoscere i Principi fondamentali di alcuni articoli.</p> <p><u>OBIETTIVI</u></p>	<p><i>(Se questo è un uomo cap.IX)</i></p> <p>Art. 3,10 Lettura degli articoli Costituzione e attualità</p> <p><u>CONTENUTI</u></p>
<p>Produzione scritta</p>	<p>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</p> <p>- Saper produrre testi formalmente corretti.</p>	<p>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: Tipologia A:analisi di un testo poetico;analisi di un testo in prosa. Tipologia B:analisi e produzione di un testo argomentativo Tipologia C:Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità,</p>



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



Classe V corso serale a.s. 2018/19
PROGRAMMA FINALE
DISCIPLINA: STORIA
prof. Gabriele Rodriguez

RELAZIONE FINALE

La classe 5^a serale è composta da 23 alunni, 11 maschi e 12 femmine. La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti di origine diversa. E' presente un ragazzo con DSA.

Ho seguito la classe solo nell'ultimo anno, a partire dal mese di ottobre.

Trattandosi di un corso serale, frequentato per la maggior parte da giovani e adulti già inseriti nel mondo del lavoro, la classe presenta caratteristiche e problematiche di varia natura.

Anzitutto, va rilevato lo scarso tempo a disposizione per lo studio individuale, a causa degli impegni di lavoro. Inoltre alcuni studenti hanno alle spalle un percorso scolastico interrotto da anni, quindi hanno perso la consuetudine allo studio. La classe comprende in effetti studenti con livelli di preparazione di base differenti: oltre ai casi di cui sopra, con un livello di preparazione di base a volte debole, vi sono anche studenti già in possesso di diploma o di laurea. Infine, la classe comprende anche persone non di madrelingua italiana, con qualche difficoltà riguardo alle competenze linguistiche.

Nonostante tali difficoltà, la maggior parte degli studenti – quindi mediamente l'intera classe – ha dimostrato impegno e attenzione durante l'anno, seguendo con discreto interesse e applicazione le lezioni e il programma svolto.

Nel complesso la classe presenta pertanto un buon profitto medio generale; riguardo ai singoli i risultati sono vari, soprattutto in relazione alla preparazione di base di ciascuno, i cui livelli sono come detto differenti.

Il programma è stato suddiviso in moduli, ed è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, al fine di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.

Gli argomenti sono stati trattati con varie metodologie: lezione frontale, lezione dialogata, letture, dibattito e discussioni. In alcuni casi, quando possibile, si è fatto ricorso a supporti multimediali (video e spezzoni film; testimonianze audio; carte geografiche tramite LIM). Come materiale didattico, in prevalenza sono state usate fotocopie dal libro di testo adottato al corso diurno, con qualche integrazione da altri testi. Alcuni studenti, alla data attuale, non hanno ancora colmato le lacune manifestate nel corso del secondo quadrimestre, non raggiungendo ad oggi gli obiettivi didattici previsti.

OBIETTIVI

Gli obiettivi perseguiti, validi per i diversi moduli del programma, sono:

- sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati
- saper individuare i nessi causa-effetto del fluire storico
- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati
- porsi in modo critico davanti agli avvenimenti studiati
- saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi

CONTENUTI

Modulo 1 – Dalla Belle époque alla prima guerra mondiale

- la seconda rivoluzione industriale e la nascita della società di massa
- la *belle époque*
- l'Italia giolittiana
- la prima guerra mondiale: le cause; la dinamica del conflitto; gli accordi di pace
- la rivoluzione russa del 1917



- il dopoguerra

Modulo 2 – l'età dei totalitarismi

- Il regime fascista: l'avvento e la costruzione del regime; il delitto Matteotti e la repressione del dissenso; propaganda e consenso; le leggi razziali.

- La crisi del '29.

- Il regime nazista: la crisi della repubblica di Weimar, l'ascesa del nazismo, la costruzione del regime, l'antisemitismo.

- La guerra civile spagnola.

Modulo 3 – la seconda guerra mondiale

- Le cause della seconda guerra mondiale.

- La dinamica del conflitto e la conclusione.

- 8 settembre 1943, Resistenza e guerra civile in Italia

Modulo 4 – il mondo bipolare

- La nascita dell'Italia repubblicana; l'Assemblea Costituente

- La guerra fredda

- La decolonizzazione (cenni)

Modulo 5 – Cittadinanza e Costituzione

- la nascita della Costituzione della Repubblica italiana; i principi della Costituzione (artt. 1-12)

METODI DI LAVORO

Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, al fine di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni. In alcuni si è fatto ricorso a supporti multimediali (video e spezzoni film; testimonianze audio; carte geografiche tramite LIM)

MEZZI E STRUMENTI

Materiale didattico fornito dall'insegnante a partire dal libro di testo adottato, con qualche integrazione. Visione di film, ascolto di testimonianze audio e letture utili per approfondire varie tematiche.

VERIFICHE EFFETTUATE

Verifiche orali (colloqui)

Verifiche scritte vevoli per l'orale

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

Secondo quanto previsto dal PTOF, durante l'anno è stato effettuato un numero congruo di verifiche scritte e orali.

Criteri di valutazione:

- quantità e qualità delle informazioni possedute

- coerenza e coesione delle informazioni riportate

- adeguatezza del registro linguistico e uso corretto del codice lingua

- capacità di argomentare e di effettuare sintesi e collegamenti e grado di autonomia nel farlo

Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione, del livello di ascolto partecipato alle lezioni.

Riccione, 29 aprile 2019

prof. Rodriguez Gabriele



DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE 5 KS SERALE

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.



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Relazione finale

Classe V KS
Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente: Maria Antonietta Drudi

La classe è molto eterogenea, per età, titoli precedenti e curriculum vitae, in conseguenza i rapporti tra gli studenti sono risultati a volte problematici..

Soddisfacente la frequenza.

Impegno non sempre ottimale per qualche studente di giovane età, lodevole per la componente adulta della classe.

L'esito delle prove comuni è stato positivo.

La programmazione prevista è stata regolarmente svolta



PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5[^]KS s

A.S. 2018/2019

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>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>



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>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità , ipertensione, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, anoressia e bulimia</p> <p>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>



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>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia.</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.</p>

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

Prof.ssa Maria Antonietta Drudi



ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5[^]Serale DISCIPLINA: MATEMATICA prof.ssa Scaringi Barbara

RELAZIONE FINALE

La classe 5 Serale è composta da 27 alunni, di cui frequentanti il corso di matematica 20. La classe è stata da me seguita solo nel corso dell'ultimo anno scolastico e sin dalle prime lezioni c'è stato interesse e partecipazione da parte di quasi tutti gli allievi. Durante l'anno scolastico, la maggior parte della classe ha frequentato le lezioni in maniera regolare, mentre pochi altri hanno dimostrato una minore assiduità, talvolta anche in occasione di prove scritte e orali dimostrando una condotta non sempre appropriata al contesto e alle circostanze. Il gruppo classe dunque si è manifestato predisposto all'apprendimento delle tematiche proposte, corredate da un impegno generalmente costante, tra cui spicca qualche eccellenza; solo pochi, a causa di pregresse e diffuse lacune, hanno 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 conclusione, dal punto di vista del profitto e del raggiungimento degli obiettivi proposti, la classe si assesta su livelli discreti e in alcuni casi ottimi e solo un esiguo numero di alunni si è mantenuto sulla sufficienza e ha colmato in parte le lacune pregresse.

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

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
FUNZIONI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. ➤ Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. ➤ Simmetrie del grafico (funzioni pari e dispari). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere il grafico di una funzione. ➤ Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. ➤ Stabilire se la funzione razionale è pari o dispari.



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dominio, intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. ➤ Studiare il segno di una funzione razionale.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
LIMITI E ASINTOTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concetto intuitivo di limite ed algebra dei limiti ➤ Risoluzione delle forme indeterminate nei limiti di funzioni algebriche razionali ➤ Asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali ➤ Introduzione al concetto di funzioni continue. ➤ Punti di discontinuità e classificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali. ➤ Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. ➤ Eliminare le forme di indecisione ➤ Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali e orizzontali. ➤ Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti.
DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. ➤ Regole per il calcolo delle derivate. ➤ Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari e Teorema di Fermat. ➤ Derivata seconda. ➤ Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. ➤ Studio di funzione razionale intera (fino alla derivata seconda) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. ➤ Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. ➤ Determinare le coordinate dei punti stazionari. ➤ Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente e decrescente. ➤ Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso ascendente e discendente). ➤ Studiare il segno della derivata seconda ➤ Rappresentare graficamente la funzione studiata.



ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V serale Indirizzo Enogastronomia settore Cucina e Sala/Vendita

Prof. Casalboni Emiliano

Materia: **INGLESE**

RELAZIONE FINALE

La classe V KS Serale, composta da 23 alunni, 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>MODULE 4 On the tour</p> <p>Unit 1 Enogastronomy&food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cross cultural diversity • The organic choice • From Arcigola to Slow Food revolution • From global to local • Km 0 products <p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glamorous Emilia Romagna • Amazing Lombardy • Bewitching Veneto • Luscious Tuscany • Enchanting Umbria <p>Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glowing Sicily • Charming Campania • Unique Sardinia 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino • Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali • Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali • Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale • Saper leggere, capire e 	<ul style="list-style-type: none"> • The history of slowfood • Slowfood – fastfood • Terra madre • Prodotti slow food • Prodotti del territorio • Caratteristiche dei piatti regionali • Curiosità • Abbinamento vino e piatti tipi • Cibi della tradizione • Festività • Preparazioni ed usanze in cucina



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



PROGRAMMA Indirizzo: Sala e vendita

Moduli	Obiettivi	Contenuti
<p>MODULE 1 On the job</p> <p>Unit 1 My workplace: the basics</p> <ul style="list-style-type: none"> •Hygiene&Safety •HACCP in Catering •Safety check list •Catering cycle •Travel catering <p>Unit 4Job serach</p> <ul style="list-style-type: none"> •The applicationletter •Curriculum vitae •Job interview •Job search: staffing •Job opportunities <p>MODULE 2 On the plate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le proprietà degli alimenti • Conoscere il rapporto tra cibo e salute • Sapere la legge dell'HACCP • Conoscere i sette punti • Principali cause di contaminazione alimentare • Conoscere le fasi relative alla ricerca di lavoro • Brevi dialoghi per un colloquio di lavoro • Saper leggere un annuncio di lavoro • Scrivere un curriculum, vitae • Lettera di presentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • La nuova piramide alimentare • Registro di HACCP • Sicurezza ed igiene in cucina • Attività di dialogo per un colloquio di lavoro • Uso del curriculum vitae europeo

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE



<p>Unit 2 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> •Nutrients •Healthy eating •The Food Pyramid •Lifelong nutrition <p>Unit 4 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> •Food &Religion •Judaism, Islam, Hinduism •Buddhism •Kosher food <p>MODULE 3 On the table</p> <p>Unit 1 Wine tasting</p> <ul style="list-style-type: none"> •Food and Wine matching •Wine appellation •Acidity and Tannin •Fortified wines <p>Unit 5 Buffets, banqueting & banqueting menus</p> <ul style="list-style-type: none"> •Buffet service •Banqueting menu •Banqueting manager 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni • Conoscere le proprietà degli alimenti • Conoscere il rapporto tra cibo e salute <ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di vino • Caratteristiche dei vini <ul style="list-style-type: none"> • A Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet • Accettare e gestire prenotazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • La nuova piramide alimentare <p>Diversi tipi di buffet Differenza fra buffet e banqueting</p>
--	---	---



On the tour		
<p>Unit 1 Enogastronomy & food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cross cultural diversity • Dine Italian Style • The organic choice • From Arcigola to Slow Food revolution • From local to global "km 0" food or short supply chain 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino • Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali 	<ul style="list-style-type: none"> • The history of slowfood • Slowfood – fastfood • Terra madre
<p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Abbinamento vino e piatti tipici
<ul style="list-style-type: none"> • Glamorous Emilia Romagna 1. Amazing Lombardy 2. Bewitching Veneto 3. Luscious Tuscany 4. Enchanting Umbria 		<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti del territorio • Caratteristiche dei
<p>Unit 3 Italian enogastronomy tour:</p>		



<p>South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none">• Glowing Sicily• Charming Campania• Unique Sardinia	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali	<p>piatti regionali</p> <ul style="list-style-type: none">• Curiosità• Abbinamento vino e piatti tipici
---	--	--



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"> • Libro di testo: <i>Cook Book Club</i> • Libro di testo: <i>Wine & Dine Club</i> • Fotocopie di materiale utile a fissare strutture. 	<p>Prove orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colloquio tradizionale e attività di collegamento con video e ascolto <p>Prove scritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate e semistrutturate - Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione - Esercizi proposti dal libro 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti studiati - Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta - Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale - Impegno, partecipazione



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[^] KS serale

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Prof.ssa Marianna Esposito RELAZIONE FINALE

La classe 5[^]serale è una classe articolata, infatti sono presenti gli indirizzi di: Sala-Cucina, ognuno dei quali con programmi diversi; la conseguenza, dal punto di vista didattico, è che il lavoro svolto in aula vede decurtato il tempo dedicato agli alunni poiché l'insegnante deve lavorare con gruppi diversi.

Nella programmazione preventiva, naturalmente, si è tenuto conto dell'articolazione in modo da poter portare a termine il programma.

Occorre subito precisare che la collaborazione degli alunni è stata esemplare facilitando in tal modo il lavoro dell'insegnante.

Del gruppo classe fanno parte anche diversi alunni di lingua non italiana.

Il gruppo classe mi ha visto loro insegnante durante il loro percorso ciò mi ha permesso di verificare la loro crescita e maturazione sia sul piano umano che didattico.

Il rapporto che si è instaurato col gruppo è da considerarsi buono.

Il rapporto positivo e il dialogo continuo hanno portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività proposte ed hanno seguito con attenzione le lezioni pur non avendo a disposizione un libro di testo poiché, si è optato per la somministrazione di materiale didattico volta per volta, permettendo loro di minimizzare i costi.

Nel complesso, la maggioranza degli alunni ha mostrato voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l'attività didattica, nonostante le difficoltà derivate da un livello di partenza non omogeneo; nel corso dell'anno si è lavorato tanto per colmare il più possibile le lacune emerse.

I risultati conseguiti sono stati, nel complesso, soddisfacenti per la quasi totalità degli alunni. Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di attenzione, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

Anche i pochi alunni meno interessati sono stati puntuali alle verifiche, sia orali che scritte. I risultati conseguiti, soddisfacenti nel complesso, hanno fatto emergere qualche eccellenza e in pochi casi il non raggiungimento della sufficienza.



PROGRAMMA

Indirizzo: Enogastronomia/Sala-Vendita

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE A.S.2018/19

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

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



Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision	Savoir présenter les hors-d'œuvre, les desserts et les fromages Connaître les méthodes de cuisson	- Hors-d'œuvre - Les pâtes - Les différents types de fromage - Les fruits - Les méthodes de cuisson

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Dessert	Savoir présenter les types de café et connaître les méthodes de préparation Savoir donner des conseil sur le choix d'un digestif après un bon repas Savoir parler des apéritifs Savoir présenter des cocktails alcoolisés et non alcoolisés Apprendre le lexique	- Les différents types de café - Les phases de préparation de boissons chaudes - Les apéritifs et digestifs: leurs catégories et caractéristiques - Les ingrédients et proportions des cocktails - Typologies de et caractéristiques et technique de préparation - La bière artisanale entre tradition et monde

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Le vin	Savoir parler du vin Savoir situer les principales zones viticoles françaises Savoir donner des conseil sur le choix Apprendre le lexique	- L'histoire du vin - Le vin dans le monde - Les principales zones viticoles françaises - La classification des vin - L'étiquette - Les appellations - La dégustation et le mariage vin/mets - Le champagne - Les mots du vin



Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Savoir opérer des choix sur régime à suivre. Savoir présenter des menus équilibrés Parler des produits Bio et OGM	<ul style="list-style-type: none"> - Bien-être et santé: règles à suivre - La pyramide alimentaire - Les régimes alimentaires: méditerranéen, végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux, pour les maladies et les intolérants, - Bio et OGM - Les certifications françaises, italiennes et européennes
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les techniques de conservation des aliments Connaître la méthode HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des aliments dans l'histoire - Les méthodes de conservation - Les changements des aliments gâtés - Les emballages - HACCP - Allergies et intolérances alimentaires - Les toxi-infections
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Tour du monde en cuisine	Savoir présenter les caractéristiques de la cuisine dans le monde	- La cuisine du monde: Europe, Asie, Afrique, Amérique, Océanie: caractéristiques et recettes
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	<ul style="list-style-type: none"> - Les petites annonces - Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche - Le stage



RELAZIONE FINALE A.S. 2018/ 2019

Classe: V KS s Indirizzo: CUCINA

Materia:TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA

La classe è composta da 27 allievi 21 indirizzo cucina, 6 indirizzo di sala .

Sono emerse notevoli differenze all'interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l'impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato 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.

Un altro gruppo di allievi che sono stati inseriti quest'anno, quindi nella materia professionale hanno dovuto lavorare molto per riuscire a recuperare le competenze di base degli anni precedenti, ma si sono dimostrati volentieri e con impegno sono riusciti a raggiungere la sufficienza piena.

Un altro gruppo di alunni invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all'apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

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.

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.

Proff. Cristina Lunardini e Vincenzo Sagliano



Programma di:
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI

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



Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

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

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



Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i fattori di crescita dei microrganismi e le modalità di contaminazione Sviluppare comportamenti igienici corretti <p>Conoscere le norme di profilassi delle principali infezioni e tossinfezioni alimentari</p>	<p>IGIENE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> La contaminazione degli alimenti Cenni di microbiologia I microrganismi negli alimenti Le malattie trasmissibili con gli alimenti <p>IGIENE DELLA PERSONA E DELL' AMBIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Igiene della persona Igiene dei processi di lavorazione Igiene dell' ambiente La sanificazione del ambiente <p>SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Le norme legislative: dal codice civile alla legge n. 626/94 La nuova normativa sulla sicurezza del lavoro Prevenzione antinfortunistica e salute del lavoro

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
IL SISTEMA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Comprende la necessità di passare dal controllo sul prodotto all' autocontrollo sul processo Conoscere i sette 	<p>IL SISTEMA HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il quadro di riferimento del sistema HACCP La procedura HACCP Il controllo delle autorità e le sanzioni <p>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>



Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

	<p>principi fondamentali del sistema HACCP</p> <p>Sapere identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa</p>	<p>IGIENICO: INDICAZIONI PER LA REDAZIONE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L' impostazione del manuale • Piano di autocontrollo del ristorante
--	---	--

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

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO DEI VINI	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le nozioni di base per una corretta progettazione di una sala ristorante • Applicare le conoscenze per scegliere con una certa congruenza l'arredamento della sala di diverse tipologie di ristorante • Conoscere le procedure di base e 	<p>IL MERCATO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tendenza dei consumi • Un vino per ogni stagione <p>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cantina • La carta dei vini <p>IL PERSONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il wine manager • Il sommelier <p>L'ACQUISTO E LA VENDITA DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • la determinazione dei prezzi



	<p>le modalità del servizio di sala e saperle adeguarle in funzione delle caratteristiche della domanda dell'utenza</p> <p>Prendere coscienza dell'evoluzione del concetto di "servizio"</p>	
--	--	--

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.

Proff. Cristina Lunardini e Vincenzo Sagliano



RELAZIONE FINALE A.S. 2018/ 2019

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

Materia: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA BAR

La classe è composta da 27 allievi 6 indirizzo sala (2 maschi e 4 femmine).

Sono emerse notevoli differenze all'interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l'impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato 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.

Un altro gruppo di alunni invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all'apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

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.

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



ANNO
 SCOLASTICO
 2018-2019
 Classe V KS S

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Sicurezza sul lavoro e primo soccorso	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli Evitare i rischi e lavorare in sicurezza nell'ambiente di lavoro 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 Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro
Ore effettuate : 20		

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: relazionare con se stessi e il cliente	Avere un buona padronanza linguistica e di cultura generale Conoscere e fidelizzare il cliente Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio; computer grafica	Comunicazione verbale e non verbale; efficace e non efficace Accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami Redazione di menu e carte dei vini e bar
Ore effettuate : 20		

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



Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Titolo: 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 Principali prodotti enogastronomici di riferimento cenni nutrizionali, gastronomici
Ore effettuate : 25		

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

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Abilità di laboratorio	Approfondire abilità e competenze professionali	Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di sala Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink Elaborare, realizzare e servire ricette della caffetteria Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di bar: snack, sandwich, insalate piatti unici
Ore effettuate : 35		



METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate	Libro di testo Fotocopie integrative Visite didattiche presso fiere del settore Simulazioni di colloqui con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti	Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. 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 III - CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA A

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

 Unione Europea	FONDI STRUTTURALI EUROPEI pon 2014-2020 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)	 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale Ufficio IV
---	---	---

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) <ul style="list-style-type: none"> • Analisi puntuale: 10 pt • Analisi complessivamente corretta: 8pt • Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt • Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo <ul style="list-style-type: none"> • Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt • Interpretazione complessivamente corretta: 8pt • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione: 6pt • Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	

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

I Commissari:



GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA B

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		/60	/12
INDICATORE 1 (MAX 25 pt)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> Puntuali ed esaurienti: 15pt Complete con qualche imprecisione: 12pt Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt 	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt 	/10	
INDICATORE 2 (MAX 15 pt)	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt Utilizzo corretto del lessico: 4 pt Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt 	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt Presenza di vari errori grammaticali: 4pt Numerosi errori grammaticali: 2pt 	10	
INDICATORE 3 (MAX 20)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt Approfondimenti carenti o erronei: 4pt Assenza di riferimenti: 2pt 	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt 	/10	
Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		/40	/8
TIPOLOGIA B: Testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni <ul style="list-style-type: none"> Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt 	/15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <ul style="list-style-type: none"> Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 13-12 pt Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene 	/15	

 Unione Europea	FONDI STRUTTURALI EUROPEI pon 2014-2020 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale Ufficio IV
---	---	---	--

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

	l'uso dei connettivi non sia adeguato: 9 pt • Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 5 pt		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione • Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt • Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt • Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 6 pt • Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 3 pt	/10	

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

I Commissari:



Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA C

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

 Unione Europea	FONDI STRUTTURALI EUROPEI pon 2014-2020 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale Ufficio IV
---	---	---	--

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

	<ul style="list-style-type: none"> L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt 		
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt 	/10	
VOTO FINALE:		/100	/20

I Commissari:



GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019

(Scienze degli Alimenti/settore Cucina/Sala-Vendita)

Cognome e nome del candidato:

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	Pienamente aderente: trattazione ampiamente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, completa di tutti gli elementi richiesti.	3	
		Globalmente aderente alla traccia: trattazione nel complesso congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, parziale presenza degli elementi richiesti.	2	
		Non sempre aderente: trattazione frammentaria, confusa poco ordinata e curata, assenza degli elementi richiesti.	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza degli argomenti e correttezza degli argomenti	Organica e approfondita: trattazione degli argomenti completa con elevato livello di approfondimento e di rielaborazione personale.	6	
		Completa e a tratti approfondita: trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	5	
		Essenziale e sufficientemente approfondita: trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali.	4	
		Lacunosa: trattazione degli argomenti non sempre corretta ed esaustiva nelle informazioni con inesattezze ed errori concettuali.	2	
		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	
		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			



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 terminie di riflessioni personali; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche è frutto delle esperienze maturate anche in ambito professionale	8	
		Buona padronanza: la trattazione fa uso di un linguaggio tecnico appropriato; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche fanno riferimento all'esperienza maturata in ambito professionale	6	
		Sufficiente padronanza: nella trattazione sono utilizzati correttamente alcuni termini del linguaggio specifico; la rielaborazione, la rilevazione e la soluzione delle problematiche fanno talvolta riferimento alle esperienze maturate in ambito professionale	4	
		Limitata: nella trattazione non compaiono termini specifici del linguaggio professionale; debole la rielaborazione; la rilevazione e la soluzione delle problematiche non fanno riferimento ai contesti professionali.	2	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Completa, adeguata, articolata: l'esposizione è curata, i contenuti organizzati in modo organico e funzionale alla trattazione, le informazioni sono chiare e l'espressione è fluida.	3	

VALUTAZIO NE FINALE	
------------------------	--



SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

STUDENTE : _____

INDICATORI	DESCRITTORI				
	1-4	5-9	10-14	15-19	20
<p>Capacità di esporre in maniera organizzata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i materiali sorteggiati dalla Commissione - le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione - le esperienze svolte e la loro correlazione con le competenze specifiche e trasversali acquisite nel triennio, nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento 	<p>Esposizione frammentaria e confusa non sostenuta da un bagaglio culturale neppure essenziale e priva di collegamenti e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.</p> <p>Carente la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento</p>	<p>Esposizione lacunosa, non sostenuta da un adeguato bagaglio culturale, quasi assenti i collegamenti e le rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.</p> <p>Modesta la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento</p>	<p>Esposizione adeguata alla consegna, sostenuta da un bagaglio culturale discreto e non priva di collegamenti appropriati e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione. Es</p> <p>essenziale la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento</p>	<p>Esposizione esauriente, chiara, corretta, sostenuta da un buon bagaglio culturale, ricca di collegamenti appropriati e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.</p> <p>Buona la consapevolezza sulla riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento</p>	<p>Esposizione esaustiva, chiara, corretta, efficace, sostenuta da un ottimo bagaglio culturale e ricca di collegamenti appropriati e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.</p> <p>Consapevole la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento</p>



PARTE IV

ATTIVITA' DIDATTICA

IN PREVISIONE

ALL'ESAME DI STATO

DATA SIMULAZIONE	MATERIA	TIPOLOGIA
19 Febbraio 2019	ITALIANO (ministeriale)	Scritto
28 Febbraio 2019	ALIMENTAZIONE (ministeriale)	Scritto
1 Marzo 2019	CUCINA/SALA	Scritto
26 Marzo 2019	ITALIANO (ministeriale)	Scritto
2 Aprile 2019	ALIMENTAZIONE (prova paracadute)	Scritto
5 Aprile 2019	CUCINA/SALA	Scritto
5 Giugno	Tutte le materie	Colloquio orale

Copia dei quesiti proposti agli alunni durante le simulazioni 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 in 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.



**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.



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 SALA E VENDITA

Il candidato dopo aver svolto la prova inviata dal Ministero di scienze e cultura dell'alimentazione e di laboratorio servizi di enogastronomia, settore sala, e aver approfondito l'importanza di alcol e salute e le nuove linee guida, evidenze e tendenze, approfondisca i seguenti argomenti:

- 1) Stilare una lista di vini da abbinare a tre portate, per un lunch e tre per il dinner fornendo la motivazione.
- 2) Nella compilazione della lista precisare le procedure di servizio.
- 3) Mettere in evidenza prodotti a Km. 0 e i prodotti certificati.
- 4) Suggestire un'alternativa al vino.
- 5) Scegliere un vino e comporre una scheda tecnica.



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

Seconda parte SETTORE CUCINA/SALA-VENDITA

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) Suggestire un'alternativa gluten-free.
- 5) scegliere una ricetta e comporre una scheda tecnica. (si allega scheda)
- 6) Esporre i fondamenti del legame differito.



PARTE V

ATTIVITA' SCOLASTICA CONGIUNTA ALL' AMBITO DI

“ CITTADINANZA

E

COSTITUZIONE”



COSTITUZIONE E CITTADINANZA

SOSTENIBILITA'	Tutela ambiente nelle imprese turistico- ristorative: <ul style="list-style-type: none"> • Materiali da riciclo nel mondo del lavoro • Rispetto per l'ambiente
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Haccp • Formazione D.LGS 81/2008 • Formazione Antincendio • Diritto del lavoro
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Assemblee di classe • Consiglio di Istituto • Organo di garanzia • Orientamento corso serale "Open Night"
MEMORIA	Visione film inerenti l'olocausto
INTEGRAZIONE	Formazione continua in ambito professionalizzante
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> • Regolamento di istituto • Regolamento assenze • Norme sul lavoro • Contratti di lavoro
SOLIDARIETA'	Preparazione cene di eventi per Enti esterni (vedi tabella attività extra –scolastiche)
INCLUSIONE	Eventi interni (vedi tabella attività extra –scolastiche)
DIRITTO ALLA SALUTE	Art.32 Norme sulla sicurezza applicate al lavoro.
LEGALITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Visita a San Patrignano • Legalità e social network