



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

Prot. N° 3742

Riccione, 15 Maggio 2019

**Alla cortese attenzione
del Dirigente Scolastico
Dott. Giuseppe Ciampoli
I.P.S.S.E.O. A “S. Savioli”
Riccione**

Oggetto: Consegna documento della classe 5^{KA} indirizzo Servizi di Enogastronomia settore cucina.

In data 15 Maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5^{KA}, Enogastronomia, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Galati Sara Ersilia



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V KA



Anno scolastico
2018/2019

Coordinatrice Prof.ssa Galati Sara Ersilia

INDICE

PARTE I Profilo della classe ed evoluzione nel biennio post- qualifica	Storia dell'Istituto		Pag.3
	Composizione del Consiglio di Classe e variazione post qualifica		Pag.4
	Piano di studi		Pag.5
	Obiettivi generali		Pag.6
	Progetto alternanza scuola - lavoro		Pag. 7
	Relazione stage		Pag.11
	Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe		Pag.13
	Costituzione e Cittadinanza		Pag.15
	Strumenti di verifica e criteri di valutazione		Pag.16
	Criteri comuni per il giudizio finale		Pag.17
	Profilo della classe		Pag.18
	Percorsi interdisciplinari - Attività extra-curricolari		Pag.19
	Conversione crediti		Pag.20
	PARTE II Percorsi formativi disciplinari	Matematica	
Francese			Pag.27
Lab. Enogastronomia settore Cucina/pratica			Pag.31
Lab. Enogastronomia settore Cucina/teoria			Pag.35
Inglese			Pag.43
Scienze e cultura dell'alimentazione			Pag.47
Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita			Pag.52
Scienze motorie			Pag.55
Italiano/Storia			Pag.57
Diritto e tecnica dell'impresa turistica			Pag.68
Tedesco			Pag.71
Religione		Pag.73	
PARTE III Criteri e valutazione	Griglia di valutazione	I	Prova. Pag.77
	Griglia di valutazione	II	Prova. Pag.83
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.		Pag.84
PARTE IV Attività Didattiche in previsione all'Esame di Stato	Testi delle simulazioni delle prove d'esame		Pag.86

STORIA DELL'ISTITUTO

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

PARTE I

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Prioli Alessandra
Francese	Batazzoni Stefania
Tedesco	Maestri Silvia
Matematica/Informatica	Coccia Alessandra
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. settore Cucina	Chessa Carlo e Fraternali Claudia
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Cerenzia Francesco
Diritto e Tecn. Amm. dell'Impresa Turistica	Nespoli Giorgina
Scienze Motorie e Sportive	Cecchini Debora
Religione	Anelli M.Giovanna
Sostegno	Grillo Pio Francesco

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

Discipline	4° anno	5° anno
Lab.Cucina	Sbarro Fabrizio	Chessa Carlo-Fraternali Claudia
Matematica	Stanca Mariangela	Coccia Alessandra
Sala	Musolino Raffaele	Cerenzia Francesco
Tedesco	Regni Cecilia	Maestri Silvia
Scienze Motorie.	Cristiano Salvatore	Cecchini Debora

Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

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

Obiettivi Generali

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

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

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

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

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

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

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

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: *APPRENDO OLTRE L'AULA A.S. 2018/2019*

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/lavoro/territorio, opportunità necessaria per le imprese nel concorrere alla formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze. I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi; vengono realizzati percorsi anche per studenti diversamente abili qualora il percorso educativo individualizzato lo preveda, in modo da favorire l'inserimento socio - professionale nell'ambito del progetto di vita.

In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico in termini di capitale umano.

Per un progetto di alternanza efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

adottare una metodologia didattica attiva;

fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-lavorativo;

attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;

arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi;

correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

Dirigente: Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze.

Collegio Docenti: ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto di alternanza scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione.

Funzione strumentale Alternanza Scuola Lavoro coordina le attività e con la **Commissione ASL** progetta le attività e ne predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dell'ASL cura e aggiorna il Progetto ASL e i relativi corsi previsti dal piano ASL. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

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

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

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

Famiglie: verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe

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

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

ORGANIZZAZIONE

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

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

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

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

ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

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

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

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

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

Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici con attività professionalizzanti-

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

Tirocini estivi effettuati dai meritevoli nell'estate della classe 3[^]. Per ogni mese di tirocinio verranno riconosciute 40 ore in AS-L.

ATTIVITÀ' A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

Progetti in orario extracurricolare proposti dalla commissione AS-L (vedi tabella allegata).

Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

Partecipazione a gare e concorsi professionali.

Attività presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

CLASSE QUINTA 3 settimane

Queste attività saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili: BAR...ACCA, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diverse attività di Alternanza Scuola Lavoro appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato "Volontarimini" verranno organizzati dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per ragazzi BES all'estero.

La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- ◆ Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- ◆ Relazione finale di alternanza
- ◆ Certificazione delle competenze in alternanza scuola lavoro

Nella guida operativa per la scuola sull'Alternanza Scuola Lavoro pubblicata a ottobre 2015 dal MIUR a tal proposito si legge:

“La valutazione richiede una riflessione sul modo di leggere e interpretare l'intero curriculum, in quanto, nel percorso dello studente, vanno integrati, in un processo di interazione continua, apprendimenti acquisiti in contesti diversi (scuola/lavoro).

L'utilizzo della metodologia dell'alternanza **trasforma il modello di apprendimento** legato alle singole discipline in un diverso modello, che costituisce il risultato multifattoriale di un processo, che riconosce il valore degli apprendimenti acquisiti in modo informale e non formale nell'azione didattica, consentendone il riconoscimento in termini di competenze e di potenziale successo formativo dello studente”.

La valutazione della attività di alternanza scuola lavoro verrà effettuata su più fronti:

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la “scheda di osservazione”.
- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze alternanza contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

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

TITOLO PROGETTO
Corso sicurezza - Rischio Basso
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini
Progetto “English for Savioli”
Corso Celiachia
Corso Sommelier
Corso di Public Speaking
Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria
Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini
Breakfast trainer
Lezione di Grana Padano
Hotel didattico
Corso ARPO “Olio extra-vergine da oliva”
Lezione IRECOOP sulle certificazione di qualità
Lezione Aceto balsamico

Relazione Stage classe 5^{KA} di enogastronomia, settore Cucina - Settembre 2018 – docente Monica Serafini -

Ho sostituito la prof.ssa Stanca precedente tutor della classe 5^{KA} nel momento in cui la medesima ha avuto il trasferimento di sede.

La prof.ssa aveva già svolto i seguenti compiti:

- Concordato con i ragazzi i luoghi di svolgimento dello stage
- Contattato le aziende per verificarne la disponibilità
- Predisposto, distribuito e raccolto la prima modulistica

Solo in due casi ho svolto io l'ultima parte di queste mansioni.

La classe è costituita da 19 alunni i quali hanno svolto lo stage con le seguenti scansioni temporali:

- 12 alunni dal 3 al 23 settembre
- 1 alunno dal 10 al 28 settembre
- 5 alunni dal 10 al 30 settembre
- 1 alunno ha proseguito in settembre l'attività iniziata in maggio fuori regione

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

COGNOME E NOME	STRUTTURA OSPITANTE	CITTA' STRUTTURA OSP.
1	Il Granaio	S. Giovanni in Marignano
2	Alb. Rist. Protti	Cattolica
3	Rist. Il Monte	RSM
4	Ost. Dal Minestraio	Riccione
5	La Birreria da Paolino	Misano
6	Rist. Bio's Kitchen	Rimini
7	Hotel Patrizia	Riccione
8	Rist. Bio's Kitchen	Rimini
9	Conad Fontanelle	Riccione
10	Rist. Il Pappagallo	Rimini
11	America Graffiti	S. Giovanni in Marignano
12	Rist. Guido	Rimini
13	Hotel Du Parc	Gabicce
14	Ost. Dal Minestraio	Riccione
15	Rist. Guido	Rimini
16	Bar Rist. Donatella	Rimini
17	Resort Le Dune	Sardegna
18	O Capitano Mio Capitano	Cattolica
19	Ost. Clementina	Monte Cerignone
20	Locanda i Girasoli	Misano Adriatica

Iniziato lo stage la sottoscritta ha dato la propria disponibilità agli allievi ed ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l'attività, ma il periodo è trascorso senza rilevanti segnalazioni eccetto un infortunio intercorso alla fine del periodo.

Gli allievi non hanno incontrato particolari ostacoli durante l'esperienza, al contrario, una certa difficoltà nel riportare i moduli compilati al termine del periodo.

La sottoscritta ha tardato a consegnare il tutto in quanto gli ultimi documenti sono arrivati oggi, 09/11/18.

Un alunno ha svolto lo stage in Sardegna dopo avere già fatto nella stessa sede quello di quarta ed aver lavorato per tutta la stagione.

In generale le valutazioni dei tutor aziendali sono state molto positive in quanto il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato, così come espresso dagli stessi tutor durante i contatti telefonici intercorsi a metà periodo.

MODULO RIEPILOGATIVO STAGE CLASSE 5AK

1	Ristorante IL GRANAIO - San Giovanni in Marignano	120 h	8
2	Albergo Ristorante PROTTI - Cattolica	126 h 40 m	9
3	Ristorante IL MONTE - RSM	121 h	10
4	Osteria DAL MINESTRAIO - Riccione	115 h 30 m	10
5	LA BIRRERIA DI PAOLINO - Misano	120 h	9
6	Ristorante BIO'S KITCHEN - Rimini	120 h	10
7	Hotel PATRIZIA - Riccione	133 h	9
8	Ristorante BIO'S KITCHEN - Rimini	120 h	10
9	Conad Fontanelle - Riccione	60 h	8
10	Ristorante IL PAPPAGALLO - Riccione	120 h	9
11	AMERICAN GRAFFITI - San Giovanni in Marignano	66 h	8
12	Ristorante GUIDO - Rimini	120 h	9
13	Hotel DU PARC - Gabicce	123 h 30 m	10
14	Osteria DAL MINESTRAIO - Riccione	136 h	10
15	Ristorante GUIDO - Rimini	133 h 25 m	9
16	Bar Ristorante DONATELLA - Rimini	120 h	10

17	RESORT LE DUNE - DELPHINA S.p.A.	193 h 30m	10
18	Ristorante O CAPITANO MIO CAPITANO - Cattolica	120 h	10
19	Osteria CLEMENTINA - Monte Cerignone	120 h	9
20	Locanda i Girasoli – Misano	120 h	10

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 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;
- lettura e analisi di testi proposti,
- discussione in classe sugli argomenti affrontati;
- lavori di gruppo;
- schemi di sintesi e riassunti;
- simulazioni;
- lavori al computer;
- conversazioni in lingua straniera;
- ricerche;
- questionari;
- processi di apprendimento individualizzati.

Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni ppt, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

Per una descrizione più dettagliata dei metodi e degli strumenti utilizzati, si rimanda ai programmi finali delle singole discipline.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

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

Per i ragazzi diversamente abili e per i DSA sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP depositati in Segreteria Didattica.

Interventi di recupero

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie . Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica della durata di 15 giorni, ciò per poter permettere un ripasso generale.

COSTITUZIONE E CITTADINANZA

SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • PROGETTO 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 • CONSULTA DEGLI STUDENTI • CONSIGLIO DI ISTITUTO • ORGANO DI GARANZIA • QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GIORNO DELLA MEMORIA • PROGETTO "QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE"
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • PON ESTERO • ERASMUS + • VIAGGIO DI ISTRUZIONE • CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE • STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> • REGOLAMENTO DI ISTITUTO • REGOLAMENTO ASSENZE • SPORT E FAIRPLAY
SOLIDARIETA'	<ul style="list-style-type: none"> • COLLABORAZIONE CON ENTI E COMUNITA' • PROGETTO "SUL PALCOSCENICO DELLA VITA"
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> • IMPRESA DIDATTICA • PROGETTO "IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO"
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • PROGETTI PEER TO PEER
LEGALITA'	<ul style="list-style-type: none"> • PREVENZIONE DEL BULLISMO • FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

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

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

- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol style="list-style-type: none"> 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

COMPOSIZIONE

La classe V sezione A ad indirizzo cucina si compone di 20 alunni, 14 maschi e 6 femmine. L'attuale composizione della classe è presente dal IV anno, poiché è il risultato dell'unione di due classi III (ad eccezione di una studentessa che si è trasferita da altra sezione nel mese di Gennaio 2019 e la cui frequenza è stata comunque minima).

Nella classe sono presenti tre studenti in possesso di certificazione (L.170/10) e uno studente (L.104/92), per i quali sono stati seguiti i percorsi concordati con il consiglio di classe e con le famiglie, così come descritto nei relativi piani personalizzati (PEI e PDP) depositati agli atti.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini, Riccione e Pesaro. Per quanto riguarda la seconda lingua sei studenti hanno studiato francese, tredici tedesco.

DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO

La classe, ha dato prova, in alcune circostanze, di maturità e capacità nel gestire alcune difficoltà presenti all'interno del gruppo, dimostrandosi così tra loro solidali e coesi. Nonostante ciò, pur mantenendo un atteggiamento sostanzialmente corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti, così a far sì che si stabilisse un clima sereno, non tutti comunque hanno dimostrato di aver raggiunto un livello di maturità auspicabile a degli studenti ormai giunti al termine del loro percorso di studi.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato comunque complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto.

OSSERVAZIONI SUL PERCORSO FORMATIVO

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso altalenante; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti. Quasi tutti gli studenti sono già inseriti nel mondo del lavoro (oltre ad aver partecipato ad eventi di vario tipo organizzati dall'Istituto), va quindi evidenziato, da parte loro, la voglia di misurare le proprie competenze ed abilità professionali e il desiderio di acquisire una formazione a 360 gradi.

METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

L'impegno mostrato da una parte della classe, fin dall'inizio dell'anno scolastico, è risultato talvolta incostante. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata da una frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato. Il C.d.C. ha rilevato alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti.

Nel caso specifico degli studenti con DSA, è stato attuato dal . quanto concordato nel PDP, si è cercato, inoltre, di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di

raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.).

Non sono mancati frequenti momenti di dialogo educativo, ritenuti utili per il raggiungimento di una consapevolezza da parte degli studenti che, in alcune circostanze, non è comunque stata raggiunta. Va comunque evidenziato che, diversi di loro, hanno dimostrato, nel corso dell'anno scolastico, di aver raggiunto un buon livello di maturità e responsabilità.

Nel complesso la classe, potrebbe essere suddivisa in tre gruppi di livello, il primo, composto da pochi studenti, che ha dimostrato un interesse più marcato e un impegno costante, il secondo, più corposo, che ha raggiunto la sufficienza e un terzo gruppo che, in alcuni casi, ha faticato ad arrivare agli obiettivi minimi richiesti.

Percorsi Interdisciplinari

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

- 1) Pazienti affetti da patologie diffuse: materie coinvolte Sc.Alimentazione, Lab.Cucina

Attività extra-curricolari

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

- 1) Stage alternanza scuola-lavoro, 4-24 settembre 2019
- 2) Corso di addetto alla prevenzione anti incendio per le classi 5[^] in collaborazione con u vigili del fuoco di Rimini
- 3) Lezioni a scuola di cucina con Grana Padano, ottobre 2018
- 4) Corso ARPO "Olio extra-vergine da Oliva"
- 5) Servizio cena AVSI, gennaio 2018
- 6) Partecipazione al progetto AVIS, febbraio 2019
- 7) Viaggio d'istruzione in Grecia marzo 2019
- 8) Lezione aceto balsamico
- 9) Servizio ad eventi organizzati dalla scuole.

TABELLA CONVERSIONE CREDITO

CLASSE 5KA **DOCENTE COORDINATORE** GALATI Sara Ersilia

ALUNNO	CREDITO CONSEGUITO	CREDITO CONVERTITO
1	8	17
2	8	17
3	11	20
4	9	18
5	10	19
6	13	22
7	10	19
8	12	21
9	12	21
10	10	19
11	9	18
12	10	19
13	11	20
14	8	17
15	10	19
16	11	20
17	12	21
18	10	19
19	10	19
20	11	20

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5^{AK}

DISCIPLINA: MATEMATICA

prof.ssa Coccia Alessandra

RELAZIONE FINALE

La classe si è mostrata rispettosa ed accogliente, con un grado di partecipazione alle lezioni crescente nel corso dell'anno scolastico.

Dotati in generale di buone capacità intuitive e logiche, gli studenti hanno manifestato significative differenze tra loro per quanto riguarda la continuità nell'attenzione, la presenza di lacune pregresse relative al calcolo algebrico, la costanza nello svolgimento dei compiti assegnati. Per diversi alunni la rielaborazione personale domestica si è limitata ai momenti di verifica.

Lo svolgimento del programma è risultato completo nei suoi tratti essenziali, particolare attenzione è stata prestata agli aspetti concettuali degli argomenti trattati.

I risultati raggiunti possono considerarsi buoni o discreti solo per una ristretta parte della classe, per gli altri studenti gli esiti risultano sufficienti e, in alcuni casi, ai limiti della sufficienza.

Positiva tuttavia nel suo complesso l'esperienza didattica e relazionale con la classe.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: MATEMATICA - PROGRAMMA
prof.ssa Coccia Alessandra

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale e dialogata • Esercitazioni individuali e collettive, dal posto e alla lavagna • Attività di problem solving su quesiti strutturati o semistrutturati 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: L. Sasso "Nuova matematica a colori – Ed. leggera – Vol.4", Ed. Petrini • Appunti e schemi elaborati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte con quesiti a risposta prevalentemente aperta • Verifiche orali 	<ul style="list-style-type: none"> • Scala completa da 2 a 10 • Conoscenza dei contenuti • Correttezza nella scelta delle strategie risolutive • Correttezza nell'applicazione dei procedimenti risolutivi • Correttezza nell'uso del simbolismo matematico • Chiarezza espositiva e sintesi nei collegamenti <p>La valutazione finale tiene conto, oltre che del livello di conoscenza e competenza raggiunti, anche del grado di partecipazione attiva al dialogo educativo e dell'impegno profuso nel lavoro svolto</p>
<p>TEMPI</p>	<p>L'orario prevede 3 ore settimanali di lezione. Nelle prime tre settimane di scuola la classe è stata impegnata nello stage. Nel secondo quadrimestre le prime due settimane sono state dedicate alla pausa didattica e una settimana è stata impegnata dalla gita. Sempre nel secondo quadrimestre diverse ore sono state impiegate per le simulazioni delle prove d'esame, prove Invalsi e progetti.</p>		

Modulo 0	Obiettivi	Contenuti
EQUAZIONI E DISEQUAZIONI: ripasso e approfondimento	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni e disequazioni di I e II grado e di grado superiore (abbassabili di grado con raccoglimento totale), equazioni e disequazioni fratte 	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di I e II grado e di grado superiore, equazioni e disequazioni fratte

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: integrazione e approfondimento	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e classificare le funzioni algebriche • Determinare il dominio delle funzioni algebriche • Stabilire se una funzione algebrica razionale è pari o dispari o né pari né dispari • Determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale • Interpretare il grafico di una funzione in riferimento a dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, dominio e codominio. • Ricerca del dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte • Funzioni pari e funzioni dispari • Intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte • Lettura dal grafico di una funzione di dominio, codominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
LIMITI E ASINTOTI	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali • Saper eliminare le forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali • Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di funzioni algebriche razionali • Saper interpretare il grafico di una funzione in riferimento a limiti e asintoti 	<ul style="list-style-type: none"> • Limiti di funzioni razionali intere e fratte: limite per x che tende ad infinito e per x che tende ad un valore finito, limite destro e limite sinistro. • Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ • Concetto di asintoto • Asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui • Lettura dal grafico: comportamento di una funzione negli estremi del dominio ed equazione degli asintoti orizzontali e verticali

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione e il suo significato geometrico • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto di ascissa nota 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata in un punto e significato geometrico • La derivata delle funzioni algebriche elementari: $y = c$; $y = x$; $y = x^n$ • Regole per il calcolo della derivata del prodotto di una costante per una funzione, della somma algebrica di funzioni, del quoziente di due funzioni • Calcolo dell'equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>APPLICAZIONE DELLE DERIVATE ALLO STUDIO DI FUNZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di punto stazionario • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Saper analizzare il grafico di una funzione in riferimento ai punti stazionari e agli intervalli di monotonia <p>Saper riportare sul piano cartesiano le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente e saperne tracciare con buona approssimazione il grafico (funzione algebrica razionale)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Punti stazionari • Crescenza e decrescenza di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima • Ricerca dei massimi e dei minimi relativi, dei flessi a tangente orizzontale attraverso gli intervalli di monotonia • Lettura dal grafico di una funzione degli intervalli di monotonia, dei massimi e dei minimi relativi, dei flessi (come punti in cui cambia la concavità) <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (fino alla derivata prima).</p>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Straniera Francese
prof.ssa BARAZZONI Stefania

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, in francese, è composta da 7 alunni (hanno frequentato il corso di francese assieme a 9 alunni di 5EK). Sono presenti due alunni con DSA.

Ho seguito gli alunni di 5[^] AK nello studio della lingua francese solo nell'ultimo anno di corso. Ciononostante, il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

La classe è sempre stata disponibile nei confronti dell'attività didattica: è stato così possibile, per lo svolgimento degli argomenti, oltre alle informazioni di carattere generale desunte dal testo in adozione, proporre vari documenti (articoli di giornale, documentari, contenuti multimediali...) i quali, essendo finalizzati a fornire un quadro più attuale, sono stati scelti in itinere. Il programma è stato ampliato con la visione di documentari e di film.

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di interesse durante l'anno scolastico, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell'uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente.

Un'alunna ha trascorso cinque settimane a Parigi, nell'ambito del progetto Erasmus+, nei mesi di maggio e giugno 2018, per effettuare il suo stage di alternanza scuola lavoro.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: **Lingua e Civiltà Straniera Francese**
prof.ssa BARAZZONI Stefania

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Olivieri/Beupart – Prêt à manger – ed. Rizzoli

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Rapport de stage / Révisions	Décrire un stage en donnant des précisions (dates, horaires et compétences acquises) ; Présenter l'équipe au sein de laquelle le stage s'est déroulé ; Donner ses impressions sur le stage .	<ul style="list-style-type: none">- Présentation et description d'événements, d'activités professionnelles passées et d'expériences personnelles ;- Expression d'une opinion;- Lexique lié à la gastronomie et à l'organisation du travail.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Les Hors-d'œuvres ; Les pâtes ; La viande ; Le poisson ; Les fromages et les desserts	Réviser ses connaissances en matière de hors-d'œuvres et plats de résistance ; Analyser des recettes ; Présenter une recette et les phases de son élaboration ; Connaître les hauts lieux de l'œnogastronomie et les grands chefs français. Rédiger des recettes à base de fromage ; Connaître les incontournables de la pâtisserie française ;	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de préparation des mets ;- Rédaction de recettes ;- Compréhension de documentaires sur la gastronomie française et francophone ; - Les spécialités fromagères ;- Les délices de la pâtisserie française ;

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Le vin	Savoir parler du vin et situer les principales régions viticoles françaises ; Savoir donner des conseils (choix, caractère des vins, service) ; Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ; Apprendre le lexique.	<ul style="list-style-type: none"> - Les régions viticoles françaises ; - Les spécificités du sol français ; - La dégustation ; - Le champagne et les vins blancs.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	Connaître les principes d'une alimentation équilibrée ; Évaluer son alimentation quotidienne ; Opérer des choix sur le régime à suivre ; Présenter des menus équilibrés ; Connaître les labels de qualité et d'origine, les produits bio et les OGM.	<ul style="list-style-type: none"> - Les régimes alimentaires ; - La pyramide alimentaire ; - Les produits d'excellence et les certifications.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ; Savoir cuire et conserver les aliments ; Connaître la méthode HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des aliments ; - HACCP ; - Allergies et intolérances alimentaires ; - Intoxications. - Les cuissons diététiques.
Modulo 6	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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca d'informazioni attraverso internet - Esercitazioni scritte - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Olivieri/ Beaupart – Prêt à manger – ed. Rizzoli - Fotocopie integrative - Materiali multimediali 	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e due nel corso del secondo; due verifiche orali a quadrimestre,</p> <p>Tipologia: Quesiti a risposta aperta; Quesiti a scelta multipla;</p> <p>Vero/falso; Esercizi di completamento; Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento; Prove strutturate; Prove semi-strutturate; Colloquio tradizionale.</p>	<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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5^{AK}

DISCIPLINA: LABORATORIO CUCINA PARTE PRATICA
prof. CHESSA Carlo

RELAZIONE FINALE

CONDOTTA E PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI:

X Mediamente adeguata

MOTIVAZIONI:

BUONE MANIERE E PARTECIPAZIONE SONO DI NORMA L'ATTEGGIAMENTO TENUTO DAGLI ALLIEVI.

TALVOLTA SI SONO DOVUTE CONTENERE MANIFESTAZIONI PUERILI E SUPERFICIALI.

1. SVILUPPO DELLA PROGRAMMAZIONE:

Parziale

MOTIVAZIONI:

- SI E' OPTATO PER DARE SPAZIO ALLA PREPARAZIONE DELLA PROVA PROGETTUALE PER L'ESAME DI STATO, RIDUCENDO IL MONTE ORE DA DEDICARE AL LABORATORIO.

- UN LUNGO PERIODO DI MALATTIA DEL DOCENTE HA RALLENTATO IL LAVORO DELLA CLASSE.

- LA CO-DOCENZA CON LA PROF.SSA FRATERNALI (4H IN LABORATORIO CURATE DAL SOTTOSCRITTO E 1H IN CLASSE CURATA DALLA COLLEGA), SEPPURE PROGRAMMATA CON SCRUPOLOSA COLLABORAZIONE, HA FATTO EMERGERE PARECCHI LIMITI DI QUESTA SCELTA DIDATTICA. L'INSEGNAMENTO, DI FATTO, VIENE PERCEPITO DAGLI STUDENTI COME FRAMMENTARIO E DISPERSIVO, SIA NEI MODI CHE NEI CONTENUTI, CON NOTEVOLE DISPENSA ENERGETICA IN UN CONTESTO CARATTERIZZATO DA DIVERSE FRAGILITA', SPECIE NELLA CAPACITA' DI CONCENTRAZIONE.

2. RAPPORTO INTERDISCIPLINARE:

Agevole

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

3. INIZIATIVE INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI:

DICEMBRE:

- BANCHETTO PER LE AUTORITA'

PRIMAVERA:

- PREPARAZIONE DELLA GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

- ACCOGLIENZA DELEGAZIONE LITUANA

4. PROFITTO RAGGIUNTO NELLA DISCIPLINA RISPETTO AI LIVELLI DI PARTENZA:

5.

DISCIPLINA LAB CUCINA	MEDIAMENTE SODDISFACENTE	X SCARSO IMPEGNO ALTRO: ALCUNI ALLIEVI HANNO AFFRONTATO GLI IMPEGNI CON SCARSO SENSO DI RESPONSABILITÀ, NON SEMPRE RISPETTANDO I TERMINI DELLE CONSEGNE O PRESENTANDO ELABORATI PALESEMENTE SUPERFICIALI
---------------------------------	-----------------------------	--

6. INIZIATIVE ADOTTATE PER IL RECUPERO DELLE CARENZE (individuazione delle strategie che si sono rivelate utili):

Rallentamento del programma

7. VALUTAZIONE:

CRITERI INDICATI NEL POF

TEST STRUTTURATI SCRITTI, INTERROGAZIONI, PROVE PRATICHE.

8. PROPOSTA SULL'OPPORTUNITA' DI ADOTTARE O MENO PER IL NUOVO ANNO SCOLASTICO I LIBRI DI TESTO GIA' IN USO:

Si conferma il testo per l'anno scolastico prossimo

PROGRAMMA SVOLTO

Argomenti teorici

Lo studio del menu

- menu fisso

- menù a scelta limitata, menu a scelta libera

- la grafica, la descrizione, la scrittura e la struttura

-il calcolo del costo piatto, costo pasto e prezzo di vendita

La banchettistica:

- il manager, il contratto col cliente, gli aspetti organizzativi
- il banqueting e servizi esterni

COMPETENZE:

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione

Preparazioni realizzate in laboratorio

Menu di perfezionamento della basi

- torta salata con salmone, pomodori e olive, risotto con porcini e robiola, roast-beef all'inglese, Yorkshire pudding, carote e zucchine al salto, torta margherita e zabaione caldo, breze
- Vitello tonnato con giardiniera sott'aceto fatta in casa, gnocchi di patate in guazzetto di pomodoro e macedonia di ortaggi, bollito di manzo con ortaggi al naturale e salsa verde, troncherò al cioccolato con pasta rigata, salsa alla vaniglia e frutta, pane mantovano e pani assortiti
- Soufflé ai frutti di mare con riduzione all'aceto balsamico. ravioli di magro con concesses di pomodoro, filetto di orata con patate alla mediterranea, clafoutis di frutta e salsa al cioccolato bianca
- Assortimento di sfoglia per aperitivo, tortellini al ragù bolognese. sfogliatine alla mela con crema inglese
- Tagliatelle alla boscaiola, rombo chiodato al forno con patate alla mediterranea

La cucina espressa della tradizione regionale italiana

- gnocco fritto con mortadella, crema impanata e frita, ravioli di ricotta fritti con salsa al pomodoro, castagnaccio
- risotto alla milanese, frittata di uova ed asparagi, zabaione con salsa ai mirtilli e lingue di gatto, canestrelli alla piemontese
- maltagliati con pancetta e uovo cotto a bassa temperatura. pucce alla salentina
- spaghetti alle vongole, pinzocheri alla valtellinese, pasta e ceci, cavatelli coi broccoli

Eventi e progetti

- Preparazioni per il banchetto per l'esercito, lavori di rinforzo
- banchetto di auguri per le autorità
- prove per gara nazionale scuole alberghiere

Approfondimenti di cucina regionale

- torta Pasqualina (Liguria), tortelli di zucca mantovani (Lombardia), baccalà con polenta (nord Italia), Bonet all'astigiana con salsa ai mirtili (Piemonte)

Approfondimenti di cucina regionale vegetariana e prove pratiche

- TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO, ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, PICI ALL'AGLIONE, PANE E PANELLE,
MELANZANE RIPIENE CON RICOTTA E POMODORINI, UOVA ALLA PIEMONTESE, ZUCCOTTO FIORENTINO, CASADINAS, STRUFFOLI

- fregola con melanzane, strascinati con fonduta di caciocavallo e peperoni, knodel al verde, rape e fagioli, melanzane ripiene, brustengo con fonduta di pecorino, torta di fregoloti, soffioni di ricotta, biscotti di frolla

- fiori di zucca ripieni di stracciatella, zuppa di ceci e maltagliati, strozzapreti con ortaggi, erbazzone, parmigiana di melanzana, seitan con bagnet alla piemontese, seadas con salsa al mou, biscotti di frolla.

- vellutata di pomodoro con zucca e croccante di frese, zuppa pasturina, lagane e ceci, polenta coi funghi, ciabotto, torta al testo, canederli dolci con crema al limone, strudel di mele, torta caprese con salsa all'arancia, soffioni di ricotta, cannolo siciliano, biscotti di frolla, caciotta di mucca

La gastronomia internazionale

- la cucina spagnola. sangria, toast de gamba, tortilla di patate, paella valenciana, astice alla catalana, churros, crema catalana

- la cucina classica francese. filetto alla tartara, gnocchi alla parigina, filetto di manzo alla Wellington, tartelletta clamart, parte Tatin.

Menu di cucina senza glutine

- quiche con zucchine e speck, raviolo aperto con asparagi e asiago, plum cake con salsa ai frutti di bosco.
prove per la gara nazionale degli istituti alberghieri

Menu per intolleranze alle uova e latticini

- Polpettone di cous cous con salsa alla curcuma, pici con ragù d'anatra, maki sushi e tartare di pesce. bavarese al pistacchio e plum cake alle noci

COMPETENZE:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita
- Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5^{AK}

DISCIPLINA: LABORATORIO CUCINA TEORIA
prof.ssa FRATERNALI Claudia

RELAZIONE FINALE

La classe 5^{KA} mi è stata assegnata all'inizio del corrente anno scolastico e nessuno degli allievi che la compone è stato mio alunno nei precedenti anni di corso.

L'articolazione del piano studi ha previsto n. 1 ora settimanale di teoria da svolgersi in aula, mediante lezione frontale (svolta dalla sottoscritta) e n. 4 ore di attività pratica laboratoriale svolta dal Prof. Chessa, nei laboratori di Istituto.

Nello sviluppo delle attività didattiche vi è stata sempre una stretta collaborazione con il

co-docente di materia, al fine di sviluppare al meglio la programmazione e garantire agli allievi una formazione ottimale.

La classe 5^{KA} si compone di 14 alunni maschi e 6 alunne femmine. Una delle allieve si è inserita nel gruppo classe solo nel mese di gennaio, causa motivi di salute, e dal mese di marzo ha cessato la frequenza a scuola.

All'interno della classe è presente un allievo con obiettivi differenziati. Sulla base del PEI, tra docente della disciplina, docente di sostegno ed educatrice, si è lavorato in sinergia al fine di riuscire a seguire quasi il medesimo programma della classe, in maniera tale da operare un'inclusione totale dell'allievo all'interno del gruppo classe. Sono presenti inoltre n. 3 allievi DSA, per tutti è stato sviluppato lo stesso programma della classe, anche tempi e modi di verifica sono stati i medesimi. Si è operato un distinguo al momento della somministrazione delle verifiche con una spiegazione delle consegne più curata. Per la valutazione si è tenuto in maggiore considerazione il contenuto piuttosto che la forma. Come previsto per legge sono stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso.

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

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

quali: verifica orale, verifica scritta di diversa tipologia e verifica di elaborati personali individuali svolti dagli allievi.

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

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

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

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

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

Si vuole inoltre evidenziare che gli allievi nel corso quinquennale di studi hanno avuto differenti docenti tecnico-pratici, e se da un lato ciò, ha permesso loro di acquisire tecniche operative diverse, dall'altro li ha penalizzati con una mancanza di continuità didattica. Anche la presenza di due docenti tecnico-pratici, nel corrente anno scolastico, uno per le ore laboratoriali e l'altro per la parte teorica della disciplina ha talvolta ingenerato in loro difficoltà oggettive di comprensione di un filo logico tra i due comparti disciplinari, anche se tra i docenti vi è stata sempre una stretta collaborazione.

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

DISCIPLINA: LABORATORIO CUCINA TEORIA

prof.ssa FRATERNALI Claudia

PROGRAMMA SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

1° MODULO : Il mercato enogastronomico

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

-Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.	Banqueting-Manager, l'organizzazione e gestionale e l'organizzazione operativa di un evento di Banqueting (cenni).				
--	--	--	--	--	--

2° MODULO : Gli alimenti – La sana alimentazione

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

<p>- Saper classificare gli alimenti in base alle loro caratteristiche . Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito.</p> <p>-Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti.</p> <p>-Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione.</p>	<p>-Gli alimenti: definizione, i gruppi alimentari e la divisione in gamme. La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.</p> <p>-Il settore Food certificato.</p> <p>- La “qualità totale degli alimenti”</p> <p>-La filiera alimentare (cenni)</p>				
---	---	--	--	--	--

3° MODULO: Progettazione e organizzazione della produzione

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

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

4° MODULO: Igiene e Sicurezza alimentare

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: INGLESE
prof.ssa PRIOLI Alessandra

RELAZIONE FINALE

La classe V A con indirizzo cucina, che conosco da due anni, è composta da un numero di 20 ragazzi, di cui tre con diagnosi DSA, una delle alunne è stata inserita in corso d'anno ed attualmente non sta frequentando le lezioni.

La classe risulta omogenea dal punto di vista disciplinare; non sono mai emerse problematiche rilevanti, dato il comportamento generalmente corretto anche se alquanto vivace.

Le lezioni si sono svolte in un'atmosfera di generale ascolto, ma con poca partecipazione; lo scarso impegno nel lavoro da svolgere a casa ed anche il consistente numero di assenze individuali, ma anche dell'interna classe a causa di manifestazioni ed attività scolastiche o extra-curricolari, hanno fortemente inciso non solo sulle competenze linguistiche finali dell'intero gruppo, ma anche sullo svolgimento del programma previsto.

Il livello di conoscenza della lingua inglese, è risultato sin dall'inizio dell'anno scolastico molto basso sotto vari profili: lessicale e grammaticale, di comprensione della lingua scritta e parlata ed anche la composizione della frase presenta importanti difficoltà. Gli alunni sono stati guidati seguendo i contenuti, gli esercizi e i compiti del libro di testo, integrato con approfondimenti o argomenti affini che prevedevano compiti strutturati da portare a termine in autonomia.

Le abilità linguistiche di produzione orale e scritta sono da considerare sufficienti anche se le lacune pregresse alimentano il senso di insicurezza degli alunni, soprattutto di quelli con problematiche DSA, sia nei contesti comunicativi scritti sia in quelli orali.

Per ampliare il lessico e preparare la classe alle verifiche "Invalsi" sono stati eseguiti numerosi test di comprensione del testo.

L'espressione orale, si limita nella maggior parte dei casi alla capacità di riprodurre un testo memorizzato in maniera abbastanza rigida e schematica, con scarsa flessibilità espressiva ed in alcuni casi si può verificare incapacità nel comprendere domande sui contenuti appena esposti.

Esiste tuttavia un gruppo di studenti, che nonostante la presenza discontinua e l'applicazione superficiale è riuscito grazie alla loro predisposizione linguistica a raggiungere risultati più discreti ed in alcuni casi anche ottime competenze in lingua Inglese.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
 Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: INGLESE
 prof.ssa PRIOLI Alessandra

PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: "Cookbook Club" di Olga Gibelli e Olga D'Avino Edizioni Clitt

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Grammar revision.	Conoscere i principali elementi della grammatica. Conoscere il lessico specifico dell'indirizzo di studi.	Esercitazioni sulla composizione scritta e orale di vari testi. Tempi verbali
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Enogastronomy and food quality certification. Pag. 254 Cross cultural diversity. The rainbow cuisine. Pag. 255 Dine "Italian Style" Pag. 258 The organic choice A Healthy biological sweetener Pag.262 From Arcigola to Slow food movement Pag. 264 From local to global "km 0" food or short supply chain. Pag. 265. Enogastronomy tour: north-centre Amazing Lombardy Pag. 266 Franciacorta Pag. 268 Glamorous Emilia-Romagna. Pag. 271 Lambrusco Pag. 272 Glowing Sicily Pag. 282	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 riprodurre ricette provenienti da differenti tradizioni culinarie e regionali.	Conoscere le certificazioni che ruotano intorno al mangiare e bere. Accostare lo studente alla varietà delle diverse culture per promuovere il patrimonio regionale, culturale e storico dell'enogastronomia italiana e nello stesso tempo alle nuove cucine internazionali. Comprendere ed esprimere il concetto di cucina in relazione alla nutrizione. La cultura in cucina accosta i ragazzi a conoscere e sperimentare studiando e appassionandosi alla conoscenza che poi diventa competenza.

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>PAST VS PRESENT Culinary History: The Roman Times Pag. 234 Culinary History: The middle Ages Pag. 236 Culinary History: from the Renaissance to the unity of Italy Pag. 238</p> <p>Culinary History: Globalization vs. Localization Pag. 248</p> <p>New trends: evolution not revolution. The era of molecular gastronomy Pag. 339</p>	<p>Conoscere le principali abitudini ed particolarità culinarie dei periodi storici analizzati e saperli confrontare</p> <p>Prendere coscienza del fatto che le abitudini alimentari sono una parte importantissima della cultura di un popolo e variano con il tempo da luogo a luogo uniformandosi alle trasformazioni culturali</p> <p>Conoscere ed esplorare nuove tendenze e stili gastronomici</p> <p>Analizzare il rapporto tra cucina e globalizzazione</p>	<p>Comprendere I vantaggi e gli svantaggi della globalizzazione in relazione alla nutrizione.</p> <p>Conoscere ed esplorare nuove tendenze e stili gastronomici</p> <p>Analizzare il rapporto tra cucina e globalizzazione Aspetti positivi e negativi dalla relazione tra globalizzazione e nutrizione.</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>ON THE MISSION Food and Religion Judaism Pag. 300 Islam Pag.301 Hinduism Pag.301 Buddhism Pag.302 Kosher food. Pag.304</p> <p>NUTRITION Nutrients Pag.314 The healthy eating Pyramid Pag. 319 Food Panic! Pag. 320 Eating disorders Bulimia (Photocopy) Anorexia (Photocopy) Biological Extra virgin Olive oil Pag. 321</p>	<p>Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni.</p> <p>Conoscere le proprietà degli alimenti Conoscere il rapporto tra cibo e salute.</p> <p>Conoscere le caratteristiche e le qualità dell'olio extra vergine</p>	<p>Nello studio delle lingue straniere si va affermando sempre di più un tipo di approccio comunicativo basato sulla didattica laboratoriale finalizzato all'acquisizione della lingua orale e di una corretta pronuncia. L'approccio metodologico è di tipo comunicativo. Accostare lo studente alla varietà delle diverse religioni per promuovere il patrimonio culturale e storico dell'enogastronomia internazionale.</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
ON THE JOB	Condurre una conversazione	Leggere e comprendere un

<p>The application letter. Pag. 97, 98, 99. CV The best guidelines of a good interview.</p>	<p>sugli argomenti trattati e assicurare agli studenti una buona competenza della lingua scritta e parlata</p>	<p>annuncio di lavoro, come scrivere una lettera d'accompagnamento e CV. Come sostenere un colloquio di lavoro.</p>
<p>MODULO 6</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>IN THE KITCHEN Description of a Recipe.</p>	<p>Condurre una conversazione sugli argomenti trattati e assicurare agli studenti una buona competenza della lingua parlata.</p>	<p>Spiegare una ricetta: gli ingredienti, la preparazione gli utensili, il tempo di cottura.</p>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
prof. BONFIGLIO Angelo

RELAZIONE FINALE

La classe ha manifestato per l'intero anno scolastico un atteggiamento piuttosto particolare. Nello specifico non sempre è stato consono ad un profilo di classe quinta, a tratti passivo dal punto di vista didattico e privo di ogni forma di entusiasmo verso il percorso in uscita. Spesso ciò che ha rattristato i momenti di conversazione e di confronto con la classe è stato il non comprendere da parte loro il potenziale della disciplina ma soprattutto l'immediata ricaduta che essa presenta nel contesto operativo e professionale. Perciò, con molto rammarico, posso affermare che per alcuni di essi non si è compiuto, e forse né avviato, un processo di maturazione e transizione verso l'età adulta.

Con una metà della classe vanto una continuità dal terzo anno scolastico, mentre con la restante parte il primo incontro didattico risale allo scorso anno scolastico.

Le varie attività ed iniziative extrascolastiche che sono state proposte dal docente e dalla scuola, spesso, per gran parte di loro, sono state discusse e disertate in virtù di impegni personali e professionali.

Tuttavia, per quanto concerne la situazione del merito, i profitti ottenuti sono stati appena sufficienti per la maggior parte degli allievi, con piccole punte di stacco dalla media della classe.

Da questa condizione generale di livello si discosta la situazione di quattro alunni che, nel corso dell'anno, hanno avuto gravi difficoltà dovute a profonde lacune pregresse non completamente colmate ed a un atteggiamento di superficialità e sufficienza nei confronti di una materia che, negli ultimi due anni del percorso di studio, affronta argomenti di livello superiore in cui è necessaria una completa padronanza dei concetti di base corredate di impegno costante.

Spesso gli alunni tendono a studiare con metodo nozionistico, mnemonico e questo ha prodotto scarsi risultati soprattutto nel primo ciclo di verifiche scritte le quali sono state progettate in modalità ministeriale. Purtroppo ad oggi questa condizione, per buona parte di loro, non è stata possibile correggerla perciò il lavoro svolto sulla competenza, piuttosto che sulla conoscenza, è stato alquanto deludente nei risultati ottenuti.

Considerata l'attitudine prettamente pratica degli allievi nei confronti del processo di apprendimento, si è preferito basare il percorso sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente biochimici, scientifici e genetici.

Per fare ciò, si è scelto di prediligere lezioni interattive, lavori di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

Oltre a ciò, a conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di 6 ore durante le quali è stata proposta una attività di ripasso-rafforzamento dei concetti chiave.

Tutti i moduli previsti in fase di programmazione sono stati svolti in maniera completa e approfondita, fatta eccezione per la parte relativa al 'cibo e religione', che è stata solo accennata.

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5^AK

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
prof. BONFIGLIO Angelo

PROGRAMMA SVOLTO

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

LIVELLI DI PARTENZA

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

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

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

DEFINIZIONE DEI LIVELLI DI INSUFFICIENZA.

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

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

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

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

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

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

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

MODULO N. 3: CIBO E RELIGIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<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</p> <p>La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia.</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. Ad esempio partendo dalla globalizzazione e intercultura della nostra società. Per questo modulo si auspica la collaborazione e la possibilità di compresenza con l'insegnante di religione cattolica.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critic</p>	<p>Il modulo sarà trattato nel secondo quadrimestre.</p>

OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO.

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

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: SALA E VENDITA
prof. CERENZIA Francesco

RELAZIONE

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

L'alunno conosce le problematiche di ordine organizzativo e strutturale dei vari reparti del settore ristorativo; conosce le linee guida per la corretta progettazione di un impianto di ristorazione; conosce le caratteristiche peculiari di un servizio di banqueting. Riconosce il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce, promuove e valorizza i prodotti tipici come valore aggiunto dell'offerta.

COMPETENZE:

L'alunno sa utilizzare in modo sufficientemente autonomo le strutture caratterizzanti l'area professionale; sa impostare il servizio (di cibi e bevande) in relazione alla tipologia ristorativa e alle necessità dell'utenza, redigere il Menù ed una corretta politica agli acquisti

CAPACITA'/ABILITA':

L'alunno sa applicare in maniera professionale le conoscenze e competenze conseguite; è in grado di argomentare quanto appreso utilizzando una terminologia consona al settore della ristorazione

METODOLOGIE E MATERIALI DIDATTICI:

Lezioni frontali, utilizzo del testo in adozione, utilizzo di internet, ricerche personalizzate su argomenti attinenti all'area professionalizzante.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Prove scritte a domanda aperta per ciascun blocco tematico, orali, ricerche personali. Simulazioni di prova di esame orale. Criteri di valutazione e misurazione attinenti a quanto stabilito dal P.O.F.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER:

Unità didattica – Percorso formativo –Approfondimento

Periodo di tempo (espresso in ore)

1. La sicurezza sul lavoro 4 h

Il testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

I dispositivi di protezione individuale

I rischi lavorativi nella ristorazione

2. Le principali bevande alcoliche e superalcoliche in uso nel bar
come vengono suddivisi per categorie: le diverse modalità di servizio 4 h

3. I principali cocktails internazionali: come vengono suddivisi per categorie ricette ed esecuzione 4 h

4 Le bevande alcoliche :Il vino 4 h

5. Analisi organolettica del vino 4 h

6. Le aree vitivinicole D.O.C. e D.O.C.G. 4 h

7. Tecniche di cottura, marchi di qualità italiani riconosciuti in Europa 4 h

8 La presentazione delle vivande - L'uso delle decorazioni - La decorazione dei vassoi e dei piatti 4 h

9 La gestione del cliente, dall'accoglienza al commiato 2 h

10 La programmazione del lavoro: orari e turni di lavoro

L'organizzazione per regole e per eccezioni 4 h

11 Catering, banqueting e buffet L'allestimento del buffet nelle varie situazioni 4 h

12 Il Menù e la lista delle vivande, menù engineering 2 h

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: SALA E VENDITA
prof. CERENZIA Francesco

PROGRAMMA

Testi adottati: **Master Lab - Laboratorio di servizi enogastronomici**

1. La sicurezza sul lavoro 4 h
Il testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
I dispositivi di protezione individuale
I rischi lavorativi nella ristorazione
2. Le principali bevande alcoliche e superalcoliche in uso nel bar
come vengono suddivisi per categorie: le diverse modalità di servizio 4 h
3. I principali cocktails internazionali: come vengono suddivisi per categorie ricette ed esecuzione 4 h
- 4 Le bevande alcoliche :Il vino 4 h
5. Analisi organolettica del vino 4 h
6. Le aree vitivinicole D.O.C. e D.O.C.G. 4 h
7. Tecniche di cottura, marchi di qualità italiani riconosciuti in Europa 4 h
- 8 La presentazione delle vivande - L'uso delle decorazioni - La decorazione dei vassoi e dei piatti 4 h
- 9 La gestione del cliente, dall'accoglienza al commiato 2 h
- 10 La programmazione del lavoro: orari e turni di lavoro
L'organizzazione per regole e per eccezioni 4 h
- 11 Catering, banqueting e buffet - L'allestimento del buffet nelle varie situazioni 4 h
- 12 Il Menù e la lista delle vivande, menù engineering 2 h

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE SPORTIVE
prof.ssa CECCHINI Debora

RELAZIONE FINALE

La classe 5[°]Ak risulta essere composta da 20 alunni di cui 6 ragazze e 14 ragazzi. Il gruppo risulta molto coeso. Da subito i ragazzi si sono dimostrati aperti e disponibili al dialogo educativo manifestando un atteggiamento sufficientemente consapevole e responsabile verso la materia, vissuta prevalentemente come momento ludico. Una buona componente della classe ha dimostrato grande impegno e disponibilità nello svolgimento delle consegne da me proposte.

PROGRAMMA

- 1) MIGLIORAMENTO FISICO E FISILOGICO GENERALE.
- 2) MIGLIORAMENTO E SVILUPPO DEL PROPRIO SCHEMA CORPOREO lateralizzazione, equilibrio, coordinazione, ritmo, rilassamento, percezione spazio-temporale, etc.
- 3) CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI CORPOREI DI BASE: correre, saltare, colpire, lanciare, traslocare, palleggiare, sollevare, impugnare, etc.
- 4) AVVIAMENTO E APPROFONDIMENTO di alcune discipline sportive:
 - * Squash
 - * Ginnastica artistica: corpo libero
 - * Pallavolo
 - * Difesa personale
 - * Test Eurofit
 - * Calcio
 - * Atletica leggera
- 5) NOZIONI BASE : dell'anatomia del corpo umano e dell'apparato locomotore; della corretta alimentazione nei vari stadi di vita e legata alla pratica sportiva; dei disturbi alimentari; delle dipendenze a varie sostanze quali fumo, alcool, droghe, internet, doping; della sessualità sicura; del muoversi per stare in forma;

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

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

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

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: ITALIANO/STORIA
prof.ssa GALATI Sara Ersilia

RELAZIONE FINALE

La classe si compone di 20 studenti, 6 femmine e 14 maschi tre dei quali con certificazione (L. 170/10) e uno (L.104/92) e per i quali sono stati seguiti percorsi concordati con il C. d. c. e con le famiglie, così come descritto nei relativi piani personalizzati (PEI e PDP) depositati agli atti.

Docente di Italiano e Storia fin dal terzo anno, ho potuto constatare, da parte della maggior parte degli studenti, il raggiungimento di un discreto livello di maturità, tale da permettergli di dimostrare un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta, tuttavia, non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. La classe, ha risposto piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione raggiungendo livelli di attenzione e interesse accettabili, molti di loro, però, non si sono dimostrati autonomi e ben organizzati nel gestire le verifiche orali.

I risultati raggiunti, soprattutto in letteratura, sono mediamente sufficienti, mentre solo in pochi hanno ottenuto risultati discreti grazie ad una attitudine personale allo studio, ad un vivo interesse e ad un livello di partecipazione soddisfacente. La classe può essere pertanto suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina, seguita solo con parziale continuità e limitato interesse. Un secondo gruppo, meno folto, che ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni, infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati che sono per lo più attribuibili allo scarso impegno e alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate. Per quanto riguarda, invece, più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell'utilizzo di un repertorio lessicale sempre più ampio e specifico. Per un altro gruppo sono evidenti difficoltà su vari livelli dovute a lacune pregresse mai colmate. Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo, anche se in alcuni casi discontinuo e orientato verso argomenti specifici; alcuni di loro hanno raggiunto risultati buoni, mostrando interesse e impegno continui. Diversi studenti hanno raggiunto dei livelli non sempre sufficientemente accettabili, mostrando, in alcuni casi scarso studio, in altri difficoltà nelle capacità di esposizione orale; va inoltre evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche sebbene all'interno del gruppo classe alcuni di loro si sono rivelati particolarmente vivaci ed esuberanti tanto da rendere necessari frequenti richiami da parte dell'insegnante. Non sono mancati i momenti di dialogo e confronto reciproco, ritenuti necessari per il raggiungimento di una maggiore consapevolezza e della presa di coscienza dell'importanza del percorso da affrontare in quest'ultimo anno.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: ITALIANO/STORIA
prof.ssa GALATI Sara Ersilia

PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata -Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; -Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il positivismo <ul style="list-style-type: none"> -Caratteri generali -Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; • Il Verismo <ul style="list-style-type: none"> -Gervasia all'Assommoir(da l'assommoir, E. Zola) -Spleen (da i fiori del male Charles Baudelaire)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Verga 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, le opere e la poetica <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vita dei Campi</i> (cenni) - <i>I Malavoglia</i> (cenni) - <i>Novelle rusticane</i> (cenni) - La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>) - La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>)

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: <p>Pascoli e D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo estetizzante in Europa: <ul style="list-style-type: none"> -Charles Baudelaire, Oscar Wilde - Spleen (da <i>I fiori del male</i>) - Il vero volto di Dorian (da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Pascoli</p> <p>Lecture</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 opere principali • Il pensiero e la poetica - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> (cenni) - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myricae</i>) - Nebbia (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Lecture</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 - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La sera fiesolana (da <i>Alcyone</i>)
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>I primi decenni del Novecento: "L'età della crisi"</p> <p>Italo Svevo</p> <p>Lecture</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. - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi entranti della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia • Vita e Poetica dell'autore • Una vita (cenni) • Senilità (cenni) • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative - Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>)

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p> <p>Confronto tra autori: Pirandello - Svevo</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. <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L'umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo - La condizione di "personaggi" (da <i>sei personaggi in cerca d'autore</i>) - Premessa (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>) • La figura dell'inetto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> (cenni) - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) - Mattina (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)

MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale 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 - - - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - Le figure femminili - Le scelte stilistiche - I limoni (da <i>Ossi di seppia</i>) - Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>) - Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - tema di tipo argomentativo - tema di argomento storico - tema di ordine generale

Sono stati affrontati, nella seconda parte dell'anno argomenti generali inerenti a: Cittadinanza e Costituzione:
- I cittadini sono tutti uguali;
- Il diritto all'istruzione;
- Il dovere di rispettare le diversità

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. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<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><i>Criteri di valutazione:</i></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>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5^AK

DISCIPLINA: STORIA
prof.ssa GALATI Sara Ersilia

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: la nostra avventura, il novecento e la globalizzazione, edizione bruno mondadori,
Giorgio
DE VECCHI, Giorgio GIOVANNETTI ed. PEARSON

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti: - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;	<ul style="list-style-type: none">• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana• Alcuni aspetti della questione meridionale• Caratteristiche generali della <i>belle époque</i>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	<ul style="list-style-type: none">• Cause e Dinamica del conflitto• L'Italia in guerra• Neutralisti e interventisti• La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none">• La rivoluzione del 1917• Comunismo di Guerra a NEP• La nascita dell'URSS• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto • La crisi del 1929
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamiche del conflitto • La resistenza in Italia • L'olocausto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni aspetti della guerra fredda • Dissoluzione dell'URSS (cenni)

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 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: La nostra avventura, il novecento e la globalizzazione, PEARSON edizione, • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - simulazione di terza prova • Verifiche orali - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <i>Criteri di valutazione:</i> delle informazioni possedute;

METODI DI LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>lavoro sono state</p> <p>selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante • I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 			<p>delle informazioni riportate;</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ <input type="checkbox"/> Uso del registro linguistico adeguato; ◦ <input type="checkbox"/> Capacità di argomentare; ◦ <input type="checkbox"/> Capacità di affrontare con metodo critico un tema; ◦ <input type="checkbox"/> Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione</p>

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: D.T.A.
prof.ssa NESPOLI Giorgina

RELAZIONE FINALE

Quasi tutti gli studenti hanno partecipato al lavoro di classe, un piccolo gruppo in particolare, si è distinto per l'impegno costante a scuola e a casa, per il rispetto delle scadenze e per le modalità di lavoro, il gruppo più numeroso invece ha mostrato un impegno individuale non sempre adeguato alle proprie capacità. Quasi tutti gli studenti hanno mostrato sufficienti capacità di orientamento, mentre solo per alcuni si può parlare di autonomia nel lavoro.

La classe, in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze, competenze, capacità, ecc.), si può dividere in tre settori: alla fascia mediana appartiene la maggior parte degli alunni con capacità relazionali discrete e sufficiente capacità di orientamento; da qui spiccano alcuni alunni che hanno rivelato interessi ed impegno costanti con buoni profitti; i restanti si collocano in uno standard non sempre adeguato per capacità individuali, impegno e serietà. Alcuni alunni hanno fatto registrare un alto numero di assenze, a scapito di una continuità didattica che avrebbe sicuramente giovato ad un miglior rendimento. Un'alunna ha partecipato solo per una piccola parte dell'anno scolastico.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello, Editore: TRAMONTANA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA CONTABILITA' DEI COSTI	Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere come si determina il costo di produzione. individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione. Conoscere come si definiscono i prezzi di vendita	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti, Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio La politica dei prezzi: Metodo del full costing, del food costing, del Bep, dello Revenue management

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA LEGISLAZIONE TURISTICO- RISTORATIVO	Conoscere le norme obbligatorie nazionali e comunitarie Conoscere la disciplina dei contratti di settore Conoscere le norme volontarie	Lo statuto dell'imprenditore commerciale (Norme sulla costituzione dell'impresa) Il Testo unico della sicurezza sul lavoro Normativa antincendio HACCP Il codice della privacy La disciplina dei contratti di settore I contratti ristorativi (norme applicabili) Il codice del Consumo La responsabilità del ristoratore Il contratto di catering Il contratto di banqueting Contratto d'albergo Contratto di deposito in albergo Le abitudini alimentari Le norme volontarie (sistemi di qualità e marchi)
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale	Il Business plan La pianificazione e la programmazione aziendale IL controllo di gestione Il budget delle imprese ristorative
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: IL MARKETING	Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione del concetto di marketing ,generalità e obiettivi del marketing • Il marketing startegico • Il marketing operativo (marketing mix) • Il Marketing plan

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 • Esercitazioni in classe (individuali e collettive) 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE <p>Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi • Quesiti a risposta aperta • Colloquio tradizionale • Relazioni <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti affrontati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
Classe 5^{AK}

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA
prof.ssa MAESTRI Silvia

RELAZIONE FINALE

La classe 5^{KA} è composta da alunni con seconda lingua suddivisa fra francese e tedesco. Il gruppo di tedesco è composto da dodici alunni maschi, dei quali seguo la docenza solo dal corrente anno scolastico.

La discontinuità didattica ha indubbiamente ostacolato la coerenza e coesione dell'iter scolastico, con evidenti ricadute sullo sviluppo delle competenze linguistiche.

La gestione simultanea con un'altra classe, del medesimo settore gastronomico, ha rilevato una notevole disomogeneità tra gli studenti, evidenziando tra l'altro, alcuni casi di frequenza non regolare.

Nel primo quadrimestre da parte di alcuni il grado motivazionale e l'impegno non sono stati costanti, con un atteggiamento poco attivo, che però si è gradualmente trasformato in un proficuo risveglio dell'interesse nella seconda fase del percorso scolastico, per cui si può affermare che complessivamente, la classe ha conseguito gli obiettivi didattici, ottenendo un discreto livello di apprendimento e di competenze.

Il rapporto instaurato in ambito relazionale con i ragazzi è stato partecipativo e sereno.

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

(Spezialitäten aus der deutschsprachigen Ländern).

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

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

Mod. 5 Arbeitsswelt: Stage curriculum vitae. Vorstellungsgespräch.

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

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

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

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

Consegnate fotocopie su Spezialitäten aus der deutschsprachigen Länder.

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

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5[^]AK

DISCIPLINA: RELIGIONE

prof.ssa ANELLI Maria Giovanna

RELAZIONE SULLA CLASSE

Malgrado la naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame di cui la materia che ci occupa non fa parte, l'impegno degli alunni è stato costante e molto partecipativo e di conseguenza si è riusciti a sviluppare bene gli argomenti presentati dalla sottoscritta insegnante compatibilmente con la poche ore a disposizione in quanto nel corso dell'anno l'ora di religione abbia coinciso con attività didattiche pertinenti all'esame di stato.

Trattandosi, comunque, di una classe avuta in continuità nel tempo si è mantenuto un clima collaborativo positivo di dialogo e di confronto su tutte le tematiche sociali, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei "dibattiti" in classe, particolarmente coinvolgenti poiché gli argomenti sviluppati sulla scia del tema etico riguardano tutti gli aspetti della nostra vita privata e sociale andando inevitabilmente a toccare anche le problematiche ambientaliste-ecologiche del mondo in cui viviamo. La valutazione sul lavoro svolto è più che positiva e risente di un rapporto tra gli alunni e con l'insegnante che si è consolidato nel tempo e che ha permesso di creare un sincero legame affettivo ed ha fatto riscontrare il raggiungimento di una buona maturità umana e sociale.

PROGRAMMA SVOLTO

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

			indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.
--	--	--	--

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

OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

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

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

CONTENUTI

a) INNO ALLA CARITA', Rielaborazione ed approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;

b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali criteri di scelta, quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alle modalità di risoluzione delle “crisi di coppia”;

c) Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità dell'essere che non può essere diviso in compartimenti stagni. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo.

- Perché l'etica è importante. L'etica di Savater .
- Inchiesta sulle conoscenze di etica. Sulle basi delle tue scelte etiche e su temi quali: l'aborto; la contraccezione, . Maternità surrogata, utero in affitto. Genitori a tutti i costi? Divorzio, l'omosessualità, la procreazione assistita.L'affido familiare;

e)No al relativismo etico; Le etiche contemporanee tra cui : l'etica soggettivistico

-libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità; l'etica personalistica e l'etica religiosa;

f) La sapienza del cuore-Cenni su la coscienza. Pascal l'esprit geometrique e l'esprit de finesse. Il cuore ha ragioni che la ragione non conosce

g) Leggi civili e legge religiosa. I diritti umani.Il concetto di giustizia retributiva e di giustizia riparativa;

h) La cultura contemporanea, la secolarizzazione. L'uomo tra immanenza e trascendenza, tra pessimismo e speranza. Evangelisti, riforma protestante, scisma d'oriente. Il caso non esiste le scelte dell'uomo tra volontà, destino e karma;

- i) Cenni su Pavel Floreswki, lettura e commento lettera ai figli su contenuto sostanziale del tempo vissuto. La scienza dell'aldilà;
- l) Kalil Gibran da Il Profeta: La religione, il matrimonio, i figli
- m) Se di Kipling, sulla gestione delle emozioni.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

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

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

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

E' stato visionato il film:

Si può fare con Claudio Bisio. Il film ispirato a storie vere, tratta del rispetto della dignità dell'essere umano e dell'importanza di cure che cerchino di far esprimere e non solo sedare chi soffre di disagio psichico. La speranza viene posta in primo piano insieme al superamento dei pregiudizi di chi non riesce a rapportarsi con il disagio mentale. Malgrado la delicatezza degli argomenti, il film riesce a far sorridere e a commuovere in maniera avvincente dall'inizio alla conclusione per chè non bisogna mai dire che non si può ma piuttosto che Si può fare.

PARTE III
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione: 6pt • Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt 		
--	---	--	--

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

I Commissari:

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

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

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

I Commissari:

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019

	• ben articolati: 6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt		
--	--	--	--

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

I Commissari:

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione					
Cognome e nome del candidato:				Classe:	
Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato	
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	Pienamente aderente: trattazione ampiamente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, completa di tutti gli elementi richiesti.	3		
		Globalmente aderente alla traccia: trattazione nel complesso congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, parziale presenza degli elementi richiesti.	2		
		Non sempre aderente: trattazione frammentaria, confusa poco ordinata e curata, assenza degli elementi richiesti.	1		
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza degli argomenti e correttezza degli argomenti	Organica e approfondita: trattazione degli argomenti completa con elevato livello di approfondimento e di rielaborazione personale.	6		
		Completa e a tratti approfondita: trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	5		
		Essenziale e sufficientemente approfondita: trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali.	4		
		Lacunosa: trattazione degli argomenti non sempre corretta ed esaustiva nelle informazioni con inesattezze ed errori concettuali.	2		
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Piena padronanza: gli argomenti sono trattati con un linguaggio tecnico appropriato e ricco di termini e di riflessioni personali; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche è frutto delle esperienze maturate anche in ambito professionale	8		
		Buona padronanza: la trattazione fa uso di un linguaggio tecnico appropriato; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche fanno riferimento all'esperienza maturata in ambito professionale	6		
		Sufficiente padronanza: nella trattazione sono utilizzati correttamente alcuni termini del linguaggio specifico; la rielaborazione, la rilevazione e la soluzione delle problematiche fanno talvolta riferimento alle esperienze maturate in ambito professionale	4		
		Limitata: nella trattazione non compaiono termini specifici del linguaggio professionale; debole la rielaborazione; la rilevazione e la soluzione delle problematiche non fanno riferimento ai contesti professionali.	2		
		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		
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	Limitata agli aspetti più essenziali ed evidenti: i contenuti sono organizzati e trattati in modo globale ed espressi con un linguaggio semplice.	2		
		Parziale, frammentaria, poco articolata: i contenuti sono organizzati in modo poco organico; le informazioni fornite in modo poco chiaro e comprensibile	1		
VALUTAZIONE FINALE			20	_____	

COMMISSARI

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

Per quanto concerne il colloquio il C.d. C. ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto Ministeriale 32/2019 e svolgerà una simulazione specifica in data 27/05/2019 .

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

La scuola tra il mese di febbraio e marzo 2019 ha svolto le simulazioni di 1[^] e 2[^] prova e come previsto dal Decreto Ministeriale 769/2018, nell'ambito della propria autonomia, ha utilizzato materiali che tengano conto della specificità dell'offerta formativa dell'indirizzo specifico, pertanto si allegano solo le prove concordate dall'istituto.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

LE DIVERSE TIPOLOGIE DI MENU'

DOCUMENTO n.1

Il brunch come nuova tendenza nella ristorazione

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

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

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

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

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

- a) Compili un menù per un servizio “Brunch”. Si ipotizzi di dover redigere un menù per un brunch con servizio a buffet, per un hotel” 4 stelle Superior” sito in località montana (Alpi Italiane) per la stagione primavera/estate. Il servizio si svolgerà in tardissima mattinata. Il menù dovrà comporsi di almeno 15 portate bevande escluse.
- b) Metta in evidenza alcuni prodotti certificati. Dopo aver redatto il menù indichi almeno due ricette in cui sono stati utilizzati prodotti italiani con certificazione Europea e specifichi quali sono. Successivamente relazioni brevemente circa le nozioni di carattere generale sui marchi di qualità e la tutela dei prodotti tipici.
- c) Specifichi l’utilizzo di un “nuovo macchinario di cucina”. Tra le proposte inserite in menù indichi la ricetta in cui si è utilizzata una nuova strumentazione di cucina (in fase di preparazione o cottura), ne specifichi il nome e le caratteristiche di funzionamento.
- d) Riproduca un grafico a torta relativo al “piatto sano”. Come ricordato nella prima parte della prova la nostra alimentazione deve essere bilanciata, completa e sana. Uno chef, al giorno d’oggi non può non tener conto di ciò, deve essere in grado di proporre piatti gustosi, esteticamente gradevoli ma anche assolutamente rispondenti a quello che la clientela di oggi richiede, e cioè una alimentazione sana ed equilibrata. Il candidato argomenti quanto di sua conoscenza relativamente ad una sana alimentazione.
- e) Indichi almeno sei piatti gluten- free. Si ipotizzi di avere tra gli ospiti alcune persone intolleranti al glutine, è necessario quindi redigere un secondo menù con le proposte gluten-free. Nel menù debbono esserci almeno 6 portate idonee ad un celiaco. Si ipotizzi quanto segue: n. 3 antipasti (entree), n. 1 farinaceo, n. 1 secondo con contorno, n. 1 dessert. Successivamente indichi quali sono le regole e gli accorgimenti da seguire nella preparazione di pasti senza glutine (intolleranza al glutine).
- f) Compilazione scheda tecnica della ricetta. Scegliere uno dei piatti inseriti in menù e redigere la scheda tecnica della ricetta (scheda tecnica allegata alla presente prova).

Durata massima della prova – seconda parte: 4 ore.

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

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

IL CATERING INDUSTRIALE - RISTORAZIONE SOCIALE

DOCUMENTO N.1

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA MINISTERO DELLA SALUTE

Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti - Frequenza di consumo

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

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

Pane Una porzione tutti i giorni

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

Patate 0 -1 volta a settimana

Carni 1-2 volte a settimana

Pesce 1-2 volte a settimana

Uova 1 uovo a settimana

Formaggi 1 volta a settimana

Salumi 2 volte al mese

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

[...]

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

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

[...]

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

[...]

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

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

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

Note: In allegato N. 1 Scheda tecnica ricetta

Durata massima della prova – seconda parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima parte costituita da documenti inerenti la prova, mentre la seconda parte è la traccia che il candidato deve sviluppare. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo: IP06 –
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA-VENDITA e CUCINA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCUMENTO n.1

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

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO n.2

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

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

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

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

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

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

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



Fonti: ELENA DOGLIOTTI

Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi

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

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

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

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

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

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

- Il candidato proponga un menù per la colazione alla carta e per una colazione a buffet, motivando le scelte degli alimenti proposti e sottolineando quali, tra i prodotti, appartengono alla categoria dei “Nuovi prodotti alimentari”;

- Il candidato proponga ricette con frutta e verdura fresche;

- Il candidato concluda suggerendo una proposta alternativa, destinata a ospiti: P Intolleranti al glutine;

P Intolleranti al lattosio;

P 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.

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

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Prioli Alessandra
Francese	Stefania Barazzoni
Matematica/Inform.	Coccia Alessandra
Sc. Cult. Alim.	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. S. Cucina	Chessa Carlo e Fraternali Claudia
Lab. Enog. Sala/vend	Cerenzia Francesco
Dir. Amm. Strut. Ric.	Nespoli Giogina
Scienze Mot. E Spor.	Cecchini Debora
Religione	Anelli M.Giovanna
Tedesco	Maestri Silvia
Sostegno	Grillo Pio Francesco

Riccione, 15 Maggio 2019

La coordinatrice
Prof.ssa Sara Ersilia GALATI