

**Prot. N° 3766**

Riccione, 15 Maggio 2019

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

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>SB indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

In data 15 Maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>SB, Sala Bar, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Morena Censori



*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 23/07/1998)

**CLASSE V SB**



Anno scolastico  
2018/2019

Coordinatrice Prof.ssa Morena Censori

## INDICE

<b>Parte I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b> <b>Composizione classe</b>	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3
	PECUP	Pag. 4
	Piano orario	Pag. 6
	Composizione cdc e variazione cdc nel triennio	Pag. 7
	Profilo classe	Pag. 8
<b>Continuità</b> <b>Inclusività</b> <b>Attività didattica</b>	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 10
	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio	Pag. 11
	Progetto Alternanza scuola lavoro (ex Asl) attività extracurricolari	Pag. 12
<b>PARTE II</b> <b>Percorsi formativi</b>  <b>disciplinari</b>	Inglese	Pag. 17
	Matematica	Pag. 20
	Sc. degli Alimenti	Pag. 24
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag. 26
	Laboratorio cucina	Pag. 31
	Francese	Pag. 34
	Scienze motorie	Pag. 38
	D.T.A	Pag. 42
	Italiano	Pag. 45
	Storia	Pag. 51
	Religione	Pag. 53
<b>PARTE III</b> <b>Criteri e</b> <b>Strumenti di</b>  <b>valutazione</b>	Tedesco	Pag. 55
	Verifiche e valutazioni	Pag. 57
	Criteri	Pag. 58
	Crediti	Pag. 59
	Griglie di valutazione I prova Italiano	Pag. 60
	Griglia di valutazione II prov: Italiano	Pag. 63
	Griglia di valutazione II prov: Professionalizzante	Pag. 64
Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag. 65	
<b>PARTE IV</b> <b>Attività</b>  <b>Didattiche in</b>	Le simulazioni di prima prova	Pag. 67
	Testi delle I simulazioni di scienze e cultura dell'alimentazione	Pag. 68
	Testi delle II simulazioni di scienze e cultura dell'alimentazione	Pag. 71
	Testi delle I simulazioni di lab. Sala e Vendita	Pag. 74
	Testi delle II simulazioni di lab. Sala e Vendita	Pag. 77
<b>PARTE V</b>	Simulazione colloquio orale	Pag. 82
Allegati	Pag. 84	

# PARTE I

## DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

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

### VALORI E FINALITA'

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

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

## PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

### Obiettivi Generali

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

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

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

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

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

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

in termini di *competenze*:

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

## Piano Orario

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

<b>Area comune</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
Italiano	4	4	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

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
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	2	2	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	4	5	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

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

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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Campi Barbara
Inglese	Censori Morena
Francese	Fabbri Gloria
Tedesco	Maestri Silvia
Matematica/Informatica	Serafini Monica
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Onofri Laura
Lab. Enog. settore Cucina	Chessa Carlo
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Oliveto Alessandro
Diritto e Tecn. Amm. dell'Impresa Turistica	Pacassoni Barbara
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio
Religione	Anelli M.Giovanna
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Della Spina Ciro

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

<b>Discipline</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Lab.Cucina	Chessa Carlo	Guidi Giorgio Guido	Chessa Carlo
Italiano/Storia	Baldisserri Serena	Migani Michela	Campi Barbara
Matematica	La Marra Clara	Stanca Mariangela	Serafini Monica
Sc.degli Alimenti	Pucci Ida	Taccari Annalisa	Onofri Laura
Tedesco	Basile Mimma	Regni Cecilia	Maestri Silvia
D.T.A.	Pacassoni Roberta	Corasaniti Manuela	Pacassoni Roberta
Francese	Laricchia Michele	Barazzoni Stefanie	Fabbri Gloria
Sostegno	Grillo Pio Francesco	Semprini Lauretta	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Ghiselli Paola	Caforio Letizia	Ciro Della Spina
Educazione Fisica	Gabellini Monica	Molino Eugenio	Molino Eugenio

## **Profilo della Classe**

### **COMPOSIZIONE**

La classe V sezione BS ad indirizzo sala vendita si compone di 15 alunni, 5 maschi e 10 femmine, tutti provenienti dalla classe IV SB.

Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA e uno studente diversamente abile, con programmazione per obiettivi minimi, (per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati).

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini di Pesaro, e della Repubblica di San Marino.

Per quanto riguarda la seconda lingua 4 studenti hanno studiato tedesco, 11 alunni francese.

### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO**

La classe si è sempre distinta sia per le difficoltà degli alunni a relazionarsi tra di loro, soprattutto tra alcune ragazze per il loro carattere spigoloso, sia per una notevole diversità nei pors di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione, che in alcuni casi arrivavano quasi ad un'inappetenza culturale. Il CdC ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo per favorire la relazione fra gli studenti. L'andamento disciplinare, in generale, è comunque risultato positivo e adeguato al contesto scolastico, e gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti contribuendo a mantenere un clima sereno anche se talvolta si sono manifestati piccoli screzi.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti e studentesse.

### **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. Alcuni studenti hanno continuato a svolgere attività professionali durante l'anno togliendo impegno e numerose ore di studio all'attività scolastica. Il consiglio di classe ha manifestato il proprio disappunto nei confronti di questo atteggiamento alle famiglie e agli studenti, tuttavia non tutti hanno recepito e partecipato attivamente agli impegni scolastici.

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

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

Nel caso specifico degli studenti con DSA, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP. Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc...)

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato le lacune manifestate. Solo un piccolo gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline.

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

### **Metodi**

La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato; per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari. Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

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

### **Strumenti**

Il 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 power point, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

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

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

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi e riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

Per i ragazzi diversamente abili e per i DSA sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano relazioni specifiche depositate 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.

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

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

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVO</b> <b>ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>
SOSTENIBILITA'	PROGETTO AMBIENTE.
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS 81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, DIRITTO DEL LAVORO, PRIMO SOCCORSO
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE, CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO, ORGANICO GARANZIA, QUOTIDIANO IN CLASSE.
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA, QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE.
INTEGRAZIONE	PONTESTERO, ERASMUS, VIAGGI D'ISTRUZIONE, CERTIFICAZIONI
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE, SPORT E FAIRPLAY.
SOLIDARIETA'	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA', PROGETTO SUL PALCOSCENICO DELLA VERITA'.
INCLUSIONE	IMPRESA DIDATTICA, PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO. PROGETTO RI-CREIAMO LA SCUOLA.
LEGALITA'	PREVENZIONE DEL BULLISMO, FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO.
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.

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

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

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

### **Relazione Stage classe quinta SB di enogastronomia, settore Sala - 03/23 Settembre 2019 - 03/28 Settembre 2019 - 10/30 Settembre 2019**

La classe 5<sup>^</sup>SB è composta da 15 alunni di cui, 10 donne e 5 uomini. Lo stage si è svolto dal 3 al 23 settembre per gli allievi promossi a giugno e dal 10 al 30 settembre per gli allievi con sospensione di giudizio. Tre studenti, meritevoli dal punto di vista del profitto, hanno svolto attività di Asl fuori Regione dal 03 al 28 settembre.

Il sottoscritto, Alessandro Oliveto, tutor scolastico, in collaborazione con la segreteria dell'Istituto e la docente dell'area “Alternanza”, ha provveduto a selezionare alcune imprese locali e non nel settore del Bar-Ristorazione presso le quali gli allievi hanno svolto lo stage formativo. Ha concordato con i ragazzi le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica.

Nel periodo di stage il sottoscritto ha dato la propria disponibilità agli allievi e ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l’attività, ma il periodo è trascorso senza rilevanti segnalazioni. Il sottoscritto ha visitato personalmente alcune strutture per una o più volte e ha telefonato per accertarsi del regolare svolgimento dello stage.

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

Alcuni alunni hanno effettuato il percorso di alternanza scuola lavoro fuori regione sul lago di Como.

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

Si rileva che alcune aziende non sono in grado di poter assicurare ai ragazzi un rafforzamento di competenze i quali hanno bisogno.

Tabella riepilogativa dei dati relativi allo stage a.s. 2018/2019:

<b>ALUNNI</b>	<b>STRUTTURA</b>	<b>LOCALITA'</b>
N° 1	Caffè Novecento	Misano Monte dal 3 al 23/09/18
N° 2	Caffè del Porto,	Riccione dal 10 al 30/09/18
N° 3	Ristorante Canasta	Riccione dal 10 al 30/09/18
N° 4	Ristorante Garden	RMS dal 3 al 23/09/18
N° 5	Bar Dolce Vita	Rimini dal 3 al 23/09/18
N° 6	Bar Funivia	RMS dal 3 al 23/09/18
N° 7	Hotel Marilena	Riccione dal 3 al 23/09/18
N° 8	Hotel Britannia	Como dal 3 al 28/09/18
N° 9	Hotel Cannedabbia	Como dal 3 al 28/09/18
N° 10	Bar Ferrovia	RMS dal 3 al 23/09/18
N° 11	Hotel Romina	Rimini dal 3 al 23/09/18
N° 12	Hotel Britannia	Como dal 3 al 28/09/18
N° 13	Pasticceria Paradise	Rimini dal 3 al 23/09/18
N° 14	Caffetteria Duomo	Rimini dal 3 al 23/09/18
N° 14	Hotel Cristallo	Riccione dal 10 al 30/09/18

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

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

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

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

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

## OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

- adottare una metodologia didattica attiva;
- fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-lavorativo;
- attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

## PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ORGANIZZAZIONE

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

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

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

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

### ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

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

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

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

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

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

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

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

### ATTIVITÀ' A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

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

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

**Partecipazione a gare e concorsi professionali.**

- b. **Attività** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

CLASSE QUINTA 3 settimane

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La valutazione 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

<b>TITOLO PROGETTO</b>
------------------------

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti di approfondire in modo trasversale le seguenti tematiche. La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, ad iniziative ed esperienze extracurricolari proposti dall'Istituto e in aggiunta dal consiglio di classe e di seguito elencate:

### **Attività extra-curricolari**

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza - Rischio Basso
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini
Progetto “English for Savioli”
Lezione IRECOOP sulle certificazione di qualità
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
Lezione Aceto balsamico

Servizio pranzo/esercito
Progetto Avis
Visita Azienda Torrefazione Pascucci
Sigep Rimini
Concorso "Tavola Imbandita" Forli
Servizio: Cena di Natale
Servizio: Cena degli amici "Savioli"

#### **PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
<b>HACCP</b>	<b>DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTAZIONI, INGLESE</b>
<b>DIETA&amp;SPORT</b>	<b>SCIENZE MOTORIE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>

## **PARTE II**

### **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>^</sup> SB

DISCIPLINA: Inglese  
prof.ssa Morena Censori

## **RELAZIONE FINALE**

La classe VBS composta di 15 studenti, tutti provenienti dalla 4<sup>^</sup>SB del nostro istituto, tra i quali ci sono 1 alunno con programma ad obiettivi minimi e 4 studenti con Disturbo Specifico dell'Apprendimento, con livelli di fragilità molto diversi e in due casi con difficoltà, oggettive, difficili da superare. La partecipazione alle lezioni non è sempre stata adeguata, alcune volte hanno assunto comportamenti poco responsabili nei confronti dei loro impegni scolastici, anche se sono stati sempre corretti e rispettosi. Solo alcuni hanno avuto una partecipazione mediamente soddisfacente. Un gruppo di studenti ha mostrato scarsa capacità di concentrazione durante le lezioni e discontinuità nello studio. In considerazione delle caratteristiche della classe è stato adottato un approccio di tipo comunicativo, 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. L'interesse e la motivazione per la disciplina sono risultati altalenanti e superficiali, determinando lacune a livello di abilità comunicative in lingua. Gli alunni hanno dimostrato una scarsa sicurezza nella proprie abilità linguistiche, sia scritte che orali. Nello svolgere compiti strutturati da portare a termine in autonomia sono stati pertanto accompagnati in modo graduale, consolidando in primo luogo il lessico e le strutture appropriate e poi elaborando produzioni più lunghe e complesse. Le abilità linguistiche di produzione orale e scritta sono da considerare sufficienti anche se le lacune, dovute allo scarso impegno, alimentano il senso di insicurezza degli alunni, soprattutto di quelli con problematiche DSA, nei contesti comunicativi e nell'esprimersi liberamente. La risposta da parte degli allievi è stata, nella maggior parte dei casi, soddisfacente, benché una buona parte di essi abbia affrontato, durante l'anno, momenti di crisi e sconforto. Emerge un piccolo gruppo di studenti che si è distinto per capacità ed organizzazione dello studio ed ha raggiunto una buona preparazione.

A livello di comprensione orale la classe può essere considerata sufficiente anche se è stato necessario supportare continuamente tale attività con la traduzione in italiano. L'approccio al testo scritto è da ritenersi più positivo grazie anche all'utilizzo del libro di testo che dedica ampio spazio alla comprensione e alla traduzione guidata di testi legati alla microlingua. E' nel lessico e nei contesti di argomento professionale che la maggior parte degli alunni riesce ad esprimersi in maniera più sicura e corretta. Per esporre in maniera fluida gli argomenti trattati, gli alunni si affidano quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico. Lo svolgimento del programma scolastico è stato svolto secondo le scadenze programmate con l'approfondimento di argomenti di interesse comune. Sono state effettuate delle attività di recupero e di sostegno per coloro che presentavano maggiori difficoltà.

Per gli alunni con certificazione DSA e con obiettivi minimi, sono state somministrate prove con più tempi e con una riduzione di circa il 20% del numero di esercizi, inoltre, come concordato nei P.D.P., hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali, schemi, esercizi esemplificativi. Le prove di verifica sono stati assegnati alla fine di ogni argomento trattato per valutare tutti gli alunni la loro capacità di ascolto, comprensione e scrittura. Si è trattato di quesiti a risposta aperta, quesiti a scelta multipla, vero/falso, esercizi di completamento, lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento, prove strutturate, prove semi-strutturate, colloquio tradizionale.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5<sup>^</sup> SB

DISCIPLINA: Inglese  
prof.ssa Morena Censori

**PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di testo Cibelli- D'Avino, WINE & DINE CLUB, Clitt

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Grammar revision.	Conoscere i principali elementi della grammatica.	Esercitazioni sulla composizione scritta e orale di vari testi.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>ON THE JOB</b> 1.HACCP Hygiene & Safety. 2.Check list.	Migliorare le capacità comunicative in inglese, a tutti i livelli dai più colloquiali ai più elaborati e specializzati. Far conseguire la capacità di usare il codice verbale con una rielaborazione personale e assimilazione dei contenuti proposti agli studenti.	Consolidare le regole riguardanti il sistema di controllo. Esporre in un discorso coerente e coeso argomenti relativi alla normative che regolano e rendono sicura la ristorazione.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>ON THE JOB</b> 1.Catering, travel catering, railway, in-flight. 2.The application letter. 3.CV. 3.Job search: staffing. 4.The big employer.	Condurre una conversazione sugli argomenti trattati e assicurare agli studenti una buona competenza della lingua scritta.	Comprendere le dinamiche delle nuove aziende di catering. Comprendere un annuncio di lavoro, scrivere una lettera d'accompagnamento e CV. Il mondo del lavoro.
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>ON THE PLATE</b> 1.Nutrition. 2.Nutrients. 3.Healthy eating and lifelong nutrition. 4.Food Pyramid. 5The WHO. 6.Mediterranean diet.  <b>ON THE TOUR</b> 1.Enogastronomy the new frontier. 2.Cross cultural diversity. 3.From local to global."km 0". 4.Dine Italian Style. 5.Slow food.	Produrre un testo scritto sull'argomento trattato. Obiettivi di comprensione, assimilazione e produzione utilizzando le tecniche di lettura skimming e le tecniche di pre-lettura. Produrre dei testi elaborati stimolando l'abilità comunicativa.	Conoscere le teorie della nutrizione e della dieta sana. Seguire le linee guida della piramide alimentare. 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.

<b>ON THE TABLE</b> 1.Banqueting. 2.Banqueting menus. 3.Buffet service. 4.Banquet. 5. The manager.		Comprendere ed esporre le funzione dell'attività di catering, la figura del banqueting manager.
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
1. Stage Report 2.Intolerances and allergies.	L'approccio metodologico è di tipo comunicativo.	Esporre l'esperienza lavorativa punti di forza e di debolezza. Conoscere le diete speciali.
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>ON THE SERVICE</b> 1.Glasses and utensils. 2.Mixology. and the bartenders 3How to make cocktails: hard drinks and canapes. 4.Drinks: Negroni, Brandy Alexander, Black Russian, Cuba libre. Mojito, Gin Fizz, Martini Dry. 5.Starters. Sandwiches, finger food, Crudites, Canapes. 6.Wine. 7.Sensory evaluation. 8.Wine appellation. 9.Food&wine matching 10.Wine service. 11. Table setting. 12.The menu.	Stimolare l'abilità comunicativa con particolare riguardo al settore di specializzazione. Particolare attenzione è rivolta allo sviluppo delle abilità orali dando agli studenti l'opportunità di usare la lingua acquisita in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie o in attività di gruppo.	Al bar conoscere le principali attrezzature, tipi di bar, tipi di bevande calde e di cocktails. Il vino e il servizio sul vino. La lista-vini e l'abbinamento ai piatti. Accostare lo studente alle diverse bevande a ai diversi tipi di menu. Dialoghi in un bar e in un ristorante. L'arte di preparare i cocktail, i superalcolici e i soft drink.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Metodo comunicativo ed interculturale. La riflessione linguistica verrà condotta seguendo il metodo induttivo partendo dai contesti comunicativi. Attività proposte: - Lezione frontale - Role- Playing - Lavori in coppia e di gruppo. - Esercitazioni guidate - Esercitazioni individuali	- Libro di testo: Wine & Dine Club" di Olga Gibelli e Olga D'Avino Edizioni Clitt. - Esercizi e schemi predisposti dall'insegnante - Schede riassuntive, lessicali e di approfondimento, predisposte dall'insegnante - Fotocopie - CD e DVD	I Quadrimestre: Due verifiche orali e due verifiche scritte e una verifica scritta per classi parallele.  II Quadrimestre: due verifiche orali e due verifiche scritte e una verifica scritta per classi parallele.	- Prove oggettive (strutturate o semistrutturate) relative alla comprensione di testi, alle conoscenze e competenze grammaticali e lessicali e ai contenuti culturali.  - Prove di produzione (aperte) quali dialoghi a coppie o in gruppo.  -Produzioni orali di contenuti studiati



*Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera  
“ S. Savioli ” - Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR**

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**Prof. ssa SERAFINI MONICA**

**RELAZIONE FINALE**

La classe ha dimostrato un sufficiente interesse verso la materia. Nel complesso, il rapporto che si è instaurato nel corso dell’anno ha permesso di avere relazioni interpersonali discrete con gli studenti, nonostante non siano mancati momenti di polemica scaturita soprattutto quando si è richiesto un impegno maggiore a casa data la complessità degli argomenti affrontati; impegno non sempre adeguato alla richiesta fatta. Inoltre, la presenza di caratteri ‘spigolosi’, ha talvolta creato momenti di tensione all’interno della classe con conseguente necessità di interruzione della lezione per sanare i dissapori degenerati in liti.

La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell’anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

Ho conosciuto la classe VBS a settembre del corrente anno scolastico; già dalle prime lezioni ho notato un limitato numero di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Il resto della classe ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse ma anche ad uno studio domestico insufficiente.

In generale si riscontra una quasi sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell’esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull’esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni 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. La prima parte dell’anno scolastico è stata dedicata all’attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane (6 ore) durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che soddisfacenti.

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.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera  
“ S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa SERAFINI MONICA

PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere intuitivamente il concetto di limite</li><li>• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li><li>• Saper risolvere le forme indeterminate <math>+\infty - \infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math> con funzioni algebriche razionali</li><li>• Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</li><li>• Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definizione intuitiva di limite</li><li>• Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li><li>• Le forme indeterminate: <math>+\infty - \infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math></li><li>• Definizione intuitiva di asintoto</li><li>• Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li><li>• Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li><li>• Analisi del grafico di una funzione</li></ul>

	<p>algebriche razionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</li> </ul>	
--	---	--

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: LE DERIVATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di derivata di una funzione</li> <li>• Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente</li> <li>• Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza</li> <li>• Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</li> <li>• Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> <li>• Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di rapporto incrementale di una funzione</li> <li>• Definizione di derivata di una funzione in una variabile</li> <li>• Interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni</li> <li>• Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza</li> <li>• Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.</li> <li>• Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso.</li> <li>• Analizzare il grafico di una funzione</li> <li>• Traccia del grafico di una funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una</li> </ul>

		funzione
--	--	----------

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



*Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera "Severo Savioli" – Riccione*  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe 5<sup>^</sup>BS Enogastronomia Settore Sala

Prof.ssa **Laura Onofri**

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

### **RELAZIONE FINALE**

La classe V BS è composta da 15 studenti a indirizzo sala: tra di essi c'è un'alunna con programmi ad obiettivi differenziati e quattro alunni con DSA.

La sottoscritta è diventata insegnante della classe a partire dall'anno scolastico in corso (2018/19), pur avendo conosciuto parte degli studenti durante il biennio.

Relativamente al comportamento la classe ha mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante e delle regole scolastiche.

In generale gli alunni hanno manifestato un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni.

Dal punto di vista didattico i risultati raggiunti, sono mediamente sufficienti, solo in pochi hanno ottenuto risultati discreti grazie ad un'attitudine personale allo studio e a un livello di partenza soddisfacente.

In particolare la classe può essere suddivisa in gruppi di diverso livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza o della sufficienza piena avendo manifestato un interesse discreto ma discontinuo e non sostenuto da un adeguato impegno nello studio personale. Un secondo ristretto gruppo, che ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ha ottenuto risultati discreti, buoni e più che buoni.

Infine un terzo gruppo si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o insufficienza, risultati che sono attribuibili in parte allo scarso impegno, alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

Bisogna inoltre rilevare la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Sono state effettuate due simulazioni di seconda prova nelle date proposte dal Miur (28 febbraio e 2 aprile 2019): le simulazioni somministrate sono state elaborate dal Dipartimento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione del'IPSSEOA Severo Savioli, non essendo stati affrontati gli argomenti delle simulazioni proposti dal Miur. I risultati ottenuti sono stati mediamente sufficienti e più che sufficienti in entrambe le prove.

Per gli alunni con DSA nella valutazione delle prove è stato tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma e nello svolgimento delle prove, sia scritte sia orali, gli allievi hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dal PDP.

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: <b>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</b></p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni. Saper adottare comportamenti igienici corretti. Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p><b>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b> Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b> Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: <b>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.  Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>Cibo e religioni.</b> Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b> Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: <b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</b></p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.  Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p><b>Cibo e religioni.</b> Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b> Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati</p>

***Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione***

***“ S. Savioli ” – Riccione***

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

**Classe V<sup>^</sup>SB Indirizzo Laboratorio Enogastronomia settore Sala e Vendita**

Prof. Alessandro Oliveto

Materia : Laboratorio enogastronomia sala e vendita

**Relazione finale**

La classe 5<sup>^</sup>SB si compone di 5 maschi e 10 femmine. All'interno della classe è presente un'allieva che segue la programmazione con obiettivi minimi, quattro allievi con DSA.

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, facendo riferimento ai relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) . L'allieva con certificazione ( L.104/92) ha svolto verifiche con tempi più lunghi in accordo con l'insegnante di sostegno referente. Si è operato un distinguo al momento della correzione delle verifiche e per la valutazione si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Partecipazione ed impegno sono risultati nella norma, l' applicazione agli studi in generale positiva. La maggior parte degli alunni raggiunge la sufficienza piena, in pochi si distinguono con una buona valutazione. Il livello di preparazione risulta essere per lo più discreto.

L'attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni di laboratorio, lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica ( prove scritte con test di vario tipo, prove pratiche di laboratorio ), lezioni di approfondimento. Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il raggiungimento degli obiettivi previsti, e utili alla formazione professionale dei discenti. Durante le lezioni è stato usato il libro non di testo; agli allievi sono state fornite inoltre fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione, slides, materiale digitale e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche.

## LABORATORIO DI SALA BAR – PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: *Sarò Maître sarò Barman*” di Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini; fotocopie fornite dal docente

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Il servizio del vino	<p><i>Conoscere l'attrezzatura e le tecniche per il servizio dei vini.</i></p> <p><i>Metodi di analisi organolettica del vino.</i></p> <p><i>Effettuare il servizio dei vini in modo professionale.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'offerta del vino nei ristoranti</li> <li>- l'attrezzatura del sommelier</li> <li>- le regole del servizio dei vini</li> <li>- le fasi del servizio dei vini</li> <li>- la degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: L'abbinamento cibo-bevande	<p>Conoscere i metodi di analisi organolettica del cibo.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'analisi organolettica del cibo</li> <li>- l'abbinamento cibo-vino</li> <li>- il profilo organolettico e l'abbinamento della birra e delle acqua</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: L'organizzazione del bar	<p>Conoscere la struttura e attrezzatura del bar.</p> <p>Organizzazione della brigata di lavoro.</p> <p>Elementi di gestione.</p> <p>Tecniche di servizio.</p> <p>Allestire il banco bar.</p> <p>Calcolare il drink cost e il prezzo di vendita delle bevande.</p> <p>Utilizzare in modo appropriato le attrezzature per il servizio delle principali bevande da bar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le aree di lavoro e la brigata</li> <li>- le attrezzature per il servizio</li> <li>- orari di lavoro, drink cost e Prezzi di vendita</li> <li>- la gestione del bar d'albergo</li> <li>- il servizio di caffetteria</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: Il bere miscelato	<p>Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Classificare, proporre e Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredienti e attrezzature per Cocktail</li> <li>- tipologie di cocktail</li> <li>- la preparazione dei cocktail: long island, margarita, manhattan, caffè shakerato, french coffee, golden dream, pina colada, Daiquiri, dry martini, Mary Pickford, spritz veneziano, aviation, americano, sidecar, white l.</li> </ul>

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: cucina di sala (flambé)</p>	<p>Saper addestrarsi in modo sciolto e professionale alla preparazione alle lampada, la cucina di sala è molto veloce che si esegue davanti al cliente, il quale diventa spettatore. I piatti preparati devono essere appetitosi e nello stesso tempo di buon aspetto.</p>	<p>- Ingredienti e attrezzature per il flambage,  - preparazione di: spaghetti alla carbonara e alla gricia; petto di pollo al curry su zoccolo di riso.  Basmati; gamberetti e zucchine al curry e curcuma su zoccolo di riso  Basmati; spaghetti alla chitarra con gamberi, pachino e panna flambati al cognac; spaghetti all'amatriciana; filetto al rosmarino; petto di pollo al pepe rosa su zoccolo di riso  Basmati; farfalle al salmone e vodka</p>

<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Titolo:</b> <u>L'offerta enogastronomica:</u>  - Pianificare l'offerta enogastronomica,  - programmare l'offerta Enogastronomica,  - comunicare l'offerta enogastronomica</p>	<p>- Valutare preventivamente il lavoro e di conseguenza programmare le azioni da svolgere e le risorse economiche da investire.    Analizzare il mercato nelle sue componenti fondamentali di domanda e offerta ed influenzarli con i mezzi messi a disposizione dal Marketing.  - tenere presenti le esigenze sia di carattere gestionale, sia relative al soddisfacimento delle aspettative della clientela  - saper comunicare con strategia soprattutto con mezzi di comunicazione immediati quali il menu sotto ogni sua forma, trasformandosi in uno strumento di conoscenza e di cultura enogastronomica.</p>	<p>- Principi di Marketing, gli strumenti di vendita  - Il menu, tipologie di menu, determinare l'offerta Enogastronomica, determinare i prezzi di vendita.    - I mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei Vini, la comunicazione interna "briefing operativo"</p>

<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: il banqueting</b> - il banqueting  - il catering  - la preparazione di un evento	Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomiche e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto	- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.

<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: Il catering</b>	- Sapere che, a differenza del banqueting il catering è l'evento organizzato in location diverse dalla sede dell'azienda che si occupa della sua realizzazione. - saper organizzare l'evento a regola d'arte e secondo le aspettative del cliente. La pianificazione di ogni dettaglio e l'accurata programmazione del lavoro devono essere le prime garanzie di successo e i principali strumenti per ridurre al minimo le possibilità di errore.	- L'attività di catering, - tecniche di produzione e trasporto, - la produzione e la distribuzione itineranti, - il catering-banqueting,  - La vendita di un evento speciale - la pianificazione del lavoro - la preparazione della sala - il buffet - il servizio in sala - il cerimoniale

<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: La gestione delle aziende turistico-ristorative</b> - La gestione degli acquisti  - informatica ed enogastronomia	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività enogastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	- Aspetti peculiari dei servizi Enogastronomici - forme di gestione delle attività turistico.ristorative e nuove  Tendenze - le risorse umane - le principali normative del Settore - la gestione del magazzino

<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Titolo: Enogastronomia dell'Emilia-Romagna e l'Europa del vino</b>	Conoscere i vini e le specialità regionali. Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo	Vini e pietanze tipiche

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Lezioni frontali, le lezioni svolte nei laboratori sviluppano più velocemente l'attività pratica, dopo aver approfondito la merceologia dei prodotti (alimenti e bevande) miscelato e non.</p>	<p>Libro di testo “ Sarò Maître sarò Barman ” di: Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini e fotocopie fornite dal docente</p>	<p>Orali e scritte</p>	<p>Uguali per tutti gli alunni, valutazione Diversificata alunni DSA e per l'alunna con legge(104/92)</p>



**I.P.S.S.E.O.A "S. SAVIOLI"**

**RELAZIONE FINALE  
anno scolastico 2018/2019**

Docente: CARLO CHESSA

Classe: 5SB

- **CONDOTTA E PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI:**

X Mediamente adeguata

MOTIVAZIONI: BUONE MANIERE E PARTECIPAZIONE SONO DI NORMA L'ATTEGGIAMENTO CHE HANNO AVUTO GLI ALLIEVI DURANTE L'ANNO. PIU' DIFFICOLTOSA LA LEZIONE, DELLE DUE IN TOTALE ALLA SETTIMANA, ALL'OTTAVA ORA DEL GIOVEDI QUANDO SI REGISTRA SCARSA CONCENTRAZIONE E MAGGIORE PROPENSIONE ALLA DISTRAZIONE.

- **SVILUPPO DELLA PROGRAMMAZIONE:**

Parziale

MOTIVAZIONI: UN LUNGO PERIODO DI MALATTIA DEL SOTTOSCRITTO HA RALLENTATO IL LAVORO DELLA CLASSE.

- **RAPPORTO INTERDISCIPLINARE:**

Agevole

- **INIZIATIVE INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI:**

NON SI EVIDENZIANO INIZIATIVE PARTICOLARI

- **PROFITTO RAGGIUNTO NELLA DISCIPLINA RISPETTO AI LIVELLI DI PARTENZA:**

DISCIPLINA <b>LAB CUCINA</b>	MEDIAMENTE SODDISFACENTE	X SCARSO IMPEGNO X TEMPO INSUFFICIENTE GLI ALLIEVI DEL PERCORSO DI SALA TALVOLTA HANNO PERCEPITO L'INSEGNAMENTO DELLE NOZIONI DI CUCINA COME SECONDARIE E DEDICANDOSI MINORI ENERGIE
---------------------------------	-----------------------------	---

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

Rallentamento del programma

ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE DI STUDIO ASSISTITA DAL DOCENTE

- **VALUTAZIONE:**

CRITERI INDICATI NEL POF: TEST STRUTTURATI SCRITTI, INTERROGAZIONI.

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

a.s. 2018/2019

CLASSE: 5sb      MATERIA: LABORATORIO CUCINA

DOCENTE: CARLO CHESSA PROGRAMMA SVOLTO

**La cucina innovativa:**

Paul Bocuse e la nouvelle cuisine  
le principali tendenze della cucina innovativa. i vari filoni  
la cucina molecolare. il roner  
Massimo Bottura ed alcune sue creazioni

**La cucina salutistica:**

linee guida per dieta equilibrata. ridurre zucchero, grassi, sale e cibi raffinati  
la cucina per celiaci

**Gli alimenti:**

le gamme alimentari  
la qualità dell'offerta commerciale  
il concetto di qualità nei prodotti alimentari  
la qualità nell'acquisto della carne  
la qualità nei salumi  
la qualità nell'acquisto dei formaggi  
i formaggi classificazioni e difetti  
la qualità nell'acquisto dei formaggi  
i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici  
cibi biologici, biodinamici e a lotta integrata

**Lo studio del menu:**

il menu fisso nelle sue varie declinazioni  
il menù con scelta  
ordine delle portate. schema dei sapori. Stagionalità

il banchetto, il piatto unico  
menu fissi a scelta limitata.  
i menu d'albergo.  
i menu a scelta variabile. le carte e le grandi carte  
la grafica

*Competenze:*

Individuare le componenti culturali della gastronomia.  
Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.  
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.  
Riconoscere il ruolo del menu.  
Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.  
Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.  
Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.  
Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.  
Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.  
Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood.

Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*

*“S. Savioli” – Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V BS Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

Prof.ssa **Fabbri Gloria**

Materia: **FRANCESE**

### RELAZIONE FINALE

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

La classe V BS, sezione francese, risulta composta da 11 alunni, uno dei quali con programmazione per obiettivi minimi.

Per lo svolgimento delle lezioni di lingua francese, la classe è stata accorpata ad un'altra quinta, indirizzo pasticceria. Questa situazione ha avuto in primis conseguenze da un punto di vista più strettamente didattico, in particolare per quanto riguarda lo svolgimento del programma, che ha subito evidentemente dei rallentamenti. Le ripercussioni di questo accorpamento si sono evidenziate anche in un calo dell'attenzione in classe, in una minor partecipazione degli studenti, e in una discontinua collaborazione.

Gli alunni hanno mostrato una preparazione disomogenea e alla fine dell'anno la situazione della classe permane la stessa, solo un paio di alunni hanno infatti riportato buone votazioni e possiedono una buona conoscenza dei contenuti affrontati durante l'anno.

In generale la maggior parte degli studenti ha difficoltà nell'esprimersi oralmente e nel costruire testi scritti, ha però studiato mnemonicamente la terminologia riferita agli argomenti della microlingua trattati.

La classe si è applicata in maniera altalenante e discontinua durante l'anno scolastico, mostrando talvolta scarso interesse per i temi affrontati.

Per quanto riguarda la disciplina, la classe ha spesso mostrato un atteggiamento infantile sia nei rapporti interpersonali tra compagni sia nei confronti dell'insegnante, e non sono mancate discussioni molto accese. Molti studenti si sono ripetutamente assentati in occasione di verifiche scritte e orali e hanno procrastinato la consegna di lavori e relazioni assegnati per casa.

#### **Obiettivi raggiunti**

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

Solo pochi studenti hanno raggiunto, in base al proprio livello di partenza e all'impegno profuso, gli obiettivi prefissati riuscendo a cogliere il significato di messaggi orali prodotti dall'insegnante, presentare oralmente argomenti diversi, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su vari argomenti. La maggior parte, anche a causa delle lacune pregresse, si affida quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico.

### **Indicazioni metodologiche**

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

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

### **Strumenti**

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

### **Verifiche e valutazione**

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

### **Attività di recupero**

Gli studenti hanno spesso riportato votazioni insufficienti, e il recupero degli argomenti risultati più difficili è stato svolto in itinere; sono state riprese inoltre le principali strutture morfo-sintattiche.

## FRANCESE – PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: “Passion salle et bar” di M. Zanotti e M. Blanche Paour, Editrice San Marco.

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
a. Révision (La brigade de salle) b. Rapport de stage (parler et écrire un exposé sur les deux stages faits à la fin de la quatrième année et au début de la cinquième année)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des membres de la brigade et de leur tâches;</li> <li>- Savoir parler du comportement en salle;</li> <li>- Apprendre le lexique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La brigade de restaurant</li> <li>- La tenue professionnelle;</li> <li>- Le comportement en salle;</li> <li>- Maître d’hôtel, histoire d’une profession ;</li> <li>- Le sommelier, le service du vin;</li> <li>- Le barman ;</li> <li>- Le commis ;</li> <li>- Le serveur.</li> </ul>

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

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

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

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

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

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

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

CLASSE 5 SB

DISCIPLINA: Scienze Motorie & Sportive

DOCENTE: MOLINO EUGENIO

### RELAZIONE FINALE

La classe é composta da n. 15 alunni di cui 5 maschi e 10 femmine. Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA e uno studente BES, B.A. con obiettivi minimi. Frequenta regolarmente le lezioni della disciplina, è ben integrata e svolge per le scienze motorie lo stesso programma, anche se facilitato in alcune parti. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

Il gruppo pur non particolarmente brillante come rendimento non è omogeneo per prerequisiti strutturali, funzionali e partecipazione. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare. Sufficientemente adeguato all'età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello medio, mentre una piccola parte di ragazzi si distribuisce sul livello medio-basso, mostrando una non sempre regolare partecipazione e a volte sporadica attenzione per l'attività proposta.

Regolare è la frequenza alla pratica motoria ed efficace la cooperazione la condivisione e il rispetto reciproco tra gli studenti della classe, che si mostra adeguata nella sfera socio-affettiva.

### RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: si è raggiunta un'apprezzabile maturità socio-affettiva; la partecipazione, l'attenzione e la spinta motivazionale invece non sempre sono risultate idonee per raggiungere buoni livelli di apprendimento. È adeguata l'organizzazione degli spazi, l'utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell'attività motoria. Buona la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti e soprattutto negli sport di squadra affrontati.

Piano didattico: si è raggiunto un profilo medio e medio-basso nel complesso, un miglioramento nel rapporto con il proprio corpo, confrontando gli obiettivi con i propri limiti e le proprie potenzialità. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

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

PROGRAMMA SVOLTO  
**CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO**  
A.S. 2018/2019

CLASSE 5 SB

DISCIPLINA: Scienze Motorie & Sportive

DOCENTE: MOLINO EUGENIO

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Moduli E tempi</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti disciplinari</b>
<p><b>Modulo N:1</b> <i>Test motori</i></p> <p>Periodo: Settembre/Ottobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento</li> <li>• Prove d'ingresso</li> </ul>	<p>Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, TEST EUROFIT-LEGER-BIP TEST</p> <p>Utilizzo delle griglie di valutazione</p> <p>Circuiti con misurazione</p>
<p><b>Modulo N.2</b> <i>Potenziamento fisiologico</i></p> <p>Periodo: Novembre/Dicembre e per Tutto l'anno scolastico a.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale</li> <li>• Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare):</li> <li>- corsa continua</li> <li>- corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale</li> <li>- esercizi a carico naturale</li> <li>- esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi</li> <li>- saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...)</li> <li>- esercizi ai grandi e piccoli attrezzi</li> <li>- attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti</li> <li>Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate</li> <li>- esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate)</li> <li>- attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola</li> </ul>
<p><b>Modulo N.3</b> <i>Padronanza degli schemi motori</i></p> <p>Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'a.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rielaborazione degli schemi motori di base.</li> <li>• Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per</li> </ul>	<p>Miglioramento degli schemi motori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti.</li> <li>- esercizi ai piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- esercizi eseguiti a coppie e in gruppo</li> </ul>

	<p>ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria</p>	<p>(propedeutici ai giochi sportivi)  - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi  - esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo)  Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l'ausilio della pedana.</p>
<p><b>Modulo N.4</b>  <i>Pratica sportiva e preparazione fisica- atletica</i></p> <p>Periodo:  Marzo/Aprile e per tutto l'a.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra</li> <li>• Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</li> </ul>	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Calciotto e giochi sport aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attezzistica e Atletica Leggera.</p> <p>Con la <i>racchetta</i>: Squash presso centro FIGS di Riccione, Badminton, Tennis</p>
<p><b>Modulo N.5</b>  <i>Difesa personale</i></p> <p>Periodo: Dicembre/ Gennaio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire la sicurezza personale, in un'ottica di benessere psico-fisico.</li> <li>• Conoscere le azioni pratiche da eseguire in caso di difficoltà.</li> </ul>	<p>Lezioni improntate sulla DIFESA PERSONALE, attraverso movimenti che fanno parte delle discipline occidentali e orientali come Thai boxe, Karate, Judo, partendo dalla prerogativa fondamentale della difesa personale</p>
<p><b>Modulo N.6</b>  <i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo:  Dicembre/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere: alcuni apparati.</li> <li>• Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione.</li> <li>• Norme di primo soccorso.</li> </ul>	<p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano</p> <p>Sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>I benefici indotti dalla attività fisica.</p> <p>Nozioni di Alimentazione fabbisogno energetico e sport.</p> <p>Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>Traumatologia di base, primo soccorso e BLSD.</p> <p>La storia di Jesse Owens</p>

		La storia delle Olimpiadi antiche e moderne
<b>Modulo N. 7</b> <b><i>Aletica Leggera</i></b> Periodo: Aprile/Maggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline.</li> <li>• Principi dell'Allenamento</li> </ul>	Salto in lungo: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti presso Stadio Comunale di Riccione  Salto in alto: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti tecnica Fosbury e ventrale  Corsa veloce: Blocchi, Partenza e distribuzione dello sforzo presso Stadio Comunale di Riccione  Attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologia globale</li> <li>• Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici</li> <li>• Risoluzione di problemi (Problem Solving ).</li> <li>• Cooperative Learning, scoperta guidata</li> <li>• Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</li> <li>• Interventi personalizzati di Recupero</li> </ul>	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La palestra,</li> <li>• le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</li> <li>• Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</li> <li>• Spazi extrascolastici come Campo Sportivo e strutture della FIGS di Riccione.</li> </ul> <p>Formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabelle</li> <li>• Libro di testo dispense e schede d'approfondimento.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti</li> <li>• Misurazioni oggettive, valutazioni osservative</li> <li>• Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.</li> <li>• Valutazioni scritte</li> <li>• Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</li> <li>• Valutazioni e misurazioni pratiche</li> <li>• Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.</li> </ul>

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

ANNO SCOLASTICO  
2018-2019

Classe 5<sup>^</sup>SB Indirizzo SALA

Prof.ssa Roberta Pacassoni

Materia: **Diritto e Tecnica amministrativa**

**RELAZIONE FINALE**

La classe è formata da 15 alunni, suddivisi in 5 maschi e 10 femmine, di cui quattro con Dsa, che presentano elevati livelli di fragilità ma con modo diverso di approcciarsi allo studio, ed un obiettivo minimo. La ragazza B.A., obiettivo minimo, è molto attenta in classe e volenterosa, e grazie allo studio svolto a casa riesce a raggiungere risultati soddisfacenti; l'alunna B.F., DSA, non sempre riesce a raggiungere un livello di preparazione adeguato, pur con l'utilizzo degli strumenti previsti.

Ho seguito la classe in terza e nuovamente quest'anno, e solo in alcuni di loro denoto consapevolezza e senso di responsabilità nell'affrontare questo ultimo anno scolastico. Sono gli stessi studenti che 2 anni in cui li ho seguiti, si sono sempre impegnati, ognuno in funzione delle proprie capacità, perseguendo dunque risultati comunque apprezzabili. Sono coscienti dell'importanza della prova che li attende e si stanno approcciando all'esame di maturità con impegno e serietà. Una parte della classe si è invece dimostrata tristemente coerente, reiterando lo stesso comportamento, cioè poca attenzione in classe, scarso e discontinuo studio a casa, diverse assenze, rendendo inevitabilmente lacunosa e insufficiente la loro preparazione.

La classe ha una condotta sostanzialmente corretta e si è sempre resa disponibile a partecipare ad eventi e manifestazioni organizzate dall'istituto.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico di riferimento, integrato mediante schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale. Le verifiche scritte, nel 1<sup>^</sup> e nel 2<sup>^</sup> quadrimestre sono state eseguite in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Le prove orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del percorso scolastico e si sono svolte sempre su tutti gli argomenti trattati.

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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe V BS

Indirizzo Enogastronomia Sala

Prof.ssa Roberta Pacassoni

Materia: Diritto e tecnica amministrativa.

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE, Autori: Rascioni – Ferriello**

**Editore: TRAMONTANA**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
LA CONTABILITA' DEI COSTI	Sapere eseguire i calcoli per determinare: il costo complessivo di produzione il punto di pareggio i prezzi di vendita	La classificazione dei costi La graduale formazione del costo di produzione Il break even point I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost, e metodo del BEP.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IL MARKETING	Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Tecniche di marketing turistico Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>

<p>PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO</p>	<p>Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan</p>	<p>La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto</p>
<p><b>MODULO 4</b></p>	<p><b>OBIETTIVI</b></p>	<p><b>CONTENUTI</b></p>
<p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</p>	<p>Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Che cosa si intende per tutela della privacy. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, banqueting e catering. Caratteristiche del contratto d'albergo. Caratteristiche del contratto di deposito in albergo.</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa Cosa si intende per sicurezza sul lavoro Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro. Di che cosa si occupa la normativa antincendio. Di che cosa si occupa la normativa alimentare. Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti. Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare Quali sono i contratti del settore ristorativo. Che cos'è il codice del consumo Caratteristiche del contratto di catering e banqueting. Contratto d'albergo e di deposito in albergo.</p>
<p>I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE</p>	<p>Marchi e prodotti a km zero come strumenti di marketing</p>	<p>Che cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Che cosa sono i prodotti a km. 0</p>

**Prof.ssa Campi Barbara**

**Materie: Italiano e Storia**

**RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE**

La classe V sezione BS si compone di 15 allievi, 10 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dalla classe IV BS. Nella classe sono presenti 4 alunni con presenza di disturbo specifico dell'apprendimento e 1 studentessa che segue una programmazione per obiettivi minimi.

L'origine territoriale è essenzialmente analoga, in quanto l'intera classe proviene dalle zone limitrofe relative alle provincie di Rimini, Pesaro e della Repubblica di San Marino.

La classe non si presenta tanto coesa, essendo suddivisa in piccoli sottogruppi poco propensi alla collaborazione; è contraddistinta da una spiccata eterogeneità per quel che riguarda la motivazione allo studio e i livelli di apprendimento. Anche gli alunni con buone o discrete conoscenze di base, che si mostrano interessati e partecipi, presentano tuttavia difficoltà nell'esposizione orale e nella produzione scritta. Diversi alunni mostrano lacune significative per quel che riguarda le conoscenze e le abilità di base. In generale gli allievi hanno manifestato un sufficiente interesse, a tratti discontinuo, per l'attività didattica proposta e non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni.

I risultati raggiunti, soprattutto in letteratura, sono mediamente sufficienti, mentre solo in pochissimi hanno ottenuto risultati buoni grazie ad una attitudine personale allo studio, ad un vivo interesse e ad un livello di partecipazione soddisfacente.

La classe può essere dunque ripartita in gruppi di diverso livello: un primo gruppo che si mantiene sui livelli di sufficienza e ha dimostrato un interesse piuttosto modesto nei confronti delle discipline, seguite solo con parziale continuità e limitato interesse. Un secondo gruppo, di pochi elementi, che ha espresso un interesse più marcato e rispettato un impegno più coerente e regolare, ottenendo dei discreti o buoni risultati; infine un gruppo che si è mantenuto, durante tutto l'anno scolastico, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati dovuti allo scarso impegno e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate; vi è infatti necessità di segnalare, tra gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento, una studentessa particolarmente carente nelle abilità di base e nelle conoscenze.

Nella produzione scritta, dove si sono riscontrate le maggiori difficoltà, si precisa che una parte degli alunni ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, nonostante persistano diverse incertezze di tipo ortografico, sintattico e nell'utilizzo di un registro lessicale ampio e accurato. Inoltre la partecipazione e l'interesse durante le lezioni sono state complessivamente sufficienti per la maggior parte degli alunni, ma è doveroso segnalare una discontinua e incompleta applicazione, soprattutto nello studio individuale domestico.

Il percorso di apprendimento è stato caratterizzato da un costante lavoro sui testi in adozione, attraverso il ricorso a schematizzazioni e sintesi realizzate in classe alla lavagna; purtroppo scarso è stato l'utilizzo di supporti digitali e multimediali, per mancanza di aule attrezzate che avrebbero favorito la personalizzazione della didattica e avrebbero permesso un tipo di apprendimento diversificato.

Riguardo al comportamento, gli alunni sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche, denotando una crescita e una maturazione per quel che riguarda le dinamiche all'interno del gruppo classe e la gestione di brevi conflitti.

La programmazione è stata essenzialmente rispettata, anche se nell'ultima parte dell'anno, ci si è concentrati maggiormente per cercare di potenziare le abilità legate all'esposizione orale.

**Anno scolastico 2018/2019**  
**Classe 5<sup>^</sup>BS**  
**PROGRAMMA FINALE**

Prof.ssa Campi Barbara

Materia: Italiano

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

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie</b>  <b>- Letture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>- Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;</li> </ul> </li> <li>• Il Verismo</li> <li>• Scapigliatura e Classicismo</li> <li>- Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)</li> <li>- Il primo incontro con Fosca (da Fosca, I.U. Tarchetti)</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Verga</b>  <b>Letture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica - Cenni alle opere principali</li> <li>- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; I principi della poetica verista; le tecniche narrative;</li> <li>La visione della vita nella narrativa di Verga</li> <li>- Vita dei Campi (cenni)</li> <li>- I Malavoglia (cenni)</li> <li>- La Lupa (da Vita dei Campi)</li> <li>- Prefazione (da I Malavoglia)</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Tra Otto e Novecento: L'età del Decadentismo</b>  <b>Letture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo:</li> <li>- Simbolismo ed Estetismo tra arte e vita</li> <li>- La poesia simbolista francese</li> <li>- I poeti maledetti</li> <li>- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio</li> <li>- Il romanzo estetizzante in Europa:</li> <li>- Il vero volto di Dorian Gray (da Il ritratto di Dorian Gray, O. Wilde)</li> </ul>

		La poesia simbolista: - Spleen (da I fiori del male, C. Baudelaire)) - Vocali (da Poesie, A. Rimbaud)
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Pascoli</b>  <b>Lecture</b>	- 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.	• La vita e le opere principali • Il pensiero e la poetica - I temi principali; - La poetica del "fanciullino"; aspetti ricorrenti della poesia pascoliana; l'innovazione stilistica - Myricae (cenni) - Lavandare (da Myricae)
		- X agosto (da Myricae) - Il lampo (da Myricae) - Il gelsomino notturno (dai Canti di Castelvecchio) - E' dentro noi un fanciullino (da Il fanciullino)

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Gabriele D'Annunzio</b>  <b>Lecture</b>  <b>Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli</b>	- 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.	• La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; il poeta "vate". - La produzione teatrale - Il piacere: la trama, il genere, le tecniche narrative - Notturmo (cenni) - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da Il piacere) - Il verso è tutto (da Il piacere) - Due diversi spiriti del decadentismo italiano
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il Crepuscolarismo e "La Voce"</b>	- 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.	- La lirica crepuscolare: una poetica della quotidianità, Corazzini, Gozzano, Moretti (cenni). - I "vociani": D. Campana - I colloqui (Gozzano)

<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>I primi decenni del Novecento: “L’età della crisi”</b>  <b>Italo Svevo</b>  <b>Lecture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata;</li> <li>- Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Conoscere le caratteristiche dell’opera, le strategie narrative utilizzate</li> <li>- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell’autore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L’età della crisi</li> <li>- Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea)</li> <li>- monologo interiore e flusso di coscienza</li> <li>- Il romanzo della crisi in Italia</li> <li>• Vita e poetica dell’autore</li> <li>• La coscienza di Zeno</li> <li>- I modelli, la struttura e i contenuti</li> <li>- Le tecniche narrative</li> <li>- Prefazione e Preambolo (da La coscienza di Zeno)</li> <li>-L’ultima sigaretta (da La coscienza di Zeno)</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</b> <b>Aldo Palazzeschi</b> <b>Filippo Tommaso Marinetti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le avanguardie storiche</li> <li>- Il futurismo</li> <li>- E lasciatemi divertire (da L’incendiario)</li> <li>- Il bombardamento di Adrianopoli (da Zang Tumb Tumb)</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>  <b>Lecture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- L’allegria (cenni)</li> <li>- Sentimento del tempo (cenni)</li> <li>- Veglia (da L’allegria)</li> <li>- Fratelli (da L’allegria)</li> <li>- Sono una creatura (da L’allegria)</li> <li>- San Martino del Carso (da L’allegria)</li> <li>- Mattina (da L’allegria)</li> <li>- Soldati (da L’allegria)</li> <li>- La madre (da Sentimento del tempo)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Dalla poesia ermetica alla poesia dell’impegno</b> <b>-L’Ermetismo</b> <b>Salvatore Quasimodo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Acque e terre</li> <li>-L’adesione all’Ermetismo</li> <li>-Ed è subito sera (da Acque e terre)</li> <li>-Uomo del mio tempo (da Giorno dopo giorno)</li> </ul>

<b>MODULO 11</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il Neorealismo</b> <b>Il cinema neorealista</b> <b>La letteratura partigiana</b> <b>Pier Paolo Pasolini – la vita e le opere (cenni)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteri e filoni del Neorealismo</li> <li>-La memorialistica</li> <li>- Le ceneri di Gramsci</li> <li>- Il pianto della scavatrice (da Le ceneri di Gramsci)</li> </ul>
<b>MODULO 12</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Italo Calvino</b>  <b>Lecture</b> <b>Calvino e la Resistenza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vita</li> <li>- Il pensiero e la poetica (cenni)</li> <li>-Il sentiero dei nidi di ragno (cenni)</li> <li>-La pistola (da Il sentiero dei nidi di ragno)</li> <li>-Ultimo viene il corvo</li> </ul>
<b>MODULO 13</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Produzione scritta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</li> <li>- analisi del testo</li> <li>- testo argomentativo</li> <li>-tema di attualità</li> </ul>
<b>Cittadinanza attiva e Costituzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i 12 principi fondamentali della Costituzione italiana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Introduzione ai principi fondamentali della Costituzione italiana.</li> </ul>

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

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “ S.  
Savioli ” - Riccione  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe V BS  
PROGRAMMA FINALE**

Prof.ssa Campi Barbara  
Materia: STORIA

**STORIA – PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione: Brancati - Pagliarani, *Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea*, La Nuova Italia.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento</b>	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;</li> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</li> <li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</li> <li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> <li>• Caratteristiche generali della belle époque</li> </ul>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>La prima guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamiche del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>- Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin (in sintesi)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Russia prima della grande guerra</li> <li>• Dalla guerra alla Rivoluzione del 1917</li> <li>• I bolscevichi al potere e la guerra civile</li> <li>• L'URSS e la dittatura di Stalin</li> </ul>

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La crisi della civiltà europea</b>		-La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"
<b>Il regime fascista</b>		-Il fascismo al potere -Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura -Un regime totalitario
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La crisi del '29 e il New Deal (in sintesi)</b>		-Gli Stati Uniti negli anni venti -1929: il crollo della borsa -Roosevelt e il New Deal
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il regime nazista</b>		-Il nazismo al potere -Il totalitarismo nazista
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La Seconda guerra mondiale</b>		-Le premesse della guerra -La guerra si estende in tutto il mondo -L'Europa dominata da Hitler e la Shoah -La Resistenza e la liberazione
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il mondo diviso Le eredità della guerra Le origini della guerra fredda</b>		-Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il dopoguerra</b>		-2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana -Il miracolo economico italiano

ANNO SCOLASTICO 2018/19  
Classe 5<sup>^</sup>BS

DISCIPLINA: RELIGIONE  
prof. Maria Giovanna Anelli

### RISULTATI CONSEGUITI E RELAZIONE SULLA CLASSE

I risultati conseguiti sono da ritenere positivi, 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 e nonostante ci si sia incontrati meno in quanto l'ora di religione ha coinciso con attività didattiche pertinenti all'esame di stato e lo svolgimento del programma è stato meno ampio rispetto ad altre classi quinte.

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 soprattutto di un reale percorso di raggiungimento di una buona maturità umana e sociale.

### **PROGRAMMA SVOLTO IN RIFERIMENTO CATTOLICA NELLA CLASSE V BS NELL'A.S. 2018/2019**

**INSEGNANTE: ANELLI MARIA GIOVANNA**

#### OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

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

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

#### CONTENUTI

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

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

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

- Perché l'etica è importante. L'etica di Savater .

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

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

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

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

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

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

E' stato visionato il film:

- Vi presento Joe Black La morte curiosa e piena di voglia di scoprire le emozioni, i valori, i sentimenti che legano gli uomini alla vita terrena, la morte sceglie una persona che malgrado i successi terreni ha saputo scegliere i valori della famiglia dell'onestà e del rispetto umano. l'argomento viene trattato con maestria e delicatezza dando comunque una visione che dona certezza su un futuro dopo la morte e sottolineando che l'amore, sempre e comunque vince su tutto.

**Prof.ssa Maestri Silvia  
Materie: Tedesco**

**RELAZIONE FINALE CLASSE 5<sup>^</sup>BS  
A.S. 2018-2019**

La classe 5<sup>^</sup>SB è composta da alunni con seconda lingua suddivisa fra francese e tedesco. Il gruppo di tedesco è composto da quattro alunni due maschi e due femmine, è seguito da me solo dal corrente anno scolastico.

La mancanza di continuità didattica ha indubbiamente ostacolato la coerenza e la coesione dell'iter scolastico con evidenti ricadute sullo sviluppo delle competenze linguistiche, mentre sul piano relazionale il rapporto instaurato con i ragazzi è stato sereno e collaborativo.

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

L'impegno e la motivazione hanno avuto ritmi non sempre costanti, alcuni hanno affrontato lo studio con atteggiamento poco attivo nel primo periodo dell'anno, mentre hanno mostrato un risveglio dell'interesse nel secondo quadrimestre.

E' infine doveroso sottolineare che le attività didattiche hanno subito rallentamenti causati dalla contemporaneità dello svolgimento con gli altri due corsi di ricevimento e di pasticceria.

Il tempo dedicato alla programmazione si è conseguentemente dimezzato e per di più sono intercorse non poche difficoltà nella gestione simultanea di programmazioni completamente diverse.

I risultati raggiunti in ambito didattico sono nel complesso discreti.

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe V BS Indirizzo Servizi di sala e vendita**

**Prof.ssa Maestri Silvia  
Materie: Tedesco**

Programma svolto 5<sup>^</sup>BS  
A.S. 2018-2019

**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 Cafè, die Kneipe, der Biergarten.

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

( Konditorei-spezialitäten aus der deutschsprachigen Ländern ).

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

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

Mod. 5 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 Mahlzeit ed. Lösscher

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

Consegnate fotocopie su Den richtigen Aperitif wählen, der Klassike Champagner, der Longdrink, das Trend-Getränk Hugo, der Aperol-Spritz und die alkoholfreien Aperitif-Varianten.

**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.

## **PARTE III**

# **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

### **Verifica e Valutazione**

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

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti 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 2018), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

## Crediti Scolastici

La situazione dei crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti è la seguente in base al DL 62/17:

ALUNNI		SOMMA CREDITI 3°/4° a.s.2016/17 a.s.2017/18	CREDITO CONVERTITO DL 62/17
1		10	19
2		8	17
3		8	17
4		10	19
5		10	19
6		9	18
7		10	19
8		10	19
9		10	19
10		9	18
11		12	21
12		13	23
13		10	19
14		9	18
15		9	18

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

**Il Presidente**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

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

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

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

**I Commissari:**

**Il Presidente**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

## Prova di scienze e cultura dell'alimentazione

Cognome e nome del candidato:

Classe:

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

I COMMISSARI:.....

.....

VALUTAZIONE FINALE

IL PRESIDENTE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA ESAME DI STATO 2019**

**Prova di SALA BAR**

**Cognome e nome del candidato:**

**Classe:**

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
		Aderente: trattazione sostanzialmente congruente alle indicazioni ed alle richieste della traccia, curata nella organizzazione generale	3	
		Globalmente aderente alla traccia: trattazione nel complesso congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, parziale presenza degli elementi richiesti.	2	
		Parzialmente aderente: trattazione essenziale seppur non pienamente corrispondente alle indicazioni e alle richieste della traccia, poco curata nell'organizzazione, mancanza di alcuni degli elementi richiesti.	1	
		Completa e approfondita: trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	6	
		Essenziale e sufficientemente approfondita: argomenti trattati nei loro punti essenziali.	4	
		Limitata e superficiale: trattazione degli argomenti non organica e a tratti frammentaria.	2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO- PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONEDEL LE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti ad esperienze professionali	Buona padronanza: la trattazione fa uso di un buon linguaggio tecnico, facendo spesso riferimento all'esperienza maturata in ambito professionale	8	
		Discreta padronanza: nella trattazione sono utilizzati correttamente diversi termini del linguaggio specifico facendo anche riferimento alle esperienze maturate in ambito professionale	6	
		Sufficiente: nella trattazione compaiono alcuni termini specifici del linguaggio professionale, talvolta facendo riferimento ai contesti professionali.	4	
		Lacunosa padronanza: nella trattazione non compaiono termini specifici del linguaggio professionale; assenti la rielaborazione, la rilevazione, la soluzione delle problematiche non prendono in considerazione le esperienze maturate in ambito professionale.	2	
		I contenuti sono organizzati in modo coerente con la trattazione, le informazioni sono chiare, il linguaggio e l'espressione appropriati	3	
		I contenuti sono organizzati e trattati in modo globale ed espressi con un linguaggio semplice.	2	
		I contenuti sono organizzati in modo poco organico; le informazioni fornite in modo poco chiaro e comprensibile	1	

I COMMISSARI.....

.....

.....

VALUTAZIONE FINALE	

IL PRESIDENTE.....

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

Commissari.....

.....

Presidente.....

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

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

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

**UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'**

**DOCUMENTO n.1**

da "EPICENTRO"

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

**Guadagnare salute**

**Alimentazione**

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

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

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

**I benefici di una sana alimentazione**

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

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

[...]

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

[...]

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**DOCUMENTO N.2**  
**MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE**

**Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola**

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

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

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

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: [www.istruzione.it/.../MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_l%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?))

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

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA 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?

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**DOCUMENTO n.2**

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

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

Dopo il digiuno notturno la prima colazione è un ottimo modo per iniziare la giornata con vigore fisico e lucidità mentale. Diversi studi hanno trovato una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti. Inoltre dati diversi indicano che il consumo regolare della prima colazione favorisce un miglior equilibrio nutrizionale generale, un miglior controllo glicemico (zuccheri nel sangue), una minor insorgenza di sovrappeso e obesità e un minor rischio cardiovascolare. Come per la dieta mediterranea, anche per la sana colazione possiamo riferirci a una piramide che indica per le varie tipologie alimentari, le modalità di consumo raccomandate. La frutta è la vera protagonista della colazione salutare insieme ai cereali integrali. Le bevande possono essere assunte a piacere ricordando che tè e caffè contengono sostanze stimolanti; spremute e centrifughe possono saltuariamente sostituire la frutta, che è preferibile consumare intera; il latte è un alimento vero e proprio ricco di proteine e fonte di grassi; se lo consumiamo, ne va tenuto conto nel bilancio alimentare di tutta la giornata.



**Fonti: ELENA DOGLIOTTI**

**Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi**

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

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;

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.

- a) 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”;
- b) Il candidato proponga ricette con frutta e verdura fresche;
- c) Il candidato concluda suggerendo una proposta alternativa, destinata a ospiti:
- Intolleranti al glutine;
  - Intolleranti al lattosio;
  - Allergici alla frutta secca;

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SECONDA PROVA SCRITTA -**

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

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LABORATORIO di SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI – Settore Sala

**L'ALIMENTAZIONE e Le PATOLOGIE: l' "OBESITÀ "**

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha recentemente pubblicato, sul tema *"Obesità e sovrappeso"*, il *"Foglio informativo N°311 - aggiornamento Gennaio 2015"*.

I dati chiave riportati sono i seguenti:

- l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;
- nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- l'obesità può essere prevenuta.

(Fonte: traduzione da *World Health Organization, "Fact sheet N°311 - Obesity and overweight – update January 2015"*)

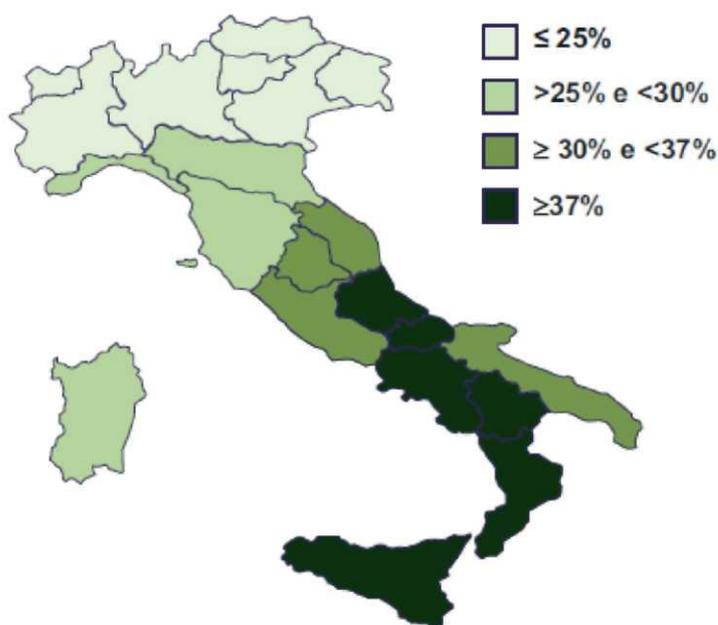
I dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed il sovrappeso hanno sulla salute di un individuo.

Come riportato anche dal Ministero della Salute, sovrappeso e obesità rappresentano il quinto più importante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8 milioni/anno nel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dal Ministero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultati ottenuti nel 2014 su un campione di 48.426 bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutte le Regioni italiane, ha evidenziato quanto segue:

- i bambini in sovrappeso sono in media il 20,9%;
- i bambini obesi sono in media il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono in media il 2,2%;
- le prevalenze più alte sono state osservate nelle regioni del Sud e del Centro (Figura 1)

**Figura 1. Bambini di 8-9 anni in sovrappeso e obesi per regione. (OKkio alla SALUTE, 2014)**  
(Fonte: Ministero della Salute)



Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu.

### **CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e obesità per fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento 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:

- definisca cosa si intende per obesità;
- analizzi le possibili cause dell'obesità;
- spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesità;
- fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma;

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

- descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione sul rischio di malattie cardiovascolari legate all'obesità ed alle errate scelte alimentari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, facendo riferimento ai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari.

d) Il candidato concluda commentando una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) che recita così: "Più cereali, legumi, ortaggi e frutta". Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

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

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

### **DOCUMENTO n.1**

#### **Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS**

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

*27 settembre 2018* - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]  
Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

#### **Consumo globale**

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]  
Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018>

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

## DOCUMENTO n.2

### ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

#### Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico. [...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking\*. . [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala completo di coffe-break e lunch per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, ipotizzando un numero di commensali, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze con prodotti del territorio a tua scelta, e la stagionalità individuata, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

a-Il periodo individuato è la terza decade di aprile.

b-Il candidato nel servizio del coffee-break faccia riferimento ad un prodotto home-made per la realizzazione di un Cocktail leggermente alcolico (short-drink).

c-L'abbinamento dovrà contenere una proposta DOCG del tuo territorio ed una proposta DOC di vini nazionali a tua scelta.

d-Il menu dovrà contenere almeno due prodotti DOP della tua Regione ed un prodotto STG.

e-Nella proposta di convincimento per la buona riuscita dell'evento, promuovi l'immagine del territorio, descrivendo la tua azienda come una moderna attività di ristorazione.

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. E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. E' 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 E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -  
-SETTORE SALA E VENDITA-  
-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE-

### **DOCUMENTO n.1**

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

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

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

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

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

E deve essere anche vario, piacevole, appetitoso ed equilibrato come gli altri pasti della giornata. Abituarsi ad assumere una buona e sana colazione secondo i nutrizionisti e gli scienziati aiuta tutti a cominciare al meglio la giornata. E quindi, perché rinunciarvi?

### **DOCUMENTO n.2**

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

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

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

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

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

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



**Fonti: ELENA DOGLIOTTI**

**Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi**

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

**Il FeB supponga di avere il compito, all'interno di un grande albergo, di organizzare un grande evento per atleti che soggiornano nella struttura.**

**Gli ospiti saranno di varie nazionalità, i pasti da organizzare saranno due mattutini e uno con tempi prolungati fino alle ore 14.00.**

**a-Il candidato proponga il break-fast continentale e l'English break-fast spiegandone le motivazioni e analizzando sia i prodotti che il beverage, tenendo conto che si tratta di commensali che praticano attività sportiva e attenendosi alle nuove procedure di somministrazione con particolare attenzione agli allergeni e proponendo prodotti appartenenti alla categoria dei "Nuovi prodotti alimentari".**

**b-Il candidato proponga un “Brunch”, indicando i tempi dello stesso, il menu compreso di bevande con particolare attenzione a: (frullati, frappè, milk-shaker e smoothies).**

**c-Il candidato concluda organizzando un open-bar proponendo la bevanda “Caffè”, spiegandone i metodi di estrazione più efficaci, la particolarità del “Caffè espresso e del cappuccino”.**

**d-In tutti i servizi proposti il candidato motivi le tecniche di servizio più idonee per il buon funzionamento dell’evento, cercando di ottimizzare il personale a disposizione.**

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.

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato la scheda presente nel documento.  
Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal DM 37/2019 art. 2 Comma 5 e svolgerà due simulazioni specifiche in data 29/05/2019 e in data 31/05/2019.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe dell' 8/05/2019

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Campi Barbara
Inglese	Censori Morena
Francese	Fabbri Gloria
Matematica/Inform.	Serafini Monica
Sc. Cult. Alim.	Onofri Laura
Lab. Enog. S. Cucina	Chessa Carlo
Lab. Enog. Sala/Vend	Oliveto Alessandro
Dir. Amm. Strut. Ric.	Pacassoni Roberta
Scienze Mot. E Spor.	Molino Eugenio
Religione	Anelli M.Giovanna
Tedesco	Maestri Silvia
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Della Spina Ciro

Riccione, 15 maggio 2019

La coordinatrice  
Prof.ssa Morena Censori

## **PARTE V**

### **ALLEGATI: ALUNNI DSA**

- 1) P.D.P.**
- 2) mappe**

### **ALLEGATI: ALUNNI H**

- 1) PEI- Piani di lavoro individualizzati**
- 2) Relazioni Finali**
- 3) Richiesta d'assistenza alle prove d'esame**
- 4) Prove equipollenti e differenziate**
- 5) Mappe**