



*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 5[^]P



Anno scolastico
2017-2018

Coordinatore
Prof. Alessandro Loda

INDICE

PARTE I - Profilo della classe ed evoluzione nel quarto e quinto anno	
• Composizione del Consiglio di Classe – Variazioni nel biennio post-qualifica.....	pag. 3
• Piano di studi e obiettivi generali.....	pag. 4
• Area di professionalizzazione: alternanza scuola lavoro.....	pag. 5
• Elenco strutture di stage.....	pag. 6
• Metodi, strumenti e criteri di valutazione utilizzati dal Consiglio di Classe.....	pag. 7
• Verifica e valutazione.....	pag. 8
• Profilo della classe.....	pag. 10
• Percorsi Interdisciplinari.....	pag. 11
• Attività extra-curricolari.....	pag. 11
• Crediti scolastici.....	pag. 12
• Elenco tesine.....	pag. 13
PARTE II - Percorsi formativi disciplinari (programmi e relazioni)	
• Religione.....	pag. 15
• Laboratorio di Pasticceria.....	pag. 18
• Lab. Tec. Microbiologia.....	pag. 21
• Italiano e Storia.....	pag. 23
• Inglese.....	pag. 31
• Chimica.....	pag. 35
• Francese.....	pag. 39
• Tedesco.....	pag. 42
• Matematica.....	pag. 45
• Diritto e Tecnica Amministrativa.....	pag. 50
• Tecnica Gest. Org.Prod.	pag. 53
• Scienze Motorie.....	pag. 57
• Scienza degli Alimenti.....	pag. 61
PARTE III - Criteri e Strumenti di valutazione	
• Griglia di valutazione I prova.....	pag. 66
- tipologia A “Analisi del testo”	pag. 66
- tipologia B “Articolo di giornale”	pag. 67
- tipologia B “Saggio breve”	pag. 68
- tipologia C “Tema di argomento storico”	pag. 69
- tipologia D “Tema di ordine generale”	pag. 70
• Griglia di valutazione II prova.....	pag. 71
• Griglia di valutazione III prova.....	pag. 73
• Griglia di valutazione per il colloquio orale.....	pag. 74
PARTE IV - Attività Didattiche in previsione all’Esame di Stato	
• Copia dei quesiti proposti agli alunni durante le simulazioni di terza prova.....	pag. 75
- Diritto e Tecnica Amministrativa.....	pag. 76
- Chimica.....	pag. 78
- Inglese.....	pag. 79
- Storia.....	pag. 82
- Pasticceria.....	pag. 84
- Tedesco.....	pag. 86
- Tecnica Gest. Org. Prod.....	pag. 89
- Matematica.....	pag. 91
- Scienze Motorie.....	pag. 93
- Francese.....	pag. 95

PARTE I

PROFILO DELLA CLASSE ED EVOLUZIONE NEL IV E V ANNO

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Religione	Anelli Maria Giovanna
Pasticceria	Costigliola Dario
Lab. Tec. Microbiologica	Bruno Michele
Italiano e Storia	Falaschi Virginia
Inglese	Fuligni Maria Lisa
Chimica	Bleve Valentina
Francese	Barazzoni Stefania
Matematica	Loda Alessandro
Sostegno	Mascilongo Antonella
Diritto e Tecnica Amm.	Nespoli Giorgia
Sostegno	Panessa Anna
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Pellegrini Nicola
Educazione Fisica	Molino Eugenio
Tedesco	Regni Cecilia
Scienze degli alimenti	Bonfiglio Angelo

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

Discipline	4° anno	5° anno
Religione	Anelli Maria Giovanna	Anelli Maria Giovanna
Pasticceria	Lunardini Cristina	Costigliola Dario
Lab. Tec. microbiologica	Chicone Antonio	Bruno Michele
Italiano e Storia	Falaschi Virginia	Falaschi Virginia
Inglese	Fuligni Maria Lisa	Fuligni Maria Lisa
Chimica	Incanti Elisabetta	Bleve Valentina
Francese	Esposito Marianna	Barazzoni Stefania
Matematica	Loda Alessandro	Loda Alessandro
Sostegno	Tonini Valeria	Panessa Anna
Diritto e Tecnica Amm.	Pacassoni Roberta	Nespoli Giorgia
Sostegno	Mascilongo Antonella	Mascilongo Antonella
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Pellegrini Nicola	Pellegrini Nicola
Educazione Fisica	Gabellini Monica	Molino Eugenio
Tedesco	Luconi Marzia	Regni Cecilia
Scienze degli alimenti	Bonfiglio Angelo	Bonfiglio Angelo

Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	4	4
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
FRANCESE/TEDESCO	3	3
SC. MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
Totale ore	15	15

AREA DI INDIRIZZO	CLASSE IV	CLASSE V
TECNICA GEST. ORG.. PROC. PROD.	3	3
INGLESE	3	3
SCIENZA E CULT. DELL'ALIM. 1 ora in compresenza (MICROBIOLOGIA)	2+1	2+1
CHIMICA 1 ora in compresenza (MICROBIOLOGIA)	1+1	1+1
LAB. SERV. ENOG./PASTICCERIA	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2
Totale ore	17	17

Obiettivi Generali

OPERATORE DEI SERVIZI DEI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", è in grado di: - Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici. - Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

Area di professionalizzazione: alternanza scuola-lavoro

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

Gli alunni sono stati inseriti per un totale di 120 ore in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Relazione Stage classe 5^AP, settore Pasticceria - 04-24 Settembre 2017

Il sottoscritto Prof. Tiziano Giovannini, docente ITP di Enogastronomia settore Sala e Vendita, nominato tutor scolastico nel corrente anno scolastico 2017/2018 della classe V P, in collaborazione con gli uffici di segreteria e con la Referente d'area Prof.ssa Anna Mastandrea, ha provveduto ad espletare tutte le pratiche burocratiche previste.

La parte preliminare dell'attività di tutoraggio è consistita durante il periodo estivo, in un primo contatto telefonico con le aziende coinvolte e in tempi immediatamente successivi attraverso corrispondenza formale via e-mail.

Nella terza decade del mese di agosto, si è provveduto inoltre a distribuire a ciascun studente tutti i documenti necessari all'avvio dell'esperienza di stage.

Nel periodo dal 04 al 24 settembre il sottoscritto ha effettuato contatti telefonici frequenti con i tutor aziendali e gli allievi stessi, non rilevando alcun caso di criticità.

Complessivamente l'esperienza di stage effettuata dagli alunni della classe V P si è rivelata più che positiva, ricca di rinnovati spunti operativi.

L'esperienza di stage è stata senza dubbio fonte di ulteriore arricchimento personale e professionale da parte di tutti gli studenti coinvolti.

Prof. Tiziano Giovanni

Elenco strutture di stage

N. Alunno	STRUTTURA	ORE	TUTOR SCOLASTICO
1	Pasticceria "Luvirie" Riccione	120	GIOVANNINI TIZIANO
2	Pasticceria "Tommasini" Riccione	110	GIOVANNINI TIZIANO
3	Ristorante "Agli Antichi Orti" RSM	122	GIOVANNINI TIZIANO
4	Du Parc hotel Gabicce M.	199	GIOVANNINI TIZIANO
5	Du Parc hotel Gabicce M.	200	GIOVANNINI TIZIANO
6	Pasticceria-Gelateria "Dolce Neve" Rimini	114	GIOVANNINI TIZIANO
7	Pasticceria il Duomo Rimini	114	GIOVANNINI TIZIANO
8	Resort "Cala di Falco" Cannigione (OT)	120	STANCA MARIANGELA
9	Resort "Cala di Falco" Cannigione (OT)	120	STANCA MARIANGELA
10	Hotel Cristallo ARCA FAB Riccione	108	GIOVANNINI TIZIANO
11	Cake Lab Misano Adriatico	120	GIOVANNINI TIZIANO
12	Panificio Modernissimo	160	GIOVANNINI TIZIANO
13	Bar Pasticceria Gironi Coriano	104	GIOVANNINI TIZIANO
14	Pasticceria "Belle Epoque" Rimini	104	GIOVANNINI TIZIANO
15	Hotel Sporting Rimini	122	GIOVANNINI TIZIANO
16	Pasticceria Bianchi Riccione	115	GIOVANNINI TIZIANO
17	Pasticceria "Belle Epoque" Rimini	120	GIOVANNINI TIZIANO

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

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

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

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

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

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

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

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

Interventi di recupero

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

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 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.);
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

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

Profilo della Classe

Composizione

La classe è composta da 17 studenti, 4 maschi e 13 femmine.

Il numero degli alunni della classe, che si è costituita a partire dal terzo anno (a.s. 2015/16), è diminuito nel tempo di alcune unità.

La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini; si registra comunque la presenza di alcuni studenti di origine diversa (provincia di Pesaro , San Marino).

Nella classe sono presenti: una studentessa con DSA, uno studente con BES e due studentesse diversamente abili che seguono una programmazione per obiettivi minimi. Sia per i primi due che per le studentesse diversamente abili si rimanda ai fascicoli personali.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe nel suo insieme risulta frammentata in gruppetti di due o tre alunni e questo nell'arco del tempo ha creato non di rado una certa conflittualità.

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 e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti o studentesse.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Il percorso formativo è stato, nel corso del secondo biennio e del monoennio finale, piuttosto proficuo in alcuni casi (5 o 6 elementi), appena soddisfacente in altri, con alcune difficoltà per i restanti. Il livello di attenzione riscontrato nella classe, specie nel corso del presente anno scolastico, è stato spesso altalenante; la motivazione in diverse occasioni scarsa e la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in rari casi, sufficienti per la maggior parte degli studenti.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline e livelli generali raggiunti

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

Nel caso specifico degli studenti con DSA e BES, 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, incontri pomeridiani di approfondimento, momenti di ripasso ecc...)

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

Percorsi Interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso interdisciplinare.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Curriculum Vitae	Italiano, Inglese, Francese e Tedesco

Attività extra-curricolari

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

Progetti, eventi e manifestazioni	Luogo dell'uscita collegata ai progetti	Periodo
Convegno "Una vita per amare"	Palazzo congressi di Rimini	31/10/2017
Coppa del mondo di gelateria	Sigep, Fiera di Rimini	Dal 20/01/2018 al 24/01/2018
Cena di Natale	IPSSEOA Savioli	21/12/2017
Premio Rotary	???	13/01/2018
Corso di Public Speaking	Aula magna sede Pascoli	Fine gennaio inizio febbraio 2018
Progetto AVIS	Aula magna sede Pascoli	14/02/2018
Visita parco FICO	Bologna	19/02/2018

Luogo dell'uscita didattica, viaggio di istruzione o visita guidata	Durata dell'uscita	Periodo
Cinepalace di Riccione	3 ore circa	26/01/2018

Luogo dell'uscita didattica, viaggio di istruzione o visita guidata	Durata dell'uscita	Periodo
Viaggio istruzione a Budapest	5 giorni	Dal 19/3/2018 al 23/3/2018

Crediti Scolastici

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

N. Alunno	Credito Acquisito classe III (a.s.2015/2016)	Credito acquisito classe IV (a.s.2016/2017)	Credito Totale
1	5	5	10
2	5	5	10
3	5	5	10
4	6	6	12
5	6	6	12
6	5	5	10
7	5	5	10
8	6	8	14
9	8	8	16
10	5	4	9
11	6	6	12
12	5	4	9
13	7	6	13
14	5	5	10
15	5	5	10
16	5	4	9
17	4	5	9

Elenco Tesine

N. Alunno	Titolo
1	La fabbrica del gelato
2	L'equilibrio
3	Rock is dead
4	Il cioccolato
5	Disturbi alimentari
6	Il gelato
7	Evoluzioni militari nella prima metà del XX secolo
8	Le donne
9	La conservazione degli alimenti
10	
11	L'emigrazione in Italia
12	Il pane
13	La stirpe ebraica tra il bene e il male: storia di un popolo e identità di una cultura
14	Il fuoco
15	Il vino
16	L'esaltazione del bello ideale
17	Uomo e natura

PARTE II
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
" S. Savioli " - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: Religione
Prof.ssa Maria Giovanna Anelli

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.

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

La valutazione sul lavoro svolto è più che positiva e risente di un rapporto tra gli alunni e con l'insegnante che si è consolidato nel tempo e, soprattutto, almeno per buona parte della classe, della discreta realizzazione di un percorso di raggiungimento di una discreta maturità sociale.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
L'insegnante si è mossa dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione scritta e	Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente si utilizzeranno strumenti digitali, video, filmati, materiale iconografico, quotidiani, ecc.	Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento	Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri: -Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana. -Capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani. -Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti. -Comprensione ed uso dei linguaggi specifici. I giudizi di valutazione sono conformi alle

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

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;
- e)No al relativismo etico; Le etiche contemporanee tra cui : l'etica soggettivistico -libertaria; l'etica utilitaristica; l'etica tecnico scientifica; l'etica ecologista; l'etica della responsabilità; l'etica personalistica e l'etica religiosa;
- f) La sapienza del cuore-Cenni su la coscienza. Pascal l'esprit geometrique e l'esprit de finesse. Il cuore ha ragioni che la ragione non conosce.le emozioni che ci caratterizzano;
- 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. L'origine della religione cristiana, da Abramo a Gesù. Il caso non esiste le scelte dell'uomo tra volontà, destino e karma. La scienza dell'aldilà;
- i) Cenni su Pavel Floreswki, lettura e commento lettera ai figli su contenuto sostanziale del tempo vissuto;
- l) Kalil Gibran da Il Profeta: La religione, il matrimonio, i figli

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

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

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

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

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

Approfondimento e riflessioni sull'olocausto con riferimenti al viaggio dello scorso anno ad Auschwitz

Sono stati visionati i film:

- 7 km da Gerusalemme attraverso cui si è potuto analizzare quanto lo smarrimento dell'uomo contemporaneo derivante spesso dalla sete di potere ed il Dio danaro possa essere colmato dalla riscoperta dell'amore semplice e genuino del Padre attraverso la missione di Gesù ed attraverso un rapporto con il trascendente che vada oltre il Miracolo;

- «Fire Prof» film attraverso il quale si analizza una specifica situazione familiare di una coppia la cui unione sembra ormai definitivamente compromessa fino a quando si comincia ad approfondire un percorso che va oltre se stessi e spinge verso la comprensione dell'amore come totale gratuità e scevro da qualsiasi forma di egoismo partendo dall'esempio di Gesù il cui amore è andato oltre tutti i nostri egoismi e le nostre piccolezze.



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

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: Laboratorio di Pasticceria
Prof. Dario Costigliola

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe durante l'anno scolastico ha svolto il programma in modo soddisfacente anche se sono venute fuori lacune pregresse non avendo affrontato nel biennio precedente una buona parte di argomenti compresi dal programma. Nonostante cio' hanno sempre mostrato dedizione, attitudine, interesse e desiderio di voler imparare e acquisire nuove conoscenze.

Il comportamento di alcuni elementi , durante l'anno scolastico, non è stato corretto e rispettoso nei confronti di altri elementi facenti parte della classe, creando spesso e volentieri conflitti interni che rallentavano lo svolgimento delle lezioni a scapito di altri alunni molto dediti e volenterosi.

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 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.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI di LAVORO	Mezzi e Strumenti	Verifiche Effettuate	Modalità e Criteri di Valutazione
<p>Lezione Dialogata</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Lezione Frontale</p>	<p>Libro di testo: Laboratorio di pasticceria 2.0 Gentiloni bertuzzi</p>	<p>Prove peratiche</p> <p>Simulazione prova d'Esame</p>	<p>Conoscenza degli argomenti affrontati</p> <p>Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite</p> <p>Uso dei termini e del linguaggio specifici</p>

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Torte moderne e dessert al piatto	Pianificazione e messa in opera di una torta o di un dessert da ristorazione	<p>Meringaggi</p> <p>Mousse</p> <p>semifreddi</p> <p>decorazioni</p> <p>vari tipi di biscotti arrotolati</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
I dolci tipici della tradizione	La pasticceria classica italiana	<p>I panettoni</p> <p>Il marzapane</p> <p>I tronchetti di natale</p> <p>I fritti di carnevale</p>

		Le uova di pasqua
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
L'Organizzazione della pasticceria e della Produzione	L'Organizzazione dell'Impianto di Pasticceria	<p>Le tipologie di Mercato</p> <p>La distribuzione del legame differito</p> <p>I Nuovi modelli organizzativi</p> <p>L'Organizzazione razionale del lavoro</p> <p>L'Organizzazione della produzione per "Regole"</p> <p>Programmazione della produzione e della distribuzione</p>



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
" S. Savioli " - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: Lab. Tec. Microbiologia
Prof. Bruno Michele

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 17 alunni di cui 4 maschi e 13 femmine. In generale la classe è abbastanza silenziosa e tranquilla e si riesce a svolgere la propria lezione in modo ottimale. Il comportamento della maggior parte degli studenti è sempre stato corretto e l'ambiente sereno. Si evidenziano casi di esuberanza nel gruppo classe da parte di alcuni studenti.

Dal punto di vista comportamentale risulta essere una buona classe e dal punto di vista del profitto la maggior parte degli studenti ha dimostrato un buon interesse alla materia frequentando con regolarità le lezioni mentre una minoranza ha dimostrato un impegno discontinuo.

Nel complesso gran parte degli alunni ha raggiunto gli obiettivi proposti, ottenendo buoni risultati.

PROGRAMMA SVOLTO

METODO LAVORO	DI	MEZZI STRUMENTI	E	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Lezione frontale -Discussione guidata -Esercitazione scritta -Esposizione orale -Lettura guidata ed analisi testuale		-Manuale in Adozione: Laboratoria...mo – Dalla cellula ai microrganismi (Vol. III) di Michele Capurso -Schemi di sintesi		-Prove scritte con domande a risposta aperta e/o a risposta multipla -Colloqui e verifiche orali	-Conoscenza e comprensione degli argomenti studiati -Correttezza formale e proprietà di linguaggio -Partecipazione, impegno ed interesse mostrati in classe -Capacità critiche

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Microbiologia degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche degli alimenti - Comprendere il rischio e la sicurezza alimentare - Conoscere la microflora presente sugli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche degli alimenti - Rischio e sicurezza alimentare - Qualità degli alimenti - Ecologia microbica degli alimenti - Fasi della crescita microbica - Fattori ecologici intrinseci ed estrinseci - Fattori ecologici impliciti: fenomeni di interazione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Alterazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i principali processi trasformativi degli alimenti - Comprendere il concetto dell'alterazione della qualità di un alimento - Comprendere le principali modificazioni chimiche delle proteine, dei lipidi e dei carboidrati 	<ul style="list-style-type: none"> - Processi trasformativi - Alterazione della qualità degli alimenti - Principali modificazioni chimiche: proteine - Principali modificazioni chimiche: lipidi <ul style="list-style-type: none"> - Principali modificazioni chimiche: carboidrati
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema HACCP in tutte le sue fasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Rischi potenziali di un processo alimentare - HACCP: principi
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Batteri patogeni trasmessi con gli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i principali tipi di batteri patogeni trasmessi con gli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella - Campylobacter - Clostridium Botulinum - Clostridium Perfringens



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: Italiano e Storia
Prof.ssa Virginia Falaschi

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, 4 maschi e 13 femmine.

La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini e Pesaro.

Nella classe sono presenti due studenti per i quali è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato e due studentesse diversamente abili che seguono una programmazione per obiettivi minimi.

Nonostante gli studenti abbiano svolto assieme gli ultimi tre anni scolastici, la classe non appare particolarmente coesa, essendo frammentata in piccoli sottogruppi poco inclini alla collaborazione. In particolare sono emersi alcuni problemi relazionali nel corso dei tre anni che hanno coinvolto alcuni studenti e che, in alcuni frangenti, hanno raggiunto una certa gravità.

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

Il percorso formativo relativo alle discipline di Italiano e Storia è stato, nel corso del secondo biennio e del monoennio finale, abbastanza proficuo in diversi casi, appena soddisfacente in altri. Sono da segnalare alcuni studenti che per impegno, interesse e capacità hanno raggiunto risultati molto buoni.

Il livello di attenzione riscontrato nella classe, è stato generalmente discreto, come la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo. Interesse e partecipazione sono stati buoni solo nel caso di pochi studenti, sufficienti ma talvolta selettivi per la maggior parte della classe, non sempre sufficienti per alcuni alunni.

Per la disciplina di Italiano le difficoltà maggiori sono state rappresentate dalla produzione scritta per la maggior parte degli studenti della classe.

L'interesse e la partecipazione sono stati generalmente soddisfacenti per la maggior parte degli studenti, mentre per gli altri è da rilevare una certa discontinuità, un interesse scarso e una lacunosa applicazione, specie per quanto riguarda lo studio individuale.

La disciplina di Storia ha coinvolto maggiormente la classe e alcuni studenti in particolare si sono mostrati interessati e hanno spesso partecipato attivamente alle lezioni.

ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio - Il romanzo estetizzante in Europa
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare (da <i>Myricae</i>) - X Agosto (da <i>Myricae</i>) - Temporale (da <i>Myricae</i>) - La mia sera (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) - Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)

Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli		- Due diversi spiriti del decadentismo italiano
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento: “L’età della crisi”	- Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;	• L’età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia
Italo Svevo	- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. - Conoscere le caratteristiche dell’opera, le strategie narrative utilizzate	• Vita e Poetica dell’autore • La coscienza di Zeno - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Lecture	- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell’autore	- Prefazione e Preambolo (da <i>La coscienza di Zeno</i>) - L’ultima sigaretta (da <i>La coscienza di Zeno</i>) - Un salotto “mai più interdetto” (da <i>La coscienza di Zeno</i>)
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	- 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.	• La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L’umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) - <i>La produzione teatrale</i> (cenni) • La poetica - “Vita”, “Forma” e “Maschere” - Relativismo conoscitivo
Lecture	- Saper commentare i testi analizzati in classe	- Il sentimento del contrario (da <i>L’umorismo</i>) - La patente (da <i>Novelle per un anno</i>)

		<ul style="list-style-type: none"> - Il treno ha fischiato (da <i>Novelle per un anno</i>) - Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le avanguardie storiche - Il futurismo (cenni) - Zang Tumb Tumb, di F.T. Marinetti - E lasciatemi divertire! Di A. Palazzeschi
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - Sono una creatura (da <i>L'allegria</i>) - I fiumi (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) - Mattina (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Eugenio Montale Letture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - I limoni (da <i>Ossi di seppia</i>) - Spesso il male di vivere ho incontrato (da <i>Ossi di seppia</i>)

	<p>studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe</p>	<p>- Cigola la carrucola nel pozzo (da <i>Ossi di seppia</i>)</p> <p>- Ho sceso dandoti il braccio (da <i>Satura</i>)</p>
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<p>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</p> <p>- Saper produrre testi formalmente corretti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - saggio breve - tema di argomento storico - tema di ordine generale

STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

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

		totalitario
MODULO 4	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto: La crisi del 1929
MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7		CONTENUTI
La seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamica del conflitto • La Resistenza in Italia • L'olocausto 	



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
" S. Savioli " - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Inglese
Prof.ssa Lisa Fuligni

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5[^]P è composta da 17 studenti, 13 femmine e 4 maschi, uno dei quali ha smesso di frequentare le lezioni nel secondo quadrimestre. Nella classe sono presenti due alunni con DSA e due alunne che seguono una programmazione per obiettivi minimi. Dal punto di vista del comportamento durante le attività didattiche, l'andamento è stato tutto sommato positivo nell'arco del primo quadrimestre: gli alunni hanno generalmente tenuto una condotta consona all'ambiente scolastico e si sono dimostrati rispettosi e corretti. Qualche alunno ha manifestato atteggiamenti poco adeguati che, anziché attenuarsi, si sono accentuati nel secondo quadrimestre.

Per quanto riguarda l'andamento didattico, la classe ha mostrato, sia nel lavoro in classe che in quello a casa, un impegno adeguato alle proprie capacità. Gli alunni, ad eccezione di pochi, si sono dimostrati interessati alla materia, abbastanza motivati, partecipativi, autonomi e seri nel lavoro.

I temi trattati sono stati acquisiti dalla maggior parte degli alunni e la preparazione di molti di essi risulta accettabile. La conoscenza degli argomenti, a parte qualche eccezione, è in molti casi mnemonica nonostante le sollecitazioni, da parte dell'insegnante, a collegare fra loro i temi studiati, ad esprimere opinioni personali e a rielaborare individualmente quanto appreso.

Relativamente al profitto gli alunni hanno mostrato più difficoltà nella produzione scritta, rispetto a quella orale.

La situazione che emerge alla data attuale è la seguente: tre alunni, per capacità individuali, si distinguono rispetto agli altri raggiungendo un livello di preparazione più che buono, soprattutto per quello che riguarda l'espressione orale e la rielaborazione dei contenuti; un gruppo di otto alunni, per l'impegno dimostrato, ha raggiunto un livello discreto; due alunne risultano avere una preparazione tutto sommato sufficiente nonostante le lacune pregresse e il poco impegno dimostrato, mentre tre alunni risultano, allo stato attuale, non del tutto sufficienti.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale Discussione guidata e	Libro di testo: Cibelli- D'Avino, COOK BOOK CLUB, Clitt	Sono state effettuate due verifiche scritte sia nel primo che nel	Le prove hanno misurato le abilità acquisite dagli alunni sia sui versanti

<p>interazione in L2</p> <p>Lavori individuali, a coppie o di gruppo</p> <p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Esposizione orale delle tematiche affrontate</p> <p>Esercitazioni scritte: comprensione di testi, domande aperte, esercizi di completamento, vero/falso, comprensione del testo...</p>	<p>Lettore CD e CD audio</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Documenti digitali</p> <p>LIM</p>	<p>secondo quadrimestre; due verifiche orali per ciascun quadrimestre e una simulazione di terza prova.</p> <p>Sono state effettuate le seguenti tipologie di prova:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quesiti a risposta aperta 2. Quesiti a scelta multipla 3. Vero/falso 4. Esercizi di completamento 5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento 6. Traduzione 7. Colloquio tradizionale 	<p>ricettivi che su quelli produttivi.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri: conoscenza degli argomenti studiati; comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta; espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale; capacità di rielaborazione dei contenuti e di utilizzo efficace delle competenze acquisite.</p>
---	--	--	--

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Culinary History	Conoscere, a grandi linee, gli sviluppi della storia culinaria occidentale e saperne illustrare le caratteristiche principali.	<ul style="list-style-type: none"> • The Roman Times (slides https://www.slideshare.net/articsail/ancient-roman-food-and-food-today; Garum recipe) • The Middle Ages • From the Renaissance to the Unity of Italy • The World Wars (Food Preservation Methods) • The Economic Boom • Globalisation and Localisation
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Enogastronomy & Food Quality Certification	Conoscere e sapere illustrare i principali aspetti dell'enogastronomia degli ultimi anni.	<ul style="list-style-type: none"> • Cross Cultural Diversity • Dine Italian Style (Food Quality Appellations) • The Organic Choice • From "Arcigola" to Slow Food Revolution • From Global to Local
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Nutrition	Conoscere e sapere illustrare i vari principi nutritivi, la piramide alimentare e le caratteristiche di una dieta sana.	<ul style="list-style-type: none"> • Food Science and Nutrition • Nutrients • "Healthy Eating should be on the Menu in every Catering Establishment" • The Healthy Eating Pyramid
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Italian Enogastronomy Tour	Conoscere e saper illustrare le tipicità regionali e i fattori che hanno contribuito alla creazione di una cucina regionale in Italia.	<ul style="list-style-type: none"> • Amazing Lombardy • Bewitching Veneto • Glamorous Emilia-Romagna • Luscious Tuscany • Charming Campania • Glowing Sicily • Unique Sardinia
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Food and Religion	Conoscere abitudini e restrizioni alimentari di alcune fra le religioni più diffuse	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Religion • Judaism • Islam • Hinduism

	come forma di rispetto verso altre culture.	<ul style="list-style-type: none"> • Buddhism • Kosher Food
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Buffets, Banqueting and Banqueting menus	Sapere riferire e relazionare su diversi di tipi di buffets e banquets. Conoscere le funzioni di un banqueting manager.	<ul style="list-style-type: none"> • Banqueting • Buffet Service • The Banqueting Manager and Function Planning
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Job search	Saper leggere degli annunci di lavoro, saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae.	<ul style="list-style-type: none"> • Staffing • Job Opportunities • Job Advertisements • The Application Letter • European CV



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Chimica
Prof.ssa Valentina Bleve

RELAZIONE SULLA CLASSE

Sotto il profilo comportamentale la classe, nel complesso, ha evidenziato un atteggiamento vivace ma nel contempo corretto e rispettoso delle norme che regolano la vita scolastica. Da un punto di vista dell'andamento didattico emergono due livelli di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Un gruppo di alunni si distingue per un buon livello di preparazione e di abilità acquisito, mostrando assiduità nello studio, partecipazione costruttiva e impegno costante, conseguendo con sicurezza gli obiettivi prefissati. Un secondo gruppo ha raggiunto un grado di preparazione discreto da attribuire principalmente a uno studio non sempre costante e approfondito unitamente a una partecipazione alle lezioni altalenante. Il profitto medio raggiunto dalla classe nella materia risulta perciò discreto, in qualche caso ottimo.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Discussione guidata• Lezione dialogata	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo: "ESPLORARE GLI ALIMENTI; analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" di Antonio Cassese e Fabio Capuano.• Appunti e mappe concettuali	<ul style="list-style-type: none">• Prove scritte con domande a risposta aperta e/o a risposta multipla• Colloqui e verifiche orali solo in caso di esito insufficiente nelle prove scritte• Simulazione di Terza Prova	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza degli argomenti affrontati• Uso corretto del linguaggio scientifico• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali• Partecipazione, impegno ed interesse mostrati in classe

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Metodi ottici	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Saper effettuare una valutazione qualitativa e/o quantitativa di una data sostanza o miscela dall'esame di un suo spettro -Correlare la struttura chimica con le caratteristiche strutturali delle molecole 	<ul style="list-style-type: none"> -Introduzione: la luce e le radiazioni -Le modalità di interazione tra radiazione e materia -Lo spettro elettromagnetico -La quantizzazione dell'energia -Assorbimento ed emissione -L'equazione di Planck -Spettroscopia di emissione atomica -Spettroscopia di assorbimento atomico -Spettroscopia molecolare -Strumentazione
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
La cromatografia: principi teorici e metodiche	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere i principi delle tecniche cromatografiche di maggior interesse -Essere in grado di effettuare una valutazione qualitativa e/o quantitativa di una data miscela dall'esame del suo cromatogramma 	<ul style="list-style-type: none"> -Principio della cromatografia -Meccanismi di separazione cromatografica -Cromatografia su carta e su strato sottile -Cromatografia su colonna -Il cromatogramma: caratteristiche principali e cenni all'analisi qualitativa e quantitativa -Cromatografia liquida ad alta pressione -Gascromatografia
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Gli oli e i grassi	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari -Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai grassi alimentari -Conoscere, attraverso l'esecuzione di alcune misure, il valore dell'attività di laboratorio e le problematiche annesse -Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati 	<ul style="list-style-type: none"> -Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e glicolipidi, steroli -Oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno -Irrancidimento -Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Le sostanze zuccherine	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere le caratteristiche chimiche e merceologiche dei principali dolcificanti -Conoscere i principi dei metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi, con particolare riferimento al miele -Conoscere, attraverso l'esecuzione di alcune misure, il valore dell'attività di laboratorio e le problematiche annesse -Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati 	<ul style="list-style-type: none"> -Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi -Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele e altri dolcificanti di interesse -Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi -Principali analisi chimico-fisiche del miele
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Il latte, alimento proteico	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche del latte -Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse nell'ambito del latte -Conoscere, attraverso l'esecuzione di alcune misure, il valore dell'attività di laboratorio e le problematiche annesse -Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati 	<ul style="list-style-type: none"> -Ammiinoacidi -Proprietà funzionali e strutturali delle proteine -Il latte: <ul style="list-style-type: none"> ✓ definizione legale e caratteristiche generali ✓ composizione chimica ✓ tipi di latte reperibili in commercio -Principali metodi di analisi chimico-fisica del latte
Le farine	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico -Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche degli sfarinati di grano -Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse nell'ambito degli sfarinati -Essere in grado di verificare che una farina soddisfi 	<ul style="list-style-type: none"> -I cereali: caratteristiche generali e loro impiego in campo alimentare -Il frumento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ composizione chimica e struttura della cariosside ✓ la molitura ✓ le farine e le semole -Principi fisici e chimici generali alla base del processo di panificazione

	<p>determinati requisiti legali</p> <p>-Individuare l'impiego cui è destinata una farina sulla base delle relative proprietà fisiche, chimiche e tecnologiche</p>	<p>-Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati</p> <p>-Valutazione tecnologica delle farine nell'ambito delle produzioni da forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ caratteristiche reologiche ✓ caratteristiche fermentative ✓ Indice Sintetico di Qualità
--	---	--



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Francese
Prof.ssa Stefania Barazzoni

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 17 alunni. Di essi, 10 seguono le lezioni di lingua francese. È presente un'alunna con DSA e due alunne seguono una programmazione per obiettivi minimi.

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

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

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

Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell'uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente, con qualche punta di eccellenza che si è distinta per precisione e tenacia nello studio.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca d'informazioni attraverso internet - Esercitazioni scritte - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: Zanotti/Paour – Passion Restauration – ed. San Marco - Fotocopie integrative - Materiali multimediali 	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e due nel corso del secondo; due verifiche orali a quadrimestre, una simulazione di terza prova.</p> <p>Tipologia: Quesiti a risposta aperta; Quesiti a scelta multipla;</p> <p>Vero/falso; Esercizi di completamento; Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento; Prove strutturate; Prove semi-strutturate; Colloquio tradizionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti studiati - Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta - Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Rapport de stage / Révisions	<p>Décrire un stage en donnant des précisions (dates, horaires et compétences acquises) ;</p> <p>Présenter l'équipe au sein de laquelle le stage s'est déroulé ;</p> <p>Donner ses impressions sur le stage ;</p> <p>Réviser la grammaire et le lexique ;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation et description d'événements, d'activités professionnelles passées et d'expériences personnelles ; - Expression d'une opinion; - Lexique lié à la gastronomie et à l'organisation du travail.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
La pâtisserie française	Connaître les incontournables de la pâtisserie française ;	<ul style="list-style-type: none"> - Les ingrédients de base de la pâtisserie ;

	Présenter une recette et les phases de son élaboration ; Connaître les hauts lieux de l'œnogastronomie et les grands pâtisseries, chocolatiers et glaciers français.	<ul style="list-style-type: none"> - Les viennoiseries, - Gâteaux et desserts français ; - Les hauts lieux et les grands noms.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Bien-être et qualité	Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions; Opérer des choix sur le régime à suivre ; Présenter des menus équilibrés ; Connaître les produits bio et les OGM.	<ul style="list-style-type: none"> - Les régimes alimentaires ; - La pyramide alimentaire ; - Les produits d'excellence et les certifications.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ; Savoir cuire et conserver les aliments ; Connaître la méthode HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des aliments ; - HACCP ; - Allergies et intolérances alimentaires ; - Intoxications.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
La cuisine dans la littérature et au cinéma	Comprendre le sens d'un texte littéraire ou d'un document cinématographique; Faire un bref exposé sur un sujet culturel.	<ul style="list-style-type: none"> - Œuvres littéraires et cinématographiques: - Film : <i>Les émotifs anonymes</i> de Jean-Pierre Améris; - Film : <i>Les saveurs du palais</i> de Christian Vincent; - Nouvelle : <i>Happy Meal</i> d'Anna Gavalda
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	<ul style="list-style-type: none"> - Les petites annonces - Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Tedesco
Prof.ssa Cecilia Regni

RELAZIONE SULLA CLASSE

All'interno della classe VP sono presenti sette alunni che frequentano le lezioni di tedesco. A loro si aggiungono, nelle tre ore settimanali curriculari, sette alunni della classe VSB e quattro alunni della classe VT.

Ho accompagnato questa classe nello studio della lingua e della cultura tedesca solo durante quest'anno scolastico e da subito si è instaurato un rapporto didattico positivo.

La classe risulta omogenea dal punto di vista disciplinare e non sono mai emerse problematiche rilevanti, il comportamento è stato sempre corretto, collaborativo e attento.

Dal punto di vista didattico la classe può essere divisa in due gruppi. Un gruppo presenta alcune lacune a livello di abilità comunicative scritte e orali e una scarsa sicurezza nella proprie abilità linguistiche, raggiungendo comunque risultati sufficienti e/o discreti. L'altro gruppo, partendo da una base discreta o buona raggiunge livelli di eccellenza rispetto al livello della classe. 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. Nello svolgere tali compiti gli alunni sono stati accompagnati in modo graduale, consolidando in primo luogo il lessico e le strutture appropriate e poi a elaborando testi più lunghi e complessi. Il lavoro è stato portato a termine con adeguatezza e interesse da tutti e le difficoltà linguistiche sono stata parzialmente superate, anche da alunni con problematiche DSA, in un contesto comunicativo tra pari.

Il periodo di assenza di uno degli alunni durante tutto il secondo quadrimestre non ha reso possibile una sua valutazione oggettiva.

Le abilità linguistiche di produzione orale e scritta sono da considerare sufficienti e in alcuni casi buone anche se le lacune pregresse alimentano il senso di insicurezza degli alunni, soprattutto di quelli con problematiche DSA, nei contesti comunicativi e nell'esprimersi liberamente. A livello di comprensione orale la classe può essere considerata discreta e in alcuni casi ottima anche se è stato necessario supportare a volte tale attività con la traduzione in italiano. Ciò ha fatto emergere per alcuni alunni una carenza di utili strategie linguistiche in grado di colmare i vuoti lessicali e strutturali. L'approccio al testo scritto è da ritenersi 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, raggiungendo in alcuni casi ottimi risultati.

L'inserimento degli alunni in un contesto di classe strutturato non ha comportato una riduzione del programma; contrariamente è stato un arricchimento delle abilità comunicative e interpersonali.

Da evidenziare positivamente sono il rispetto e la fiducia da parte della classe nel lavoro dell'insegnante che si sono dimostrati sempre costanti. Ciò ha permesso lo svolgimento del programma scolastico secondo le scadenze programmate e l'approfondimento di argomenti di interesse comune. Grazie ad un dialogo educativo sempre propositivo è stato possibile rispettare i tempi di apprendimento di tutti gli alunni e di concordare in maniera efficace i momenti di verifica.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Mod. 1. Praktikumsbericht: tipologie di Stage, relazione sull'attività di Stage</p> <p>Mod 2. Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten. Besondere Jahreszeitrezepte und Getränke</p> <p>Mod. 3. Werbung und Anzeigen: wie das Marketing eine wesentliche Rolle in der gastronomischen Welt spielt.</p> <p>Mod. 4. Geographie und Politik Deutschlands: Frankfurt, Dresden, Berlin, München, Freiburg, Dortmund, Wien, die deutsche Märchenstraße. Die Geschichte Deutschlands: vom I Weltkrieg bis die Vereinigung.</p> <p>Mod. 5. Gesunde Ernährung: Smartdiät und Smartzutaten aus IEO die Diät auf wissenschaftlicher Basis.</p> <p>Mod. 6. Arbeitswelt: Curriculum Vitae. Vorstellungsgespräch,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere cibi e bevande, descrivere e capire abitudini alimentari, presentare e capire ingredienti e ricette regionali; - descrivere aspetti significativi di una città; - descrivere e pubblicizzare un locale o una manifestazione; - comprendere testi e relazionare su temi relativi a locali tipici; - riferire e relazionare su argomenti di geografia dei paesi di lingua tedesca, descrivere in maniera esaustiva le principali città tedesche; - individuare i principali avvenimenti della storia della Germania del XX sec.; - comprendere testi di natura letteraria inseriti in un preciso contesto storico; 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie, struttura, caratteristiche e lessico specifico di una relazione di Stage, le frasi secondarie tedesche con <i>-weil, -dass, um ...zu</i> - Locali tipici tedeschi, peculiarità e stili, cibi e bevande, tipologie di cliente: Gaststaette, Café, Kneipe, Biergarten; - Ingredienti della cucina tedesca, metodi di cottura, ricette e bevande regionali, la declinazione dell'aggettivo. - Tipologie di pubblicità attuali: manifesti, volantini, spot televisivi, spot sul web. Le caratteristiche specifiche del linguaggio pubblicitario - Dresda, Monaco di Baviera, Francoforte sul Meno, Friburgo di Brisgovia, la strada tedesca delle Fiabe, Vienna, Berlino. Viaggio attraverso la Germania con la serie didattica "Ticket nach Berlin";

<p>Bewerbungsschreiben, kulturelle Unterschiede in der Arbeitswelt (Stereotype, Sichtwechsel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - relazionare brevemente sull'attività di Stage; - presentarsi in occasione di un colloquio di lavoro, scrivere il proprio curriculum, la propria lettera di presentazione; - comprendere le differenze culturali tra Germania e Italia nell'approccio al mondo del lavoro; 	<ul style="list-style-type: none"> - La storia tedesca e austriaca in date, avvenimenti e parole chiave, dalla prima Guerra mondiale fino al 1945: film "Das weiße Band", Stefan Zweig "Die Welt von Gestern", Nelly Sachs "Chor der Geretteten", Paul Celan "Todesfuge". Dalla seconda guerra mondiale all'unificazione della Germania: Christa Wolf "Der geteilte Himmel", film "Das Leben der Anderen"; - gli alimenti e le ricette smart in una dieta salutare; - Esempi di Curriculum Vitae con Europass. Lessico specifico legato alle esperienze degli alunni. La lettera di presentazioni e il colloquio di lavoro, differenze culturali e stereotipi.
---	---	--

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Metodo comunicativo ed interculturale. La riflessione linguistica verrà condotta seguendo il metodo induttivo partendo dai contesti comunicativi.</p> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo "Kochkunst - Deutsch für Gastronomie" ed. Loescher - Esercizi e schemi predisposti dall'insegnante - Schede riassuntive, 	<p>I Quadrimestre: Due verifiche orali e due verifiche scritte per classi parallele.</p> <p>II Quadrimestre: due verifiche orali e due verifiche scritte per classi parallele.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Plenum,

<ul style="list-style-type: none"> - Role Playing - Lavori in coppia e di gruppo. - Esercitazioni guidate - Esercitazioni individuali 	<p>lessicali e di approfondimento, predisposte dall'insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fotocopie - CD e DVD - Serie didattizzata "Ticket nach Berlin" - Sitografia predisposta dall'insegnante - Dropbox 		<p>presentazioni in Plenum.</p>
---	--	--	---------------------------------



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Matematica
Prof. Alessandro Loda

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha mediamente raggiunto un profitto sufficiente.

Durante l'intero periodo ho notato grosse difficoltà nella comprensione dei pochi concetti che stanno alla base del programma di matematica di quinta. Causa di ciò è stato anche, in generale, lo scarso interesse ed impegno verso la materia fatta eccezione per un gruppo di 5 o 6 alunni. Per quello che riguarda la partecipazione alle lezioni ho rilevato una certa frammentarietà dovuta anche alle diverse assenze che si sono registrate con una certa frequenza da buona parte della classe durante l'intero anno.

Un primo gruppo formato da 5 o 6 elementi, come sopra accennato, ha seguito le lezioni fino alla fine impegnandosi con costanza ed interesse. Ha svolto quasi sempre i vari esercizi assegnati in classe dal sottoscritto ottenendo quindi buoni risultati.

Un secondo gruppo formato dai restanti alunni che ha seguito invece le lezioni con interesse altalenante e risultati altrettanto variabili.

Il comportamento è stato abbastanza corretto da parte di tutti anche se non di rado sono stato costretto a richiamare gli alunni se non all'attenzione almeno al silenzio. La maggior parte di loro tende infatti a distrarsi ed a venire coinvolta in attività non pertinenti all'argomento della lezione. La propensione al lavoro a casa infine direi che è stata generalmente scarsa fatta eccezione per il primo gruppo di persone menzionato sopra.

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere intuitivamente il concetto di limite • Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, con funzioni algebriche razionali • Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto • Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali e verticali delle funzioni algebriche razionali • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, limiti, asintoti, punti stazionari, punti di flesso) 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione intuitiva di limite • Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$ • Definizione intuitiva di asintoto • Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali • Traccia approssimativa di un grafico di funzione • Analisi del grafico di una funzione
Ore effettuate: 35		

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, derivata di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto (di ascissa nota) • Conoscere la definizione di punti stazionari • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Saper determinare le coordinate dei punti di flesso e gli intervalli di convessità e concavità di una funzione algebrica razionale • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata • Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza • Determinazione dell'equazione della retta tangente al grafico • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Definizione e determinazione di punti di flesso di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di convessità e concavità di una funzione algebrica razionale • Traccia del grafico di una funzione • Analisi del grafico di una funzione
Ore effettuate: 43		



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5^P Pasticceria

DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa
Prof.ssa Giorgia Nespoli

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è stata seguita da me solo nell'ultimo anno scolastico. Il programma svolto ha subito qualche rallentamento dovuto in primo luogo all'orario di solo 2 ore settimanali concentrate nei primi giorni della settimana, spesso saltate per neve, vacanze pasquali, ponte di maggio, 2 simulazioni di terza prova fatte di lunedì.

La classe, seppur poco numerosa, si presenta abbastanza variegata.

La maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente al dialogo educativo distinguendosi per impegno e serietà nello studio; altri, pur frequentando regolarmente, si sono impegnati in modo discontinuo, non sfruttando pienamente le proprie capacità; pochi hanno disatteso allo studio della materia impegnandosi maggiormente nella seconda parte dell'anno scolastico, un alunno ha interrotto la frequenza durante il corso dell'anno scolastico

Il profitto raggiunto è nel complesso discreto: alcuni alunni hanno raggiunto un buon profitto, la maggior parte discreto, altri solo sufficiente per capacità o impegno.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none">• Lezione dialogata• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi• Lezione frontale	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA Autori: De Luca-Fantozzi Editore: Liviana• Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante	<ul style="list-style-type: none">• Esercizi• Quesiti a risposta aperta• Colloquio tradizionale• Simulazione di prova d'esame	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza degli argomenti affrontati• Comprensione e dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

Modulo A	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LE RISORSE TECNICHE DELL'IMPRESA	Conoscere gli elementi del patrimonio dell'impresa Conoscere la Situazione patrimoniale	Classificazione degli elementi del patrimonio Valore degli elementi del patrimonio Criteri di valutazione Ammortamento, valutazione delle Rimanenze

Modulo B	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LA GESTIONE AMMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi al fine di determinare il risultato economico. • Conoscere la struttura del bilancio d'esercizio di un'impresa del settore • Conoscere le operazioni di gestione amministrativa e il loro riflesso sul risultato economico. 	<ul style="list-style-type: none"> • I libri e i documenti obbligatori • Le scritture elementari e complesse • Il bilancio d'esercizio

Modulo C	Obiettivi	Contenuti
Titolo: LA GESTIONE FINANZIARIA DELL'IMPRESA	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e analizzare la gestione dell'impresa di settore sotto l'aspetto finanziario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabbisogno finanziario • Fonti di finanziamento: rapporti con le banche, altre forme di finanziamento atipiche (leasing, factoring), finanziamenti pubblici



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5^AP Pasticceria

DISCIPLINA: **Tecnica Gest. Org. Prod.**
Prof. Nicola Pellegrini

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, (4 maschi e 13 femmine). L'estrazione socio culturale è abbastanza omogenea come la provenienza territoriale.

In linea generale gli alunni si mostrano disponibili, corretti nel comportamento, interessati e impegnati. La maggioranza segue con interesse e buona volontà, partecipa attivamente alla vita di classe ed interviene con osservazioni mirate. Le spiegazioni sono seguite per la maggior parte degli alunni con attenzione e curiosità, vi è interesse per le lezioni dialogate e le discussioni.

Il lavoro in classe è stato volto a potenziare in particolare le conoscenze tecniche relative alle principali macchine per la produzione semi-industriale ed industriale di prodotti alimentari, in particolare di prodotti dolciari e da forno ed all'acquisizione di un metodo adeguato per l'organizzazione di una piccola produzione.

La classe ha dimostrato di aver compreso le basi della meccanica delle macchine e il lavoro "in sicurezza" operando in laboratorio, comprendendo anche le differenze tra preparazioni e processi produttivi artigianali ed industriali, pur essendo, la produzione industriale alimentare, una realtà poco presente sul territorio.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali• Lezioni mediante proiezione di files P.P. e filmati di processi produttivi dell'industria alimentare• Lezioni tecnico pratiche sull'architettura e manutenzione di macchine da laboratorio	<ul style="list-style-type: none">• G.Manfè, R.Pozza, G.Scarato, <i>Disegno Meccanico</i>, Principato Editore• R. Bridgman, <i>La Tecnologia</i>, Istituto Geografico De Agostini• C.Maestri, C.Pico, <i>Fisica su misura</i>,	<ul style="list-style-type: none">• Verifiche scritte valide per l'orale composte da:<ol style="list-style-type: none">1) Domande a risposta multipla2) Piccole applicazioni numeriche e logiche3) Domande aperte• Interrogazioni orali• Lavori di gruppo	<ul style="list-style-type: none">• Valutazione comprensione dei principali concetti (mediante verifiche scritte)• Valutazione forma espositiva (mediante interrogazioni)• Valutazione impegno e partecipazione ai dibattiti in classe

	<p>Tramontana</p> <ul style="list-style-type: none"> • G.Battaglia, G.Rabuffetti, V.Rappini, <i>L'ABC dell'organigramma: regole base e contenuti</i> • Chase, Aquilano, Jacobs, <i>Operations Managment</i>, Mc Graw-Hill • Cataldo V. Biffaro, Ro. Labile, Ra. Labile, <i>Tecniche di Gestione ed Organizzazione dei Processi Produttivi</i>, Hoepli • Materiale scaricato dalla rete, disegni, schemi e manuali d'uso e manutenzione • Dispense cartacee fornite dal docente • Files e schemi e disegni inviati mediante Google Drive. 		
--	--	--	--

MODULO 1 (ripasso)	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Cinematica • Dinamica • Eletticità ed elettromagnetismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le 	<ul style="list-style-type: none"> • La trasmissione del moto • I principali organi meccanici e le trasmissioni • Funzionamento di una trasmissione a catena ed a cinghia • Il meccanismo del glifo oscillante

	<p>condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore 	<p>ed il sistema biella manovella</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di elettrotecnica • La corrente elettrica: Voltaggio, frequenza e principali caratteristiche
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di Lavoro ed Energia • Le tipologie di Energia: Cinetica e Potenziale • Il rendimento • Le trasformazioni dell' energia e le macchine convertitrici 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l' effetto utile della combinazione di una forza applicata ad un corpo con il suo spostamento. • Saper mettere in relazione il Lavoro con i vari tipi di energia • Comprendere la conservazione dell' energia ed il ruolo del rendimento in una trasformazione di energia. 	<ul style="list-style-type: none"> • La Potenza di una macchina • Il rendimento di una macchina generica ed in particolare elettrica
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Calore e temperatura • La dilatazione termica e l' equilibrio termico • Il trasferimento del calore • I principi della termodinamica. • Principio di funzionamento di una macchina frigorifera ed il Coefficiente di Prestazione (COE) • Panoramica sulla conservazione dei cibi a bassa / alta temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il concetto di calore e temperatura. • Saper calcolare la quantità di calore necessaria ad innalzare la temperatura di un corpo. • Conoscere le regole e tipologie di trasmissione di calore. • Conoscere il principio di funzionamento di una macchina frigorifera ed il suo rendimento. • Comprendere la conservazione degli alimenti mediante processi termici-fisici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principi termodinamici e trasmissione di calore. • Ciclo frigorifero. • Conservazione dei cibi mediante processi termo-fisici.
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Macchine del settore dolciario e da forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore. • Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di macchine per il settore dolciario e da forno • Architettura e funzionamento delle seguenti macchine: <ol style="list-style-type: none"> 1) Macchine semplici automatiche o manuali 2) Planetarie 3) Impastatrici

	<p>documentazione tecnica a corredo degli stessi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno. 	<ol style="list-style-type: none"> 4) Gelatiere 5) Macchine a rulli 6) Frigoriferi, congelatori ed abbattitori 7) Macchine termiche statiche (Forni, friggitrice) <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al settore delle macchine industriali
MODULO 5 (Ripasso)	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Manuale d'uso e manutenzione • Manuale utente 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore . • Individuare e descrivere i principali componenti meccanici ed elettrici delle macchine del settore. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione del manuale d'uso e manutenzione • Interpretazione e lettura del manuale • Le normative di sicurezza in campo elettrico e meccanico • I disegni esplosi e la relativa distinta dei componenti • La valutazione del danno e l'individuazione sulla macchina
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • L'organigramma 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'utilità ed il significato dell'organigramma e del funzionigramma • Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'ACB dell'organigramma: <ol style="list-style-type: none"> 1) A cosa serve l'organigramma 2) Che cos'è l'organigramma 3) Come si costruisce l'organigramma 4) Pregi e difetti dell'organigramma
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • La gestione delle scorte 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime. 	<ul style="list-style-type: none"> • La gestione delle scorte: <ol style="list-style-type: none"> 1) Natura delle scorte 2) Funzioni delle scorte 3) Gestione delle scorte • Gestione a ripristino della scorta ciclo di un singolo punto di stoccaggio • Diagramma di flusso di un processo industriale-alimentare • Gestione delle scorte lungo una catena di distribuzione



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: Scienze Motorie
Prof. Eugenio Molino

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe é composta da n. 17 alunni di cui 4 alunni e 13 alunne. Nella classe sono presenti uno studente con DSA ed uno con BES. Frequentano regolarmente le lezioni della disciplina, sono ben integrati e svolgono 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.

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

Idonea 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 anche se a volte alcuni presentano comportamento infantili non adeguati all'età cronologica.

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-alto nel complesso, miglioramento del rapporto con il proprio corpo, confronto obiettivo con i propri limiti e le proprie potenzialità, disomogenee le competenze fisico- sportive raggiunte in particolare tra una parte femminile e quella della restante parte della classe. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sport.

PROGRAMMA SVOLTO

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

Moduli E tempi	Obiettivi	Contenuti disciplinari
<p>Modulo N:1 <i>Test motori</i> Periodo: Settembre/Ottobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione programmazione <p>Informazione sulle norme di comportamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove d'ingresso 	<p>Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, TEST EUROFIT-LEGER-BIP TEST Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione</p>
<p>Modulo N.2 <i>Potenziamento fisiologico</i> Periodo: Novembre/Dicembre e per Tutto l'anno scolastico A.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale • Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità 	<p>- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare):</p> <ul style="list-style-type: none"> - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi

	<p>condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.</p>	<p>- attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola</p>
<p>Modulo N.3 <i>Padronanza degli schemi motori</i></p> <p>Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l' A.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione degli schemi motori di base. • Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria 	<p>Miglioramento degli schemi motori - 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. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (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 ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.</p>
<p>Modulo N.4 <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"> • Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra • Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra 	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo; Pallacanestro, Calcetto e giochi sport aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. <i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attrezzistica e Atletica Leggera. Con la <i>racchetta</i>: Squash presso centro FIGS di Riccione, Badminton, Tennis</p>
<p>Modulo N.5 <i>Difesa personale</i></p> <p>Periodo: Dicembre/ Gennaio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire la sicurezza personale, in un'ottica di benessere psico-fisico. • Conoscere le azioni pratiche da eseguire in 	<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>

	caso di difficoltà.	
Modulo N.6 <i>Teoria Ed. fisica</i> Periodo: Dicembre/Maggio	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere: alcuni apparati. • Principi dell' Allenamento ; sport e alimentazione. • Norme di primo soccorso. 	Anatomia e fisiologia: apparato scheletrico e muscoli del corpo umano Sistemi energetici: aerobico e anaerobico Basi dell' Allenamento e distinzioni per la creazione di circuiti allenanti Nozioni di Alimentazione e sport. Traumatologia di base e primo soccorso.
Modulo N. 7 <i>Atletica Leggera</i> Periodo: Aprile/Maggio	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline. • Principi dell' Allenamento 	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



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"S. Savioli" - Riccione
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe 5[^]P Pasticceria

DISCIPLINA: **Scienza degli Alimenti**
Prof. Angelo Bonfiglio

RELAZIONE SULLA CLASSE

Il primo incontro con la classe, ex 3P, è avvenuto per la prima volta nell'anno scolastico 2015-16; da quel momento è stato avviato un percorso didattico e disciplinare durato un triennio. La situazione della classe è alquanto eterogenea dove si evincono tre situazioni: quella preponderante è composta da alunni che si presentano con un profilo poco più che sufficiente, un secondo gruppo di nicchia, invece, che raggiunge delle ottime performance scolastiche accompagnate da autonomia nello studio, padronanza di un linguaggio tecnico-scientifico e chiarezza espositiva; ed un ultimo gruppo che ha mostrato uno studio finalizzato al raggiungimento del livello della sufficienza (alcuni dei quali mostrano difficoltà nei processi di recupero di conoscenze pregresse). Da annotare i casi delle due ragazze con sostegno le quali hanno sempre seguito un percorso costante d'acquisizione delle conoscenze e progettazione delle proprie competenze; seppur con profilo diverso entrambe hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, addirittura una di loro ha mostrato delle ottime capacità di collegamento paragonabili a quelle del contesto classe.

La classe, nell'insieme, ha sempre mostrato un grande interesse verso la disciplina e, per quanto possibile, il loro livello di attenzione è stato chiamato ad essere più alto possibile attraverso dei riferimenti sull'aspetto professionalizzante e sull'esperienza del loro percorso di alternanza scuola-lavoro.

Nonostante gli impegni scolastici che hanno coinvolto la classe (incontri nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, SIGEP, eventi e manifestazioni, calamità naturale quale la neve) la programmazione ha subito una diluizione dei tempi; ad ogni modo tutta la programmazione ministeriale è stata affrontata ed eviscerata nella sua pienezza.

PROGRAMMA SVOLTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
- Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata - Ricerche e	- Libro di testo "Conoscere gli alimenti" di S. Rodato" casa ed. CLITT - Power Point - Dispense	PROVE SCRITTE -temi PROVE ORALI - Colloqui tradizionali - Colloqui	-Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti -Abilità nell'approfondire e

approfondimenti svolti individualmente	-Mappe concettuali	interdisciplinari-	<p>argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico</p> <p>-Padronanza del linguaggio specifico</p> <p>-Esposizione corretta</p>
--	--------------------	--------------------	--

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP</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.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p data-bbox="145 302 239 331">Titolo:</p> <p data-bbox="145 342 470 450">L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p>	<p data-bbox="571 338 928 555">Saper riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali del nostro tempo e le conseguenti trasformazioni intervenute.</p> <p data-bbox="560 595 940 701">Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p data-bbox="571 712 928 853">Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p data-bbox="1086 338 1310 371">Cibo e religioni.</p> <p data-bbox="970 376 1433 517">Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p data-bbox="1015 560 1385 593">Nuovi prodotti alimentari.</p> <p data-bbox="959 600 1441 817">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>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>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>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare Bioenergetica LARN e dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Alimentazione collettiva Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Limiti delle diete dimagranti</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia. Alcolemia Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>

PARTE III
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Griglie di valutazione

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A - Analisi testuale**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo		
	a) completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	1,5	2
	c) descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	1	1,5
	d) dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo		
	a) comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	1,5	2,5
	b) sufficiente comprensione del brano	1	2 - 1,5
	c) comprende superficialmente il significato del testo	0,5	1
	Capacità di riflessione e contestualizzazione		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	2	3
	b) offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	1,5	2,5 - 2
	c) sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari:

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B - Articolo di Giornale**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica		
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2	2,5
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5	2
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati		
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	1,5	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	1	2 - 1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	0,5	1
	Capacità di riflessione e sintesi		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5 - 2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
	d) scarsi spunti critici	0,5	1
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari:

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B - Saggio breve**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Struttura e coerenza dell'argomentazione		
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2	2,5
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5	2
	c) Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati		
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	1,5	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	1	2 - 1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	0,5	1
	Capacità di riflessione e sintesi		
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5 - 2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
d) scarsi spunti critici	0,5	1	
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari:

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA C - Tema di argomento storico**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza degli eventi storici		
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	1,5	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	1	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema		
	a) Il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b) il tema è sufficientemente organizzato	1	2 - 1,5
	c) il tema è solo parzialmente organizzato	0,5	1
	Capacità di riflessione, analisi e sintesi		
	a) presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	2	3
	b) sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	1,5	2,5 - 2
	c) sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	1	1,5
d) non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	0,5	1	
Valutazione finale		_____/15	

I Commissari:

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA D - Tema di ordine generale**

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a) buona	1,5	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia		
	a) pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti)	1,5	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve)	1	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0,5	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema		
	a) il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b) il tema è sufficientemente strutturato	1	2 - 1,5
	c) il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	0,5	1
	Capacità di approfondimento e di riflessione		
	a) presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	2	3
	b) dimostra una buona capacità di riflessione/critica	1,5	2,5 - 2
	c) sufficiente capacità di riflessione/critica	1	1,5
d) non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	0,5	1	
Valutazione finale		____/15	

I Commissari:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Prova di scienze e cultura dell'alimentazione				
Cognome e nome del candidato:			Classe:	
Prima parte				
Indicatori	Descrittori	Livello	votaz. parziale	valutaz. Assegnata
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0	
		Incerta e lacunosa	1	
		Sufficiente	2	
		Discreta	3	
		Adeguate e approfondita	4	
	Congruenza con la traccia	Parziale	0,5	
		Completa	1	
COMPETENZE TECNICHE	Competenze e utilizzo di terminologie corrette secondo le norme	Nulle o incerte	0	
		Sufficienti	1	
		Sempre corrette e adeguate	2	
CAPACITA' ELABORATIVE LOGICO-CRITICHE E CREATIVE	Capacità di effettuare considerazioni personali, collegamenti e riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Nulle	0	
		Sufficienti /discrete	1	
		Adeguate e apprezzabili	2	
Punteggio massimo/conseguito			9	

Seconda parte

Indicatori	Descrittori	Livello	votaz. parziale	Quesito 1	Quesito 2
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione (anche sul piano grammaticale)	Nulla o molto limitata	0		
		Sufficiente	1		
		Adeguate e approfondita	2		
COMPETENZE TECNICHE	Competenze e utilizzo di terminologie corrette secondo le norme	Nulle o incerte	0		
		Sufficienti e adeguate	0,5		
CAPACITA' ELABORATIVE	Capacità di sintesi e capacità di effettuare considerazioni personali	Nulle o incerte	0		
		Sufficienti e adeguate	0,5		
Punteggio massimo/conseguito					

Punteggio		Prima parte	Quesito 1	Quesito 2	Totale
Max		9	3	3	15
Ottenuto					

Valutaz. Finale	/15
-----------------	-----

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: _____

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

Tipologia		Punteggio max.		Punteggio attribuito
Scelta multipla		punti 1 x 4	4	
Quesito 1 a risposta aperta	Contenuti (risposta attesa)	punti 4	5,5	
	Costruzione, sintesi, linguaggio	punti 1,5		
Quesito 2 a risposta aperta	Contenuti (risposta attesa)	punti 4	5,5	
	Costruzione, sintesi, linguaggio	punti 1,5		
	Totale		Punti 15	

Riccione, li _____ Voto complessivo attribuito alla prova _____/15

I Commissari:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Nome e Cognome del candidato _____ Classe _____

SCARSO	Si esprime in modo frammentario e limitato	Non conosce gli argomenti	Non sa applicare quanto appreso	Non utilizza le sue abilità in situazioni nuove	0/9
INSUFFICIENTE	Si esprime in modo impreciso e non sempre coerente	Conosce i contenuti in modo frammentario ed approssimativo	E' incerto nell'individuazione dei concetti chiave e non sa operare collegamenti	Utilizza solo parzialmente le sue abilità in situazioni nuove	10/19
SUFFICIENTE	Si esprime in modo semplice anche se non sempre coordinato	Conosce i contenuti per grandi ambiti di riferimento o nei loro elementi di base	Individua concetti chiave ed opera dei collegamenti anche se in maniera non sempre autonoma	Utilizza le abilità per tentare di formulare un giudizio	20/21
DISCRETO	Si esprime in modo appropriato ed efficace	Conosce i contenuti in modo adeguato e pertinente	Sviluppa i concetti ed opera collegamenti in modo appropriato	Si muove in situazioni nuove anche senza sollecitazioni, formulando giudizi appropriati	22/26
BUONO/OTTIMO	Si esprime in modo fluido e con ricchezza e pertinenza lessicale	Conosce i contenuti in modo esatto e completo	Sviluppa i concetti, li approfondisce e li organizza in modo autonomo	E' autonomo in situazioni nuove ed esprime giudizi personali ed argomentati	27/30

I Commissari:

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

Copia dei quesiti proposti agli alunni durante le simulazioni di terza prova

SCEGLI LA RISPOSTA CHE RITIENI ESATTA:

A) Il patrimonio lordo è:

1. il totale degli investimenti
2. il totale dei finanziamenti interni
3. le attività meno le passività
4. l'insieme delle immobilizzazioni

B) I ratei attivi sono:

1. costi di competenza dell'esercizio che verranno pagati in quello successivo
2. ricavi di competenza dell'esercizio futuro, che sono già stati riscossi anticipatamente
3. ricavi di competenza dell'esercizio, che verranno riscossi in quello successivo
4. costi di competenza dell'esercizio futuro, che sono già stati pagati anticipatamente

C) Il reddito d'esercizio calcolato con il procedimento analitico è così determinato:

1. patrimonio netto finale – patrimonio netto iniziale
2. Ricavi – Costi
3. entrate monetarie - uscite monetarie
4. Ricavi d'esercizio – Costi d'esercizio

D) Con il criterio LIFO si valutano:

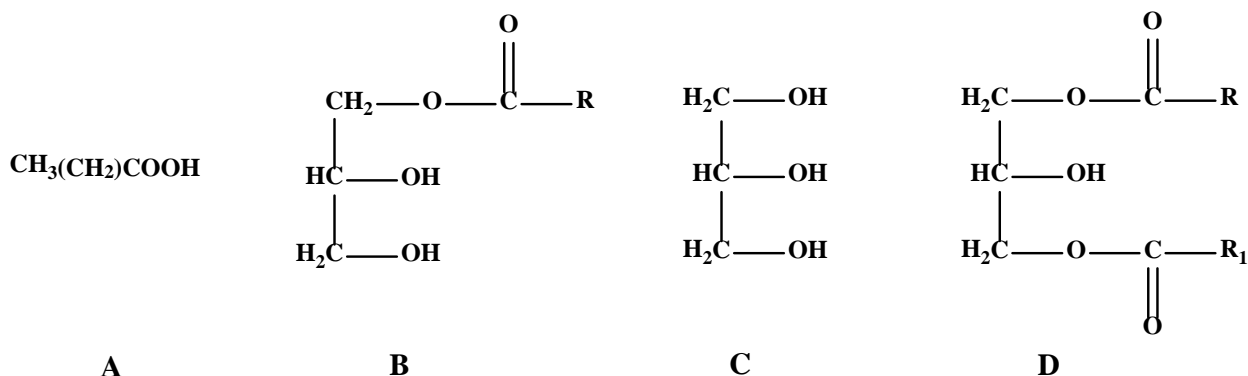
1. le immobilizzazioni materiali
2. le rimanenze di magazzino al prezzo di mercato
3. le immobilizzazioni finanziarie
4. le rimanenze di magazzino ai prezzi delle prime partite d'acquisto

SIMULAZIONE TERZA PROVA – CHIMICA

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 09/04/2018

1. Quale dei seguenti composti rappresenta un monogliceride:



2. Il 98-99 % dell'olio d'oliva è costituito da trigliceridi contenenti prevalentemente acidi grassi insaturi. Indica quali, tra gli acidi grassi elencati, sono insaturi:

- A. $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_7\text{C}=\text{C}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$
- B. $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{12}\text{COOH}$
- C. $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{16}\text{COOH}$
- D. $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4\text{C}=\text{CCH}_2\text{C}=\text{C}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$

3. I monogliceridi e i digliceridi sono particolarmente utilizzati nelle produzioni da forno per il loro potere emulsionante dovuto:

- A. Alla loro struttura anfipatica o anfifilica; in particolare sono costituiti da testa polare rappresentata dalle catene carboniose degli acidi grassi e una coda apolare rappresentata dal gruppo carbossilico e dai gruppi alcolici degli acidi grassi
- B. Alla loro struttura anfipatica o alifilica; in particolare sono costituiti da testa polare rappresentata dal gruppo carbossilico e dai gruppi alcolici degli acidi grassi e una coda apolare rappresentata dalle catene carboniose degli acidi grassi
- C. Alla loro scarsa capacità di irrancidire
- D. Nessuna delle risposte precedenti

4. L'acidità rappresenta uno dei più importanti parametri per la classificazione, nonché indicatore della qualità di un olio. Indica quale affermazione sull'acidità è falsa:

- A. È dovuta agli acidi grassi legati ai trigliceridi
- B. È dovuta agli acidi grassi liberi, cioè non contenuti nei trigliceridi
- C. Si esprime come % *m/m* di acido oleico
- D. Nell'olio extravergine d'oliva l'acidità non supera lo 0,8 %.

5. Classificazione chimica dei lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare.

6. Definire l'irrancidimento dei lipidi ed elencarne i vari tipi.

SIMULAZIONE TERZA PROVA – INGLESE

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 09/04/2018

1) Discuss the concept of “Enogastronomy” in relation to one of the regions you have studied at school. Use the lines given at your disposal.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

___ / 5.5

2) Analyse the concept of “globalisation” and its implications to “nutrition”. Explain in the lines below, the reasons why the attitude to food has changed so much in the last thirty years. Use the lines given at your disposal.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....

___ / 5.5

RAINBOW CUISINE

As a consequence of globalisation, cultural diversity and ethnic restaurants have become very popular. In fact, today it is easy to find ethnic dishes in the local food culture of many countries.

The “Rainbow Cuisine” defines the food style in South Africa. It is a term that reflects the cultural diversity, and spiritual unity of many people, speaking different languages and living in a country that offers varied and different foods and wines.

This food shows a mix of many cultural societies: European, Asian, and African. You can find tastes of European food traditions (Italian, Portuguese, Greek, English, French, and Dutch); the fruity sweet, and sweet-sour tastes of the Malay, a people from the East Indies who came to Cape Town as slaves; and the spicy curries from India and China. And of course it includes the indigenous food of the African tribes. Alongside, the superb wines complement these special dishes.

1. Ethnic restaurants have become
 - a) Less popular than in the past
 - b) More fashionable and appealing than in the past, but too expensive
 - c) Ethnic food never accompanies local traditional cuisine
 - d) Ethnic food is the expression of how globalisation has enlarged our culinary horizons

2. The “rainbow” cuisine
 - a) This term is the expression of spiritual unity among peoples of different culture
 - b) The rainbow cuisine has nothing in common with the European culinary tradition
 - c) The rainbow cuisine is rich in spices, but poor in cooking methods
 - d) This kind of cuisine is the result of a modern phenomenon called “globalisation”

3. South Africa is the country where
- a) The first restaurant was opened
 - b) Slavery began
 - c) An extraordinary melange of peoples gave rise to the “Rainbow Cuisine”
 - d) The Dutch opened the first seaside resort
4. The text says that
- a) In South Africa people don't drink wine
 - b) People only make use of curry to give flavour to their dishes
 - c) The South African cuisine is a lot richer than any national European cuisine
 - d) The Rainbow cuisine is the expression of indigenous people who lived far off the sea

Total score ____ / 15

____ / 4

SIMULAZIONE TERZA PROVA - STORIA

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 09/04/2018

Scegli l'alternativa corretta

1. L'ascesa di Stalin al potere instaurò in Russia un sistema di tipo

- autoritario, con il governo di un solo partito, ma con la presenza dell'opposizione in parlamento
- totalitario, con il governo di un solo partito e il controllo dell'intera società
- democratico, con un governo a maggioranza bolscevica
- democratico con un governo di coalizione

2. La teoria della rivoluzione permanente elaborata da Trozki

- si basava sull'idea stabilizzare l'equilibrio appena raggiunto e rendere la Russia una vera e propria potenza.
- si basava sull'idea di rafforzare il potere dei Soviet attraverso l'uso di *propaganda* e *terrore*.
- si basava sull'idea che si dovesse tentare immediatamente di esportare la rivoluzione proletaria nel resto di Europa, servendosi anche dei "Komintern".
- era già stata espressa da Lenin nelle *Tesi di Aprile*

3. I Kolkhoz:

- sono i contadini arricchitisi con la NEP
- sono cooperative con cui lo stato mette a disposizione dei contadini i mezzi di produzione
- sono i campi di lavoro forzato in cui venivano deportati gli oppositori politici di Stalin
- sono una fase dei piani quinquennali di Stalin.

4. Il delitto Matteotti risale al

- 1922
- 1923
- 1924
- 1925

SIMULAZIONE TERZA PROVA – PASTICCERIA

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 09/04/2018

Domande a risposta multipla:

1) Il temperaggio del cioccolato consiste nel:

- A- portare il cioccolato ad una temperatura elevata per far sì che evapori l'acqua
- B- riequilibrare gli elementi dello stesso mediante una prima fase di riscaldamento ed una successiva di raffreddamento
- C- fondere vari ingredienti per ottenere una miscela perfetta per produrre uova di cioccolato
- D- raffreddare in abbattitore il cioccolato dopo averlo sciolto

2) cos'è una ganache in pasticceria:

- A- un attrezzo per temperare il cioccolato
- B- un ripieno per cioccolatini a base di panna e cioccolato
- C- un tartufo al cioccolato tipico del Piemonte
- D- l'impasto per fare macarons

3) il glucosio è uno zucchero che si usa principalmente per:

- A- caramelli morbidi, paste di mandorla, fondant e prodotti da forno
- B- sculture di zucchero artistico
- C- estrarre il fruttosio dalla frutta fresca
- D- biscotti, ganache, gelati, confetture e frutta

4) lo zucchero invertito edulcora e congela :

A- 130 - 190

B- 100 - 150

C- 40 - 73

D- 75 - 190

5) scrivi dettagliatamente il procedimento per fare un cioccolatino ripieno (pralina):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6) descrivi gli step principali per comporre un dolce:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SIMULAZIONE TERZA PROVA - TEDESCO

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 07/05/2018

Lesen Sie den Text und kreuzen Sie die richtige Lösung an

Auszug aus „**DIE WELT VON GESTERN**“- Stefan Zweig

Kapitel 7 - Nach dem Krieg

[...] Zum ersten Mal sah ich die Hungersnot. Bald entstand ein neuer Beruf, das sogenannte „Hamstern“. Beschäftigungslose Männer wanderten von Bauer zu Bauer, um illegales Lebensmittel aufzutreiben, die sie dann in der Stadt zum vierfachen und fünffachen Preis verkauften. Man kehrte zum primitiven Tauschwesen zurück. Von Woche zu Woche wird das Chaos größer, denn vor Tag zu Tag wurde die Entwertung des Geldes fühlbarer. Die Inflation wurde immer stärker und bald wusste niemand mehr, was etwas kostete. Durch dieses Chaos wurde die Situation immer widersinniger und unmoralischer. [...]

Mitten im finanziellen Chaos ging das tägliche Leben ungestört weiter. Individuell änderte sich sehr viel, Reiche wurden arm, Spekulanten wurden reich. Aber der Bäcker buk sein Brot, der Schuster machte seine Stiefel, der Schriftsteller schrieb seine Bücher, der Bauer bestellte das Land, die Züge verkehrten regelmäßig, jeden Morgen lag die Zeitung vor der Tür und die Lokale, die Bars, die Theater waren überfüllt. Das früher Stabilste, das Geld, verlor täglich an Wert und die Menschen schätzten die wirklichen Werte des Lebens – Arbeit, Liebe, Freundschaft, Kunst und Natur. [...]

Innerlich gab es eine Revolution in diesen ersten Nachkriegsjahren. Die Welt sah, dass sie betrogen worden war. Betrogen die Mütter, die ihre Kinder geopfert hatten. Betrogen die Soldaten, die als Bettler heimkehrten. Betrogen jeder, der den Versprechen des Staates geglaubt hatte. Betrogen wir alle, die von einer neuen und besser geordneten Welt geträumt hatten. Eine ganze neue Jugend glaubte nicht mehr den Eltern, den Politikern, den Lehrern. [...]

Alles, was extravagant und unkontrollierbar war, erlebte goldene Zeiten: Okkultismus, Spiritismus, Anthroposophie, Handleserei und Grafologie. Jede Form des Rauschgifts, Morphinum, Kokain und Heroin fand reißenden Absatz. Der Krieg war vorüber. Aber er war nicht vorüber. [...]

Nichts hat das deutsche Volk so hasswütig, so hitlerreif gemacht wie die Inflation.

1. Was macht ein „Hamster“?

- a. Illegal handeln
- b. In einem Bauernhof leben
- c. Im Krieg kämpfen
- d. Personen helfen

2. Der Autor beschreibt das tägliche Leben der Nachkriegszeit als ...

- a. normal
- b. reich
- c. widersinnig
- d. moralisch

3. Wie fühlte sich die Welt nach dem Ersten Weltkrieg?

- a. geliebt
- b. betrogen
- c. geschätzt
- d. geachtet

4. Was hat das deutsche Volk „hitlerreif“ gemacht?

- a. der Friede
- b. die Entwertung des Geldes
- c. der Krieg
- d. die Hamstern

Beantworten Sie folgende Fragen (10 Zeilen)

1. Was ist ein Biergarten? Beschreiben Sie die Besonderheiten dieses typischen deutschen Lokals-

2. Wählen Sie eine der behandelten Städte und beschreiben Sie folgende Aspekte:

- geographische/politische Lage der Stadt
- Sehenswürdigkeiten

Begründen Sie kurz Ihre Wahl

SIMULAZIONE TERZA PROVA - TECN. GEST. ORG. PROD.

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 07/05/2018

Scegli l'alternativa corretta

1. Indica tra le seguenti affermazioni qual'è quella corretta:

- Le ruote di frizione sono molto costose e difficilmente realizzabili, ecco perché sono poco impiegate come soluzione di trasmissione.
- Le ruote di frizione sono molto rumorose durante il loro funzionamento.
- Le ruote di frizione riescono a trasmettere sforzi elevati.
- La trasmissione mediante ruote di frizione è molto precisa perché le ruote non possono mai slittare tra loro.

2. Una planetaria durante il suo funzionamento assorbe una potenza di 2,8 kW, mentre eroga una potenza di 2380 W. Quanto vale il rendimento totale della macchina?

- 0,91
- 0,85
- 0,55
- Non si può calcolare

3. Un frigorifero è un dispositivo che:

- Fa passare calore da un corpo più caldo a uno più freddo e insieme produce energia.
- Fa passare calore da un corpo più freddo a uno più caldo e insieme produce energia.
- Fa passare calore da un corpo più caldo a uno più freddo assorbendo energia dall' esterno.
- Fa passare calore da un corpo più freddo a uno più caldo assorbendo energia dall' esterno.

4. La targhetta di riconoscimento di un macchinario:

- È una targa che serve a migliorare l' estetica della macchina.
- È una targa sulla quale è riportato il disegno esploso della macchina stessa completo in tutte le sue parti.
- È una targa appesa con un cavo con riportati i principali dati della macchina.
- È una targa fissata al telaio sulla quale sono incisi, oltre ai dati del costruttore, la potenza elettrica assorbita, il voltaggio e la frequenza di funzionamento, il numero di serie ed altri dati fondamentali.

5. Illustra la differenza tra scorte di CICLO e scorte di SICUREZZA all' interno di un ciclo produttivo.

6. Spiega la funzione della tabella dei guasti riportata nelle ultime pagine di un Manuale D' uso e manutenzione di una macchina.

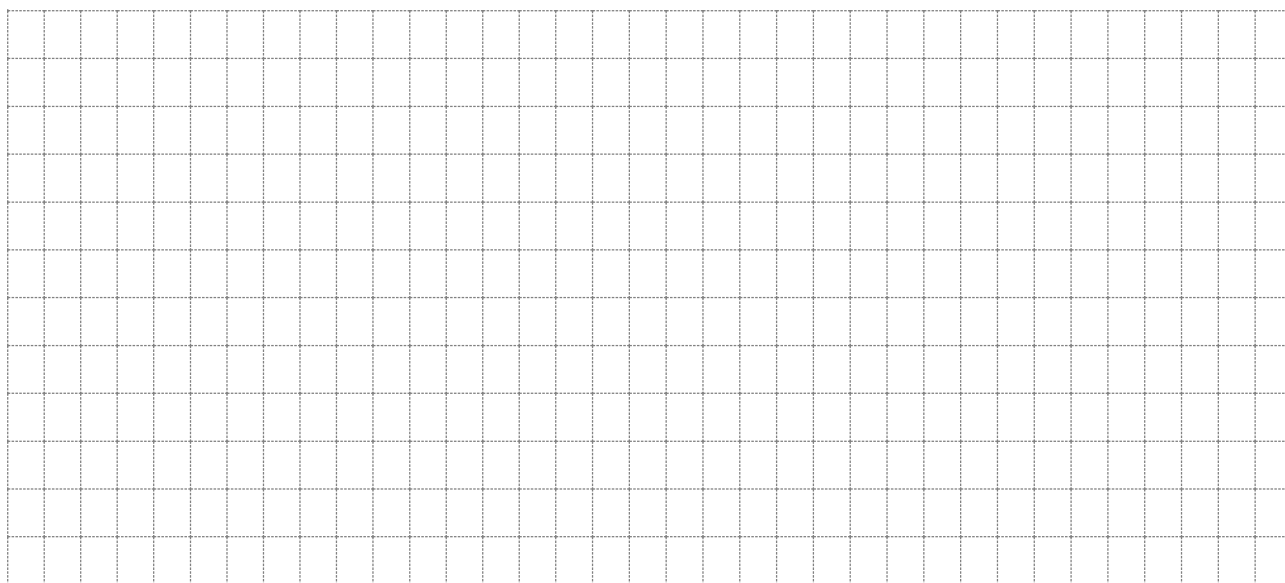
SIMULAZIONE TERZA PROVA – MATEMATICA

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 07/05/2018

QUESITI A RISPOSTA APERTA (11 punti)

1. Si consideri la funzione $y = \frac{x^2+4x+3}{x}$; dopo averla classificata, se ne determinino il dominio e gli eventuali asintoti (verticali, orizzontali, obliqui)

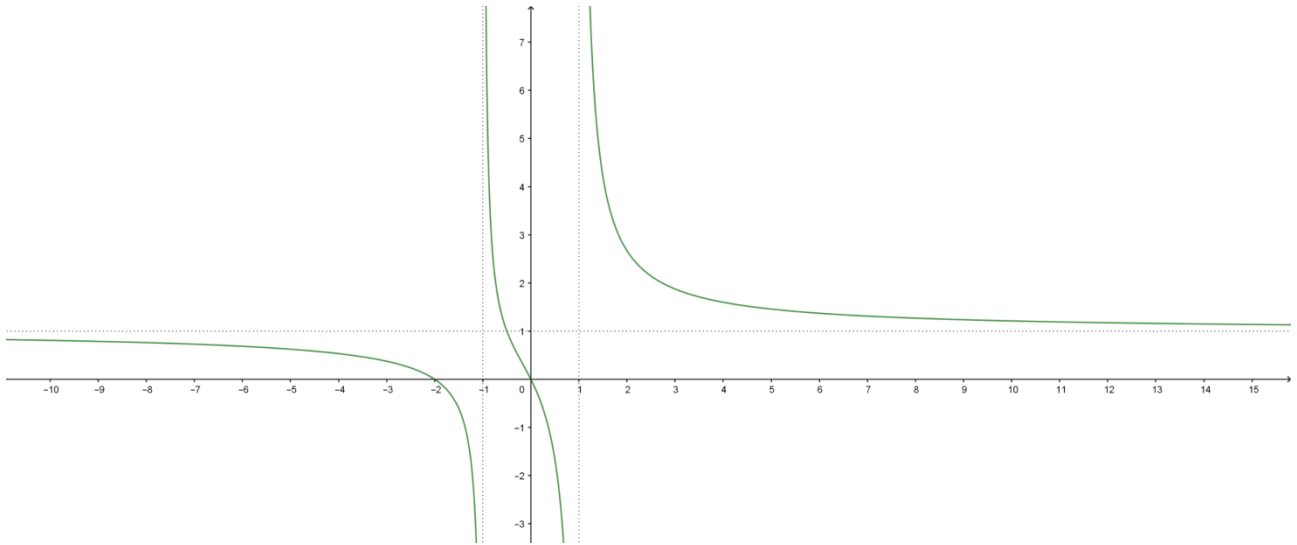


2. Il candidato descriva gli intervalli di monotonia e classifichi gli eventuali punti stazionari della funzione $y = x^3 - 3x^2$



QUESITI A SCELTA MULTIPLA (4 punti)

In relazione al seguente grafico si può affermare che:



1. Il dominio della funzione rappresentata è:
 - $D_f = (-\infty; -1) \cup (+1; +\infty)$;
 - $D_f = \mathbf{R} - \{1\}$;
 - $D_f = \mathbf{R} - \{-1; +1\}$;
 - nessuna delle precedenti.
2. La funzione rappresentata:
 - non è né pari né dispari;
 - è pari;
 - è dispari;
 - è simmetrica rispetto all'asse delle x .
3. La funzione rappresentata ha:
 - tre asintoti di equazione $y = -1, y = 1, x = 1$;
 - tre asintoti di equazione $x = -1, x = 1, y = 1$;
 - solo due asintoti di equazione $x = -1, x = 1$;
 - nessun asintoto.
4. La derivata prima della funzione rappresentata è:
 - positiva per $x < -2 \vee -1 < x < 0 \vee x > 1$;
 - negativa per $-2 < x < -1 \vee 0 < x < 1$;
 - sempre positiva;
 - sempre negativa.

SIMULAZIONE TERZA PROVA – SCIENZE MOTORIE

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 07/05/2018

Domande a risposta multipla, soltanto una risposta è quella corretta

- 1) Cosa significa R.I.C.E nella traumatologia sportiva:
 - a) riposo, innalzamento, contrazione, estensione
 - b) riposo, ghiaccio, compressione, elevazione
 - c) riposo, ghiaccio, contrazione, elevazione
 - d) rilassamento, ghiaccio, compressione, elevazione

- 2) La verticale, esercizio acrobatico della ginnastica artistica, consiste:
 - a) nell'assumere e mantenere una posizione di allineamento capovolto braccia-busto-gambe
 - b) nel compiere una rotazione completa del corpo intorno all'asse sagittale
 - c) nel compiere una rotazione completa intorno all'asse trasversale
 - d) nel mantenere un appoggio capovolto alternato degli arti inferiori e superiori

- 3) Il crampo muscolare è:
 - a) un processo infiammatorio
 - b) una grave lesione
 - c) un improvviso allungamento delle fibre muscolari
 - d) una rigidità del muscolo per contrazione prolungata

- 4) Quanto dura una partita di pallacanestro:
 - a) 30 minuti divisi in 3 tempi da 10 minuti
 - b) 40 minuti divisi in 4 tempi da 10 minuti
 - c) 40 minuti divisi in 2 tempi da 20 minuti
 - d) 40 minuti con una pausa da 10 minuti

Domande a risposta aperta:

- 1) Descrivi in modo sintetico come si svolge una partita di Pallavolo:

SIMULAZIONE TERZA PROVA – FRANCESE

Simulazione terza prova Esame di Stato 2018

Nome e cognome del candidato _____ Classe 5P Data 07/05/2018

LA FRAISE, À ROUGIR DE PLAISIR

Avec elle, le plaisir commence avec le nez. Ce n'est pas pour rien qu'elle tire son nom du latin "fragare", "parfumer".

Rien à voir avec Amédée Frézier qui, au XVII^e siècle, rapporta du Chili les premières plantes à l'origine de nos fraisiers actuels. Un nom prédestiné, voilà tout!

La fraise se fait la messagère des beaux jours et de notre bonne humeur. Son calendrier s'est remarquablement élargi: les premières, les espagnoles, arrivent dès mars; avril voit l'apparition de la belle "Gariguette" du Lot-et-Garonne, puis en mai la vedette "Elsanta", présente jusqu'en juillet. Choisissez-la mûre, en petite quantité pour la consommer aussitôt. Brillante, elle a une couleur bien franche et un pédoncule vert vif. Au vrac, préférez-la en barquette, qui protège son tempérament fragile: les producteurs français l'ont bien compris avec leur emballage transparent, qui porte le logo Fraises de France, avec le nom et l'adresse du producteur.

Un lavage rapide dans la barquette, sans ôter le pédoncule, et la voilà prête à vous livrer tous ses parfums avec un soupçon de sucre et une lichette de crème. Et avec d'autres fruits, pour batifoler dans des rafraîchissantes salades. Au gré de vos humeurs et du calendrier: d'abord avec des exotiques, puis les fruits à noyau dans une proportion de deux parts de fraise pour une de l'autre fruit.

TRUCS: Elles peuvent provoquer des allergies (urticaire). Essayez alors de les laver à l'eau citronnée ou de les faire tremper une demi-heure dans du vin sucré. Sinon, mangez-en une toute petite quantité avant chaque repas.

1- Lisez le texte et cochez la bonne réponse

1- Le nom du fruit dérive:

- de celui de son importateur du fait qu'il s'agit d'un fruit frais
 du mot latin qui signifie "parfumer" du fait qu'il est fragile

2- La barquette est:

- la forme de la fraise l'emballage typique qu'on utilise pour les fraises
 le tempérament de la fraise le moyen de transport qu'on utilise pour les fraises

3- Laver les fraises dans l'eau citronnée ou les tremper dans du vin sucré est utile pour:

- éliminer les impuretés en accentuer le parfum
 donner plus de saveur au fruit combattre les allergies

4-On apprécie la fraise:

- pour son goût pour son goût mais aussi pour son parfum
 pour ses propriétés anti-allergiques pour son tempérament fragile

2- Répondez aux questions suivantes:

1- Un tiers des infections alimentaires naissent dans nos cuisines. Quelles en sont les causes ?

2- Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ? Comment est-ce qu'elle se manifeste ?

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 14/05/2018

MATERIE	DOCENTI
Religione	Anelli Maria Giovanna
Pasticceria	Costigliola Dario
Lab. Tec. Microbiologica	Bruno Michele
Italiano e Storia	Falaschi Virginia
Inglese	Fuligni Maria Lisa
Chimica	Bleve Valentina
Francese	Barazzoni Stefania
Matematica	Loda Alessandro
Sostegno	Mascilongo Antonella
Diritto e Tecnica Amm.	Nespoli Giorgia
Sostegno	Panessa Anna
Tecnica Gest. Org. Proc. Prod.	Pellegrini Nicola
Educazione Fisica	Molino Eugenio
Tedesco	Regni Cecilia
Scienze degli alimenti	Bonfiglio Angelo