



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

## DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*Classe 5<sup>a</sup> San Patrignano*

**Indirizzo: Tecnico dei Servizi della Ristorazione**

**Anno scolastico 2017/2018**

Riccione, 14 maggio 2018

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

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

In data 15 maggio 2018, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della Classe 5<sup>^</sup>Enogastronomia e Sala Vendita (San Patrignano), Tecnico dei Servizi della Ristorazione, consegna il Documento Finale .

In rappresentanza del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Anna Maria Giorgi

**INDICE:**

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

- Relazione Finale
- Piano di Studi
- Elenco Docenti
- Obiettivi generali

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

- Contenuti disciplinari; metodi, mezzi, strumenti; tempi
- Moduli dei singoli docenti:
  - Italiano.....
  - Storia.....
  - Enogastronomia
  - Sala e Vendita. ....
  - Lingua e Civiltà Francese.....
  - Diritto e Tecniche Amministrative. ....
  - Scienze e cultura dell'alimentazione.....
  - Matematica.....
  - Lingua e Civiltà Inglese.....

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

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

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

- Simulazioni di terza prova con relative griglie di valutazione

## **PROFILO DELLA CLASSE**

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

## **RELAZIONE FINALE**

## **5 SAN PATRIGNANO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E SALA VENDITA**

La classe era composta da 15 alunni, 13 ragazzi e 2 ragazze. Nel corso del secondo quadrimestre, uno studente ha interrotto la frequenza e pertanto nella classe risultano a tutt'oggi 14 studenti .

Si tratta di un gruppo articolato in quanto 6 alunni frequentano l'indirizzo di sala vendita mentre i restanti 8 l'indirizzo di enogastronomia.

Il gruppo classe proviene interamente dalle specializzazioni di Sala, Cucina e Pasticceria dello scorso anno scolastico, quindi tutti gli alunni hanno frequentato il secondo periodo didattico all'interno della Comunità.

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

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

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

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

In questo contesto, gli alunni della classe hanno mostrato per l'intero anno scolastico impegno e tenacia nel voler perseguire l'obiettivo di concludere efficacemente il percorso di studi, che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per quasi tutti gli allievi vi sono stati, durante l'anno, momenti di destabilizzazione e conseguente calo sia per quanto riguarda l'attenzione sia nel profitto disciplinare.

L'attività didattica è stata regolare e la partecipazione degli allievi complessivamente buona, sia sotto l'aspetto della frequenza sia per il coinvolgimento nel percorso di apprendimento. Il comportamento da parte degli alunni è stato sempre corretto.

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

La continuità didattica è stata mantenuta dai docenti Anna Maria Giorgi ( DTA ), Mariaterasia Panagrosso (italiano e storia) Giorgio Buffone(sala-vendita), Cristina Lunardini ( cucina), Marianna Esposito ( francese).

La Coordinatrice  
Prof.ssa Anna Maria Giorgi

**PIANO DI STUDI**

## ENOGASTRONOMIA- SALA VENDITA

### *Area comune*

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

### *Area di indirizzo*

Lingua straniera (Francese)	2	scritto/orale
Diritto e tecniche Amm.	4	scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3	scritto/orale
Enogastronomia/Sala Vendita	4	pratico
Totale	13	

## **ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

- Marianna Esposito                      Francese
- Cristina Lunardini                      Enogastronomia
- Giorgio Buffone                      Sala Vendita
- M.Terasia Panagrosso                      Italiano- Storia
- Fabiola Valentini                      Matematica
- Anna Maria Giorgi                      Diritto e Tecniche amministrative
- Lorella Matteini                      Inglese
- Luigino Mengucci                      Scienze e cultura dell'alimentazione

## **OBIETTIVI GENERALI**



## TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E SALA VENDITA

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

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

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

*In termini di capacità e comportamenti*

.l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante

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

Ogni docente nell'ambito della propria disciplina indicherà gli obiettivi specifici come risulta dai

moduli contenuti nel presente documento, nonché i metodi ,strumenti e criteri di valutazione utilizzati.

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

Per lo sviluppo delle competenze professionali è stato significativo il percorso di alternanza scuola-lavoro che si è sviluppato nel biennio conclusivo.

Gli alunni sono stati inseriti per un totale di 300 ore presso le strutture ristorative della Comunità San Patrignano come documentato da apposita certificazione.

**PARTE SECONDA:**

## **PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

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



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

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe V SP – corso serale San Patrignano

**PROGRAMMA FINALE**

**DISCIPLINA: LETTERE**

Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso

Testo in adozione: Sambugar- Salà, *LM Letteratura Modulare. Il Novecento, La Nuova Italia*

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>La crisi di fine Ottocento (modulo di raccordo)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li><li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li><li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il contesto storico-culturale europeo</li><li>- Dal naturalismo al verismo: Zolà e Verga a confronto</li></ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Il romanzo decadente e psicologico: mutamenti del romanzo, tecniche di narrazione, personaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li><li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li><li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li><li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La narrativa decadente e la nuova narrativa psicologica.</li><li>J.K. Huysmans</li><li>O. Wilde</li><li>G. d'Annunzio</li><li>F. Kafka</li><li>L. Pirandello</li><li>I. Svevo</li></ul>
<b>Letture</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Una vita artificiale (da <i>A ritroso</i>, J.K. Huysmans)</li><li>- Il vero volto di Dorian (da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>, O. Wilde)</li><li>- Il ritratto di un esteta (da <i>Il Piacere</i>, G. D'Annunzio)</li><li>- Il risveglio di Gregor (da <i>La metamorfosi</i>, F. Kafka)</li><li>- Il sentimento del contrario (da <i>L'Umorismo</i>, L. Pirandello)</li><li>- Cambio treno (da <i>Il fu Mattia</i></li></ul>

		<p>Pascal, L. Pirandello)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il treno ha fischiato e La patente (da <i>Novelle per un anno</i>, L. Pirandello)</li> <li>- Un rapporto conflittuale (da <i>La Coscienza di Zeno</i>, I. Svevo)</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>La poesia italiana del Novecento</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- G. Pascoli</li> <li>- G. d'Annunzio</li> <li>- Il Futurismo (cenni)</li> <li>- G. Ungaretti</li> <li>- E' dentro di noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>, G. Pascoli)</li> <li>- Lavandare, X Agosto, Temporale, Il lampo (da <i>Myricae</i>, G. Pascoli)</li> <li>- Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>, G. Pascoli)</li> <li>- La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>, G. D'Annunzio)</li> <li>- Veglia, Fratelli, I fiumi, San Martino del Carso, Soldati, Mattina, (da <i>L'allegria</i>, G. Ungaretti)</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Il Neorealismo e il suo superamento</b></p> <p><b>Letture</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La letteratura partigiana e la memorialistica.</li> <li>- La narrativa oltre il Neorealismo</li> <li>- <i>Se questo è un uomo</i> di Primo Levi</li> <li>- I partigiani costretti alla ritirata (da <i>I ventitrè giorni della città di Alba</i>, B. Fenoglio)</li> <li>- <i>Il giorno della civetta</i> di L. Sciascia</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p><b>Produzione scritta</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere:</li> <li>- tema di argomento letterario</li> </ul>

	saperle applicare praticamente  - Saper produrre testi formalmente corretti.	- saggio breve/articolo di giornale - tema di argomento storico - tema di ordine generale
--	--	---

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

Riccione, lì 02/05/2018

L'Insegnante  
Mariaterasia Panagrosso



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" – RICCIONE**

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018**

**Classe V SP – corso serale San Patrignano**

RELAZIONE FINALE

**Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso  
Materia: Italiano**

La classe 5<sup>a</sup> SP è formata dall'unione delle due classi di secondo periodo dello scorso anno e si compone di 2 ragazze e 12 ragazzi. La continuità didattica della docente, in entrambi i gruppi classe, ha contribuito a facilitare l'integrazione degli allievi. La relazione interpersonale, già esistente, in questo anno si è ampiamente consolidata.

Generalmente il comportamento degli allievi è stato rispettoso delle regole interne alla comunità, mentre per alcuni di loro c'è stata qualche difficoltà nell'osservare quelle prettamente scolastiche, probabilmente per un personale vissuto pregresso.

Sebbene la concentrazione non sia stata sempre adeguata, la maggior parte degli alunni ha manifestato un sufficiente interesse per l'attività didattica proposta, mentre la partecipazione attiva alle lezioni è stata costante solo per una parte di loro. Proprio in relazione ad una debole capacità di ascolto dimostrata si sono utilizzate diverse metodologie e strategie didattiche per sollecitare interesse e curiosità verso la disciplina di studio. La classe, infatti, ha risposto piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione raggiungendo livelli di attenzione e interesse accettabili.

Il lavoro si è svolto per lo più in classe anche in virtù del contesto in cui si opera, infatti è stato necessario costruire ogni lezione con ripetuti e costanti rimandi a quelle precedenti per consentire loro di fissare le conoscenze globali della disciplina, puntando sempre l'attenzione sulla relazione tra autori e contesti storico-sociali.

Gli obiettivi disciplinari essenziali previsti in sede di programmazione sono stati per lo più raggiunti e gli allievi dimostrano un livello medio di comprensione, con un bagaglio di conoscenze ed una capacità di espressione accettabili.

In generale la preparazione raggiunta dalla classe è più che sufficiente; rimane, però, una certa differenza tra un gruppo di allievi interessati e attenti alla disciplina, che si muovono con autonomia

e che hanno conseguito esiti discreti, un altro formato da allievi che, spesso anche per la limitata capacità di attenzione e per un metodo di studio non del tutto efficace, raggiungono risultati sufficienti e un esiguo gruppo che si avvicina a risultati appena sufficienti.

Una nota particolare merita la produzione scritta. Si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell'utilizzo di un repertorio lessicale ampio e specifico. Per un altro gruppo, invece, permangono difficoltà su vari livelli dovute a lacune pregresse mai colmate.

Riccione, 30/04/2018

L'Insegnante  
Mariaterasia Panagrosso



ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Classe V SP – corso serale San Patrignano

**PROGRAMMA FINALE**

**DISCIPLINA: STORIA**

Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso

Si precisa che gli allievi hanno usato materiale fornito dall'insegnante.

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>L'ultimo scorcio del XIX secolo e la crisi del primo '900</b>	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e vari per i diversi moduli del programma, sono i seguenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del fluire storico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vicende italiane dal 1871 alla fine del secolo</li> <li>• Colonialismo e imperialismo</li> <li>• L'Italia Giolittiana</li> <li>- I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia</li> <li>- Giolitti come capo del governo</li> <li>- La politica interna</li> <li>- La politica estera e la guerra di Libia</li> <li>• La <i>belle époque</i></li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati</li> <li>- Porsi in modo critico davanti agli avvenimenti studiati</li> <li>- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi</li> </ul>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La prima guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cause della prima guerra mondiale</li> <li>- Il sistema di alleanze europeo</li> <li>- La questione balcanica</li> <li>- L'attentato di Sarajevo</li> <li>• La dinamica del conflitto (1914-1918)</li> <li>• L'Italia dalla neutralità all'intervento</li> <li>- Neutralisti e interventisti</li> <li>- Il fronte interno</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>- La Russia prerivoluzionaria</li> <li>- La rivoluzione di febbraio</li> <li>- Lenin e le tesi di Aprile</li> <li>- La rivoluzione di Ottobre</li> <li>- I soviet</li> <li>- La pace di Brest-Litovsk</li> <li>• La politica economica</li> <li>- Il comunismo di guerra</li> <li>- La Nep</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin</li> <li>- Politica interna</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Politica estera</li> <li>- Politica economica</li> <li>- Il terrore staliniano e i gulag</li> </ul>
<b>MODULO 4</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conferenza di pace e la società delle Nazioni</li> <li>- I quattordici punti di Wilson</li> <li>• I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>- Le difficoltà economiche e sociali</li> <li>- Nuovi partiti e movimenti politici</li> <li>- La questione di Fiume e il biennio rosso</li> </ul>
<b>MODULO 5</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Mussolini e il fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'affermazione del fascismo</li> <li>- Dai fasci di combattimento al Pnf</li> <li>- La marcia su Roma</li> <li>- Dal governo di coalizione alla legge Acerbo del 1924</li> <li>- L'omicidio Matteotti</li> <li>• La nascita del regime</li> <li>- Le leggi fascistiche, il Gran Consiglio del fascismo e il plebiscito del 1929</li> <li>• Il fascismo fra consenso e opposizione</li> <li>- La propaganda</li> <li>- L'antifascismo</li> <li>• La politica interna, estera ed economica</li> <li>- I rapporti con la Chiesa</li> <li>- Le leggi razziali</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Hitler e il nazismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita della repubblica di Weimar</li> <li>• Hitler e la nascita del nazionalsocialismo</li> <li>• Il nazismo al potere</li> <li>• Ideologia nazista e antisemitismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>La Seconda guerra mondiale.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il riarmo della Germania e l'alleanza con Italia e Giappone</li> <li>• La guerra civile spagnola</li> <li>• L'escalation nazista</li> <li>• La dinamica del conflitto (1939-1945)</li> <li>• Resistenza e guerra civile in Italia</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Il mondo bipolare e l'Italia</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni alla guerra fredda e alla</li> </ul>

della prima repubblica	dissoluzione dell'Urss <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia del centrismo</li> <li>• L'Italia del miracolo economico</li> <li>• Gli anni della contestazione</li> <li>• Il Terrorismo e la crisi economica</li> </ul>
------------------------	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</li> <li>• Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni.</li> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale fornito dall'insegnante</li> <li>• Visione di film e documentari utili all'approfondimento di determinate tematiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - simulazione di terza prova</li> <li>• Verifiche orali - Colloquio orale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel PTOF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> </ul> <p><b><i>Criteria di valutazione:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <input type="checkbox"/> quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>• <input type="checkbox"/> coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>• <input type="checkbox"/> uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>• <input type="checkbox"/> capacità di argomentare;</li> <li>• <input type="checkbox"/> capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>• <input type="checkbox"/> uso corretto del codice lingua.</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>

Riccione, lì 02/05/2018

L'Insegnante  
 Mariaterasia Panagrosso

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA "S.SAVIOLP" – RICCIONE**

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018**

**Classe V SP – corso serale San Patrignano**

RELAZIONE FINALE

**Prof. ssa Mariaterasia Panagrosso  
Materia: Storia**

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

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

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

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

Riccione, 30/04/2018

L'Insegnante  
Mariaterasia Panagrosso

ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
Classe 5<sup>^</sup> S.P. ENOGATRONOMIA –SALA VENDITA

DISCIPLINA: DTA  
prof.ssa Anna Maria Giorgi

Libri di testo adottati: Diritto e tecnica Amm. 2°biennio-De Luca-Fantozzi  
Diritto e tecnica Amm.5°anno- De Luca -Fantozzi

<b>Metodi di Lavoro</b>	<b>Mezzi e Strumenti</b>	<b>Verifiche effettuate (con relativa tipologia)</b>	<b>Modalità e criteri di valutazione</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione frontale</li><li>• Lezione partecipata</li><li>• Discussione guidata</li><li>• Esercitazioni sistematiche</li><li>• Esposizione orale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Libro di testo</li><li>• Appunti</li><li>• Fotocopie integrative</li><li>• Utilizzo lavagna</li><li>• Test precedenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesiti a risposta aperta</li><li>• Colloquio classico</li><li>• Esercizi scritti</li><li>• Prove strutturate e semistrutturate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza argomenti studiati</li><li>• Comprensione di concetti e procedimenti</li><li>• Capacità di analisi e sintesi</li><li>• Livello di partenza</li><li>• Proprietà di linguaggio</li></ul>

ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
 Classe 5<sup>a</sup> S.P. ENOGASTRONOMIA-SALA VENDITA  
 DISCIPLINA: DTA  
 prof.ssa Anna Maria Giorgi

<b>MODULI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La gestione economica delle imprese della ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il concetto di reddito</li> <li>-Saper analizzare costi e ricavi</li> <li>--Saper determinare il prezzo di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-I ricavi delle imprese ristorative</li> <li>-Analisi e classificazione dei costi</li> <li>-Le configurazioni di costo</li> <li>-L'analisi della redditività aziendale</li> <li>- Tecniche per la determinazione del prezzo di vendita</li> </ul>
<b>Il Bilancio d'esercizio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il significato delle scritture d'esercizio e assestamento</li> <li>- Conoscere i principi di bilancio ed i criteri di valutazione</li> <li>- Saper redigere i documenti che compongono il bilancio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il Bilancio secondo la normativa civilistica</li> <li>-Principi contabili e di redazione</li> <li>-Principali criteri di valutazione</li> <li>-Stato Patrimoniale e Conto Economico</li> <li>-Nota Integrativa</li> <li>-Redazione di bilanci con dati a scelta</li> </ul>
<b>Le Imposte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali imposte dirette e indirette</li> <li>- Saper collocare le imposte nel bilancio d'esercizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche principali delle imposte dirette e indirette</li> <li>-La tassazione delle società di persone e di capitali</li> </ul>
<b>Le Fonti di finanziamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le principali fonti di finanziamento</li> <li>- Saper individuare le forme più adatte alle imprese turistiche e della ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fonti di finanziamento interne ed esterne</li> <li>- L'apertura di credito</li> <li>- I crediti per firma</li> <li>- Le obbligazioni</li> <li>- Il credito a medio-lungo termine</li> </ul>

<b>MODULI</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>La disciplina dei contratti di settore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le norme applicabili ai contratti ristorativi</li> <li>-Saper applicare le norme a casi concreti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I contratti ristorativi e le relative norme</li> <li>- Il Codice del Consumo</li> <li>- La responsabilità del ristoratore</li> <li>- Il contratto di catering</li> <li>- Il contratto di banqueting</li> <li>- L'affitto d'azienda</li> </ul>
<b>La Programmazione e il budget</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere l'importanza della programmazione</li> <li>- Saper progettare un'iniziativa imprenditoriale</li> <li>- Conoscere il significato del budget</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Programmazione aziendale</li> <li>- Il business Plan</li> <li>- Il budget nelle imprese ristorative</li> <li>- Vantaggi e limiti del budget</li> </ul>
<b>Le politiche di vendita nella ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>- Saper posizionare il prodotto sul mercato</li> <li>- Conoscere il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Conoscere il piano di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- L'evoluzione del concetto di marketing</li> <li>- Il marketing turistico territoriale</li> <li>- Le strategie di marketing</li> <li>- Il piano di marketing</li> <li>- Il ciclo di vita del prodotto</li> <li>- Gli elementi del marketing mix</li> </ul>

*"S. Savioli" - Riccione*

ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
Classe 5<sup>^</sup> KS SAN PATRIGNANO  
DISCIPLINA: DTA  
prof.ssa Anna Maria Giorgi

## RELAZIONE FINALE

La classe, composta da 15 alunni , è suddivisa nell'articolazione enogastronomia e sala vendita. Il percorso di studi attuato all'interno della Comunità di San Patrignano rientra nei corsi serali per adulti, nonostante l'orario diurno delle lezioni. Lo scorso anno scolastico gli alunni hanno frequentato il secondo periodo ( ex classi 3 e 4) del secondo livello previsto dalla normativa per l'istruzione degli adulti e nel corrente anno il terzo periodo , corrispondente alla classe 5. Pertanto, durante lo scorso anno scolastico non è stato possibile svolgere tutti gli argomenti previsti dalla disciplina, per questioni di tempo e per il fatto che gli studenti sono anche impiegati quotidianamente in attività lavorative all'interno dei vari settori della Comunità. In questo contesto, i primi mesi sono stati dedicati al recupero di quelle tematiche non trattate adeguatamente in precedenza , ma essenziali al fine del raggiungimento degli obiettivi disciplinari. La classe ha quasi sempre mostrato impegno e partecipazione nel corso delle lezioni, nella consapevolezza dell'importanza di concludere con successo il percorso di studi. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, non sono mancati momenti di destabilizzazione e conseguente calo sia per quanto riguarda l'attenzione che il profitto. Nello specifico, la classe non è omogenea sotto il profilo delle capacità e competenze mostrate; infatti alcuni alunni, sia per doti personali che per l'impegno profuso nello studio della disciplina , hanno raggiunto risultati apprezzabili, altri si sono assestati sugli obiettivi minimi .

Prof.ssa Anna Maria Giorgi

**LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**  
**INSEGNANTE: MARIANNA ESPOSITO**



## **CLASSE 5<sup>^</sup>Sp**

La classe 5<sup>^</sup>Sp è una classe articolata ,composta da 15 alunni ( 2 femmine e 13 maschi). Nel corso dell'anno poi, la classe si è ridotta a 14 allievi, in quanto, per preservare il percorso di riabilitazione,la comunità in accordo con i ragazzi interessati, ha ritenuto opportuno sospendere gli studi di 1 di essi durante l'anno scolastico. I restanti alunni sono allievi provenienti da diverse regioni geografiche che hanno seguito un percorso di riabilitazione.

Parallelamente allo studio devono svolgere attività lavorative presso la comunità che li accoglie, inoltre non sono autorizzati ad utilizzare nessuno strumento tecnologico (computer, telefono, internet, tv...) Ciò comporta una notevole limitazione allo studio e a qualsiasi tipo di approfondimento tramite internet.

Ho seguito gli alunni di 5<sup>^</sup>Sp nello studio della lingua francese sin dall'anno scorso.

Il rapporto instaurato con gli alunni è più che buono e le relazioni interpersonali ottime. Il rapporto positivo e il dialogo continuo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, in classe.

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di tensione durante i quali è emerso il loro lato esuberante, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività proposte ed hanno seguito con attenzione le lezioni mostrando voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l'attività didattica.

I risultati conseguiti, soddisfacenti nel complesso, hanno fatto emergere qualche eccellenza.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: Arcangela DE CARLO, Antonella AMATUZZI, <i>Le français à la carte</i>, Hoepli</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Materiali multimediali</li> </ul>

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les hors-d'œuvre , les desserts et les fromages</li> <li>- Connaître les méthodes de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hors-d'œuvre</li> <li>- Les pâtes</li> <li>- Les différents types de fromage</li> <li>- Les fruits</li>   <li>- Les méthodes de cuisson</li> </ul>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les types de café et connaître les méthodes de préparation</li> <li>- Savoir donner des conseil sur le choix d'un digestif après un bon repas</li> <li>- Savoir parler des apéritifs</li> <li>- savoir présenter des cocktails alcoolisés et non alcoolisés</li> <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents types de café</li> <li>- Les phases de préparation de boissons chaudes</li> <li>- Les apéritifs et digestifs : leurs catégories et caractéristiques</li> <li>- Les ingrédients et proportions des cocktails</li> <li>- Typologies de et caractéristiques et technique de préparation</li> <li>- La bière artisanale entre tradition et monde</li> </ul>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Le vin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler du vin</li> <li>- Savoir situer les principales zones viticoles françaises</li> <li>- Savoir donner des conseil sur le choix</li>   <li>- Apprendre le lexique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'histoire du vin</li> <li>- Le vin dans le monde</li> <li>- Les principales zones viticoles françaises</li> <li>- La classification des vin</li> <li>- L'étiquette</li> <li>- Les appellations</li>   <li>- La dégustation et le mariage vin/mets</li> <li>- Le champagne</li> <li>- Les mots du vin</li> </ul>

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
----------	-----------	-----------

Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</li> <li>- Savoir opérer des choix sur le régime à suivre</li> <li>- Savoir présenter des menus équilibrés</li> <li>- parler des produits Bio et OGM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien-être et santé : règles à suivre</li> <li>- La pyramide alimentaire</li> <li>- Les régimes alimentaires : méditerranéen, végétarien, végétalien, macrobiotique, religieux, pour les malades et les intolérants</li> <li>- Bio et OGM</li> <li>- Les certifications françaises, italiennes et européennes</li> </ul>
----------------------	---	--

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</li> <li>- Savoir connaître les techniques de conservation des aliments</li> <li>- Connaître la méthode HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservation des aliments dans l'histoire</li> <li>- Les méthodes de conservation</li> <li>- Les changements des aliments gâtés</li> <li>- Les emballages</li> <li>- HACCP</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires</li> <li>- Les toxi-infections</li> </ul>

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Tour du monde en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter les caractéristiques de la cuisine dans le monde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisine du monde : Europe, Asie, Afrique, Amérique, Océanie : caractéristiques et recettes</li> </ul>

Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir présenter ses compétences professionnelles</li> <li>- Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les petites annonces</li> <li>- Le CV</li> <li>- La lettre de motivation</li> <li>- L'entretien d'embauche</li> <li>- Le stage</li> </ul>

**A.S.2017-2018**

**LINGUA E CIVILTÀ INGLESE  
INSEGNANTE: MATTEINI LORELLA**

**CLASSE 5^ SAN PATRIGNANO**

## **RELAZIONE FINALE**

La classe V San Patrignano è composta da 14 studenti, 12 ragazzi e 2 ragazze.

È una classe che ho conosciuto solo quest'anno ed ho cominciato subito a lavorare proficuamente.

I ragazzi hanno eseguito con regolarità le prove scritte, è stato più difficile avere prove orali dovuto anche al poco tempo per svolgere l'intero programma.

Comunque i ragazzi si sono mostrati interessati alle tematiche proposte; i più deboli in lingua hanno anche seguito delle lezioni di supporto durante l'anno scolastico che gli sono state d'aiuto per eseguire i compiti assegnati.

Nel complesso la classe ha raggiunto una discreta preparazione per affrontare l'esame:

alcuni studenti hanno un profitto decisamente buono e si esprimono con proprietà di linguaggio, altri riescono a rispondere con sufficiente risultato ai temi proposti, un solo ragazzo ha maggiori difficoltà come risulta anche dal PDP.

Riccione, 30 aprile 2018

L'insegnante

Prof.ssa Matteini lorella

A.S. 2017/2018

## Programma CLASSE V

Materia   Lingua Inglese

Classe   V San Patrignano   Sez. Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Lorella Matteini

Data di presentazione                   30/04/2018

Moduli	Obiettivi	Contenuti
<p><b>MODULE 4</b> <b>On the tour</b></p> <p>Unit 1 Enogastronomy &amp; food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cross cultural diversity</li><li>• Dine Italian style</li><li>• The organic choice</li><li>• From Arcigola to Slow Food revolution</li><li>• From global to local</li><li>• Slow Food Presidia</li><li>• Km 0 products</li><li>• Short supply chain</li></ul> <p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p> <p>- Glamorous Emilia</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</li><li>• Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The history of slowfood</li><li>• Slowfood – fastfood</li><li>• Terra madre</li><li>• Prodotti slow food presidia</li></ul>

<p>Romagna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Luscious Tuscany</li> <li>- Enchanting Umbria</li> </ul> <p>Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glowing Sicily</li> </ul> <p>Unit 4 International enogastronomy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The world's 50 best restaurants</li> <li>- Noma</li> <li>- The fat duck</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane e regionali</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i menu dei principali ristoranti della scena gastronomica internazionale</li> <li>- Saper leggere, capire e riprodurre ricette provenienti da differenti tradizioni culinarie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti del territorio</li> <li>• Caratteristiche dei piatti regionali</li> <li>• Curiosità</li> <li>• Abbinamento vino e piatti tipici</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibi della tradizione</li> <li>• Festività</li> <li>• Preparazioni ed usanze in cucina</li> </ul>
<p><b>MODULE 5</b></p> <p><b>On the mission</b></p>		
<p>Unit 1 Food and religion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>- Buddhism</li> <li>- Kosher food</li> </ul> <p>Unit 2 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrition and food science</li> <li>- Nutrients</li> <li>- The healthy eating food pyramid &amp; healthy eating</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasting: forme di digiuno nelle varie religioni</li> <li>• Cibi e preparazioni consentiti o non permessi</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nuova piramide alimentare</li> <li>• Diet: regime alimentare o regole per il dimagrimento</li> <li>• Registro di HACCP</li> <li>• Sicurezza ed igiene in cucina</li> </ul>





--	--	--

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

A.S. 2017/2018

# Programma CLASSE V

Materia    Lingua Inglese

Classe    V San Patrignano    Sez. Sala-Bar

Docente: Prof.ssa Lorella Matteini

Data di presentazione                      30/04/2018

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

<p style="text-align: center;"><b>MODULE 2</b> <b>On the plate</b></p> <p style="text-align: center;">Unit 2 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Nutrients</li> <li>•Healthy eating</li> <li>•The Food Pyramid</li> <li>•The Mediterranean diet</li> <li>•The Vegetarian diet</li> </ul> <p style="text-align: center;">Unit 4 Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Food &amp; Religion</li> <li>•Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>•Buddhism</li> <li>•Kosher food</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>MODULE 3</b> <b>On the table</b></p> <p style="text-align: center;">Unit 1 Wine tasting</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•The bottle art</li> <li>•Just a matter of taste</li> </ul> <p style="text-align: center;">Unit 5 Buffets, banqueting &amp; banqueting menus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Buffet service</li> <li>•Managing a function</li> </ul>	<p style="text-align: center;">annuncio di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scrivere un curriculum, vitae</li> <li>• Lettera di presentazione</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare il rapporto col cibo nelle principali religioni e tradizioni</li> <li>• Conoscere le proprietà degli alimenti</li> <li>• Conoscere il rapporto tra cibo e salute</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di vino</li> <li>• Caratteristiche dei vini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nuova piramide alimentare</li> <li>• Diet: regime alimentare o regole per il dimagrimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbinamento vino e piatti tipici</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversi tipi di buffet</li> <li>• Differenza fra buffet e banqueting</li> </ul>
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>•Social functions</li> <li>•Business functions</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>MODULE 4</b> <b>On the tour</b></p> <p>Unit 1 Enogastronomy &amp; food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Cross cultural diversity</li> <li>•Dine Italian Style</li> <li>•The organic choice</li> <li>•From Arcigola to Slow Food revolution</li> <li>•From local to global “km 0” food or short supply chain</li> <li>•Slow Food Presidia</li> </ul> <p>Unit 2 Italian enogastronomy tour: north-centre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glamorous Emilia Romagna</li> <li>- Luscious Tuscany</li> <li>- Enchanting Umbria</li> </ul> <p>Unit 3 Italian enogastronomy tour: South-Islands</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glowing Sicily</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>MODULE 5</b> <b>On the service</b></p> <p>Unit 1 The meal service sequence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Role play between waiter and guest</li> <li>- The phone reservation</li> <li>- The guest’s arrival</li> <li>- A table reservation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A Analizzare, pianificare e riprodurre i vari tipi di menu e buffet</li> <li>• Accettare e gestire prenotazioni</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino</li> <li>• Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici e locali</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e analizzare le principali tradizioni gastronomiche italiane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The history of slowfood</li> <li>• Slowfood – fastfood</li> <li>• Terra madre</li> <li>• Prodotti slow food presidia</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti del territorio</li> <li>• Caratteristiche dei piatti regionali</li> <li>• Curiosità</li> <li>• Abbinamento vino e piatti tipici</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brevi dialighi al ristorante e in sala</li> <li>• Il ruolo del barman: Consigliare cocktail</li> <li>• Soft Drinks</li> </ul>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- The waiter gives suggestions &amp; takes the orders</li> <li>- Complaints</li> <li>- Methods of payment</li> <li>- The bill</li> </ul> <p>Unit 3 The bar service</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•How to make soft drinks</li> <li>•Irish coffee</li> <li>•Tea</li> <li>•Types of bars</li> <li>•Glasses and utensils</li> <li>•Mixology</li> <li>•Cocktails</li> <li>•Finger food</li> <li>•Beer</li> <li>•Wine terms</li> <li>•Cocktail Champagne</li> <li>•Negroni</li> <li>•Brandy Alexander</li> <li>•Black Russian</li> <li>•Cuba libre</li> <li>•Mojito</li> </ul>	<p>e regionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prenotare un tavolo</li> <li>• rispondere al telefono,</li> <li>• proporre qualcosa da mangiare e da bere in modo formale,</li> <li>• accogliere i clienti,</li> <li>• prendere l'ordinazione,</li> <li>• dare informazioni sul menu,</li> <li>• consigliare i vini,</li> <li>• descrivere un piatto,</li> <li>• gestire i reclami,</li> <li>• istruzioni per fare un cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffetteria</li> </ul>
---	---	---

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

## **RELAZIONE FINALE A.S. 2017/2018**

**Classe: V<sup>^</sup> SERALE SAN PATRIGNANO - Indirizzo: Enogastronomia sala e vendita**

**Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

La classe è attualmente composta da 15 studenti (tredici maschi e due femmine) che, durante tutto l'anno scolastico, hanno dimostrato un generale interesse per la materia. Tale interesse è stato testimoniato dalle numerose occasioni di confronto e di approfondimento su specifici argomenti affrontati nel corso dell'anno e da una frequenza alle lezioni relativamente costante durante tutto l'anno scolastico. Nel corso delle lezioni, gli studenti hanno portato il loro contributo, anche mediante esperienze personali, vissute nei vari settori produttivi e nei diversi ambiti ristorativi della Comunità. Tali esperienze si sono dimostrate molto utili per un confronto reciproco e un migliore apprendimento degli argomenti sviluppati in classe. La classe, sebbene costituita da un numero limitato di alunni, è parsa abbastanza eterogenea nella preparazione di base e nella capacità di apprendimento e di sintesi dei temi trattati. Infatti, alcuni studenti hanno mostrato una generale difficoltà nell'elaborazione di testi scritti, su specifiche tematiche assegnate in occasione delle verifiche in itinere e, talvolta, alcune incertezze nell'esposizione orale degli argomenti oggetto di studio.

L'insegnante ha tenuto conto di queste difficoltà e della presenza di livelli di conoscenza e di apprendimento non omogenei nell'ambito della classe, soffermandosi più a lungo sugli argomenti trattati. Gli studenti sono stati stimolati anche attraverso lo svolgimento di esercitazioni basate sulla compilazione di "schede di approfondimento e di ripasso" al termine dei singoli moduli del programma svolto. L'attività scolastica ordinaria, svolta in classe, è stata talvolta supportata da materiale didattico di tipo cartaceo, distribuito agli allievi in diverse occasioni durante l'anno, unitamente alla proiezione di video a carattere didattico/scientifico su singoli argomenti previsti dal programma. L'insegnante ha cercato di instaurare un rapporto di collaborazione e fiducia con gli studenti, verificando però costantemente la comprensione degli argomenti trattati. A tal fine, accanto alle periodiche verifiche orali dei singoli studenti, sono state predisposte verifiche scritte, rivolte a tutta la classe, utilizzando quesiti a risposta chiusa e a scelta multipla e a risposta aperta, unitamente a specifici temi di alimentazione su possibili argomenti oggetto dell'esame di stato.

Le verifiche delle attività svolte hanno assunto una scansione periodica, dettata dalle esigenze e dagli impegni della classe nel corso dell'anno, dagli argomenti di volta in volta trattati e dalle necessità di verificare il livello di apprendimento dei singoli e della classe nel suo insieme. Nel valutare i singoli allievi si è tenuto conto dei seguenti criteri:

- raggiungimento degli obiettivi formativi specifici della disciplina per singoli moduli
- esito delle prove di verifica, scritte e orali
- frequenza e interesse alle lezioni

Le verifiche, sia scritte che orali, hanno consentito l'accertamento degli obiettivi prefissati e l'interesse mostrato per la materia ha permesso alla classe di raggiungere un buon grado di preparazione, pur in presenza di una certa difficoltà, da parte di alcuni alunni, nella traduzione, orale e scritta, dei concetti appresi con lo studio.

I contenuti della programmazione didattica ministeriale, organizzati in unità didattiche, come da ALLEGATO 1, sono stati trattati per lo più mediante lo svolgimento di lezioni frontali, supportate dall'utilizzo del libro di testo in adozione e di schemi realizzati in aula.

Attualmente la programmazione è stata interamente svolta per quanto concerne i *moduli dall'1 al 4*, mentre i contenuti inerenti il *modulo 5* saranno trattati nel mese di maggio e, in ogni caso, entro la fine dell'anno scolastico. Il mese di maggio sarà, inoltre, dedicato al ripasso sui temi più significati e di più difficile comprensione affrontati nel corso dell'anno, in base alle esigenze di approfondimento manifestate dalla classe.

Nell'ALLEGATO 2 viene riportata la griglia di valutazione che sarà adottata nella valutazione degli elaborati di seconda prova esame di stato 2017/2018.

Il Docente

Prof. Luigino Mengucci



## ALLEGATO 1: PROGRAMMA MINISTERIALE ORGANIZZATO IN MODULI

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018 - Classe 5° SERALE SAN PATRIGNANO**  
**DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**prof. Luigino Mengucci**

Modulo n. 1	Obiettivi:	Contenuti
<b>Titolo:</b> <b>DIETOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il significato di metabolismo: catabolismo e anabolismo</li> <li>- Conoscere come gli alimenti sviluppano energia nell'organismo umano</li> <li>-Conoscere l'unità di misura dell'energia, in dietetica e nel SI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metabolismo e bioenergetica: l'ATP</li> <li>- L'energia degli alimenti e la loro misura</li> <li>- Il fabbisogno energetico : composizione e misurazione</li> <li>- Il peso corporeo: valutazione secondo l'IMC e il tipo morfologico (GRANT)</li> <li>- Composizione del corpo umano: i compartimenti corporei e le misure antropometriche</li> </ul>
<b>Bioenergetica e peso teorico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il ruolo dell'ossigeno nella combustione dei principi nutritivi e i loro valori calorici</li> </ul>	

Modulo n. 1	Obiettivi:	Contenuti
<b>Titolo:</b> <b>DIETOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper leggere correttamente le tabelle LARN</li> <li>-Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata</li> <li>-Conoscere le linee guida dell'INRAN per migliorare le abitudini alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli standard nutrizionali (LARN)</li> <li>- Alimentazione equilibrata: la distribuzione dell'energia e dei nutrienti</li> <li>- Le linee guida dell'INRAN</li> <li>- La piramide alimentare</li> </ul>
<b>Alimentazione equilibrata</b>		

Modulo n. 1	Obiettivi:	Contenuti
<b>Titolo:</b> <b>DIETOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere il significato del termine "dieta"</li> <li>-Saper indicare le caratteristiche più importanti della dieta equilibrata, durante le diverse fasi dell'età della vita dell'individuo</li> <li>-Saper indicare le caratteristiche più importanti della dieta equilibrata in momenti particolari della vita(gravidenza, allattamento )</li> <li>-Conoscere le caratteristiche più importanti della dieta mediterranea</li> </ul>	<p><b>TIPOLOGIE DIETETICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta nell'età evolutiva: nel lattante, nel bambino e nell'adolescente</li> <li>- Dieta di mantenimento nell'età adulta e nella terza età</li> <li>- Dieta in gravidanza e allattamento</li> </ul> <p><b>I MODELLI DIETETICI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta mediterranea e piramide alimentare</li> <li>- Diete vegetariane</li> <li>- Dieta a zona e diete iperproteiche</li> </ul>
<b>Dieta per fasce d'età e principali tipologie dietetiche</b>		

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018 - Classe 5° SERALE SAN PATRIGNANO**  
**DISCIPLINA: SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE**  
**prof. Luigino Mengucci**

Modulo n. 2	Obiettivi:	Contenuti

<b>Titolo:</b> <b>DIETOTERAPIA</b>	-Conoscere i compiti della dietoterapia -Conoscere i diversi tipi di obesità e le principali cause e i rischi che l'aumento di peso comporta per la salute -Conoscere le principali malattie causate da regimi alimentari sbagliati e le relative indicazioni dietetiche	- Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia e aterosclerosi, diabete -I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e Binge eating disorder (BED) - Le malnutrizioni (iper e iponutrizioni). - Alimentazione e tumori: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni. La prevenzione attraverso l'alimentazione - Indicazioni dietetiche nel consumo di bevande alcoliche Le allergie e le intolleranze alimentari: il morbo celiaco e l'intolleranza al lattosio
<b>Elementi di dietoterapia</b>	-Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi alimentari -Conoscere le principali allergie e intolleranze alimentari	

<b>Modulo n. 3</b>	<b>Obiettivi:</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Titolo:</b> <b>I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	-Conoscere la definizione di alimento -Conoscere la classificazione degli alimenti -Conoscere i criteri per la scelta di alimenti e bevande e metterli in relazione con la salute -Saper relazionare il consumo di bevande alcoliche con il benessere dell'organismo -Conoscere e saper individuare i nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera -Saper utilizzare la terminologia specifica	- Gli alimenti : aspetti generali , classificazione funzionale e nutrizionale. I gruppi di alimenti - L'alcol etilico, la dieta e i rischi per la salute - I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti leggeri, light, gli alimenti arricchiti , gli alimenti funzionali e dietetici
<b>Gli alimenti e le bevande I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera</b>		

<b>Modulo n.4</b>	<b>Obiettivi:</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Titolo:</b> <b>IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	-Conoscere il significato, il ruolo e i protagonisti delle catene alimentari -Conoscere i principali cicli biologici -Conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti -Conoscere le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi	-Generalità, le catene alimentari e le sostanze inquinanti -Le contaminazioni chimiche: inquinamento da metalli pesanti, pesticidi, fertilizzanti e da prodotti zootecnici. Gli elementi radioattivi contaminazione radioattiva . La diossina -Le contaminazioni biologiche: prioni, batteri e muffe e parassiti - I fattori che condizionano la crescita dei microrganismi
<b>Contaminazione degli Alimenti</b>		

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018 - Classe 5°SERALE SAN PATRIGNANO**  
**DISCIPLINA: SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE**  
**prof. Luigino Mengucci**

	<b>Obiettivi:</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Titolo:</b> <b>IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	-Conoscere i principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari -Conoscere le principali modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni -Conoscere le caratteristiche delle più importanti patologie alimentari causate da microrganismi e parassiti	-Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia. Contaminazioni dirette e crociate . Vettori e veicoli di infezione -Le principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, botulismo, Staphilococcus aureus, Clostridium Perfringens, Bacillus Cereus, Listeria monocytogenes, Escherichia C.

<b>Malattie trasmesse dagli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Infezioni virali: epatite</li> <li>-Il prione della mucca pazza</li> <li>-Parassitosi e infestazioni alimentari da protozoi e metazoi: amebiasi e giardiasi , teniasi e trichinella</li> <li>-il rischio Anisakis</li> </ul>
--	--

<b>Modulo n. 4</b>	<b>Obiettivi:</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Titolo:</b> <b>IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</b> <b>Prevenzione igienico sanitaria e qualità degli alimenti (il sistema HACCP)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le principali regole igieniche del personale addetto alla manipolazione degli alimenti</li> <li>-Conoscere le principali norme di prevenzione in materia di igiene nell'ambiente di lavoro</li> <li>-Conoscere i principi su cui si basa il sistema di autocontrollo HACCP</li> <li>-Conoscere i principali aspetti qualitativi degli alimenti</li> </ul>	<p>Il sistema di controllo HACCP : la legislazione di riferimento, definizione e caratteristiche, funzioni e applicazioni. I punti critici nella ristorazione collettiva</p> <p><i>-La qualità degli alimenti: chimica, nutrizionale, microbiologica , organolettica e legale. La qualità totale e generalità sui sistemi di certificazione volontaria della qualità.</i></p>

<b>Modulo n. 5</b>	<b>Obiettivi:</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Titolo:</b> <b>CIBO E RELIGIONI</b> <b>Cultura del cibo e consuetudini alimentari nelle grandi religioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>-Conoscere il significato delle proibizioni e delle limitazioni alimentari nelle grandi religioni</li> <li>-Saper utilizzare la terminologia specifica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nascita e significato delle religioni</li> <li>- Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni</li> </ul>

Gli alunni

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

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018**

**Classe 5<sup>^</sup> Sanpa**

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**prof.ssa Fabiola Valentini**

**RELAZIONE FINALE**

La classe 5 San Patrignano è composta da 15 alunni ed è stata da me seguita solo nel corso dell’ultimo anno scolastico. Sin dall’inizio del primo quadrimestre si sono manifestate differenze, talvolta anche marcate, tra gli allievi per quanto riguarda l’interesse per la disciplina e l’impegno nello studio, ma soprattutto relativamente alle capacità di apprendimento dei singoli.

Ne emerge quindi un profilo diversificato, all’interno del quale si possono distinguere due gruppi principali: un primo gruppo, abbastanza numeroso, predisposto all’apprendimento delle tematiche proposte e con adeguate conoscenze di base, corredate da un impegno generalmente costante, tra cui spicca qualche eccellenza; un secondo gruppo, che a causa di pregresse e diffuse lacune, ha evidenziato difficoltà nell’approccio delle attività proposte impegnandosi tuttavia a cercare di colmarle e compensarle.

Il programma è stato suddiviso in moduli e gli argomenti sono stati affrontati utilizzando il libro di testo per lo svolgimento degli esercizi ed appunti e materiale preparato dall’insegnante per la parte teorica.

Le modalità di lavoro prevalentemente utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione dialogata e la discussione guidata finalizzata alla costruzione ed alla risoluzione dei problemi. In particolare, per favorire il coinvolgimento e l’apprendimento di tutti gli alunni, si è preferito basare il percorso sull’esposizione dei concetti chiave dell’analisi matematica in maniera più intuitiva e semplice, tralasciando definizioni e teoremi con le relative dimostrazioni, cercando un costante riscontro pratico, svolgendo numerosi esercizi in classe, andando a recuperare le nozioni necessarie per affrontare gli esercizi proposti e soprattutto impostando il più possibile le lezioni sul dialogo, cosicché gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

Alla fine del primo quadrimestre è stata attuata, come da indicazioni di istituto, una pausa didattica di due settimane, durante le quali sono stati ripresi gli argomenti studiati fino a quel momento concentrandosi sugli esercizi, per permettere agli allievi con valutazione insufficiente di colmare le lacune emerse. Inoltre durante tutto l’anno

sono stati inseriti ulteriori momenti di recupero in itinere per riprendere e rivedere argomenti su cui il gruppo classe mostrava ancora difficoltà nella comprensione e nello svolgimento degli esercizi. In generale, per la maggior parte degli alunni il programma trattato quest’anno è risultato impegnativo e

complesso a causa di lacune pregresse ma anche, in alcuni casi, a causa della poca costanza nello studio.

In conclusione, dal punto di vista del profitto e del raggiungimento degli obiettivi proposti, la classe può essere suddivisa in due gruppi di livello. Un primo gruppo di alunni che si assesta su livelli sufficienti o discreti, ha partecipato al lavoro in maniera non sempre costante, ma in generale si è dimostrato attento ed impegnato nell'affrontare gli argomenti proposti e colmare eventuali difficoltà personali e pregresse. Un secondo gruppo ha mostrato un interesse più marcato, buone capacità e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni.

Riccione, 18 aprile 2017

Prof.ssa Fabiola Valentini

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

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

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

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
LIMITI E ASINTOTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concetto intuitivo di limite ed algebra dei limiti</li> <li>Risoluzione delle forme indeterminate nei limiti di funzioni algebriche razionali</li> <li>Asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali</li> <li>Introduzione al concetto di funzioni continue.</li> <li>Punti di discontinuità e classificazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali.</li> <li>Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.</li> <li>Eliminare le forme di indecisione <math>+\infty - \infty</math>; <math>\frac{\infty}{\infty}</math>; <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali e orizzontali.</li> <li>Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti.</li> </ul>
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti

<b>DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.</li> <li>• Regole per il calcolo delle derivate.</li> <li>• Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari e Teorema di Fermat.</li> <li>• Derivata seconda.</li> <li>• Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.</li> <li>• Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>• Determinare le coordinate dei punti stazionari.</li> <li>• Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente e decrescente.</li> <li>• Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso ascendente e discendente).</li> <li>• Rappresentare graficamente la funzione studiata.</li> <li>• Analizzare il grafico di una funzione.</li> </ul>
--	--	---

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

**Anno Scolastico 2017 – 2018  
Classe V<sup>^</sup> ENOGASTRONOMIA-**

**SANPATRIGNANO**

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI  
RISTORATIVI

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



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

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

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

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

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

## RELAZIONE FINALE

CLASSE V - Enogastronomia  
CUCINA  
Corso: Sanpatignano

### DISCIPLINA: LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI

La classe 5<sup>Sp</sup> è una classe articolata, composta da 15 alunni ( 2 femmine e 13 maschi). Nel corso dell'anno poi, la classe si è ridotta a 14 allievi, in quanto, per preservare il percorso di riabilitazione, la comunità in accordo con i ragazzi interessati, ha ritenuto opportuno sospendere gli studi di 1 di essi durante l'anno scolastico.

Essendo una classe articolata 7 ragazzi e 1 ragazza seguono il corso di cucina, durante l'anno scolastico in corso hanno seguito un corso regolare di studio.

Durante questo quinto anno l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio.

Tutti gli studenti hanno dimostrato un buon interesse alla materia e hanno dimostrato un impegno costante.

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.

Globalmente gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse a quanto veniva loro proposto ed alcuni elementi si sono distinti per la volontà di apprendimento, l'interesse e la partecipazione.

Gli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni.

Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi proposti, ottenendo buoni risultati.

Pertanto le competenze di base, tecnico, professionali si possono definire adeguate per quasi tutti gli alunni.

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

Riccione 5 maggio 2018

# RELAZIONE FINALE A.S. 2017/ 2018

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

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

La classe è composta da 15 allievi 6 indirizzo sala (5 maschi e 1femmine).

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

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

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

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

ANNO  
SCOLASTICO  
2017-2018  
Classe V KS SP

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

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<b>Titolo:</b> Sicurezza sul lavoro e primo soccorso	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli Evitare i rischi e lavorare in sicurezza nell'ambiente di lavoro Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro
Ore effettuate : 20		

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

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

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

Ore effettuate : 25	
------------------------	--

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

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

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

L'insegnante  
 Giorgio Adriano Buffone

## PARTE TERZA:

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

- Criteri e strumenti di misurazione e valutazione
- Griglia di valutazione I Prova
- Griglia di valutazione II Prova
- Griglia di valutazione III Prova
- Griglia di valutazione per il colloquio



## PRIMA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione con l'uso di descrittori (valutazione in quindicesimi)

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valore/ valutazione	Punteggio corrispondente ai diversi livelli	Voto attribuito all'indicatore
I. Padronanza della lingua, capacità espressive logico-linguistiche	<b>4 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 2 2,5 3 4	
2. Aderenza alla traccia	<b>4 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 2 3 3,5 4	
3. Capacità di organizzare un testo	<b>4 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 2 2,5 3 4	
4. Capacità di elaborazione critica, originalità e/o creatività	<b>3 punti</b>	Scarso Mediocre Sufficiente Discreto Buono/ottimo	1 1,5 2 2,5 3	

Voto complessivo attribuito alla prova \_\_\_\_\_/15

Riccione, li \_\_\_\_\_

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**PRIMA PARTE**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2018</b>	
<b>Prova di Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	
<b>Cognome e nome del candidato:</b>	<b>Classe:</b>

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato	
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione	Esautiva ed approfondita: contenuti corretti ed esaurienti	4,5		
		Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi	3,5		
		Essenziale e sufficientemente corretta	3		
		Limitata/superficiale	2,5		
		Decisamente lacunosa	1,5		
		Nulla o frammentaria	1		
	Pertinenza e adesione alla traccia	Aderente: la trattazione è sempre pertinente	1,5		
		Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali	1		
Trattazione non aderente alla traccia		0,5			
COMPETENZE TECNICHE	Competenze e utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico appropriato	Terminologia appropriata: i termini sono corretti e utilizzati in maniera adeguata al contesto	1,5		
		Terminologia corretta: i termini sono sufficientemente corretti	1		
		Terminologia non appropriata: sono usati termini scorretti e non pertinenti	0,5		
CAPACITA' RIELABORATIVE LOGICO-CRITICHE E CREATIVE	Capacità di rielaborazione personale e/o riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	1,5		
		Adeguate: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	1		
		Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	0,5		
<b>Punteggio massimo/conseguito</b>			<b>9</b>		

**SECONDA PARTE**

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio 1° quesito	Punteggio 2° quesito
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Conoscenza degli argomenti e correttezza di esecuzione	Completa, corretta e approfondita	1,5		
		Buona e corretta	1,3		
		Sufficientemente corretta	1		
		Superficiale e parzialmente lacunosa	0,7		
		Decisamente lacunosa e non corretta	0,4		
PADRONANZA LINGUISTICO-ARGUMENTATIVA	Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e utilizzo dei mezzi espressivi	Ottima capacità	1,5		
		Buona capacità	1,3		
		Sufficiente capacità	1		
		Limitata capacità	0,6		
		Capacità frammentaria o nulla	0,3		
<b>Punteggio massimo/conseguito</b>			<b>3</b>		

<b>PUNTEGGIO</b>	<b>Prima parte</b>	<b>Quesito 1</b>	<b>Quesito 2</b>	<b>Totale</b>
------------------	--------------------	------------------	------------------	---------------

MASSIMO	9	3	3	15
OTTENUTO				

<b>VALUTAZIONE FINALE</b>	<b>/15</b>
-------------------------------	------------

CANDIDATO..... CLASSE .....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Terza Prova

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		
<b>Totale</b>			<b>Punti 15</b>	

<b>GRIGLIA DI CORREZIONE PER IL COLLOQUIO</b>					
<b>Livello</b>	<b>ESPOSIZIONE</b>	<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA'</b>	<b>Punti</b>
S C A R S O	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
I N S U F F.	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
5 U F F.	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
D I S C R E T O	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
B U O N O/ O T T I M O	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

**Tipologia A: Analisi testuale**  
**Griglia di valutazione alunni DSA (L.170/2010)**

INDICATORI	DESCRITTORI	A 10/10	A 15/15	B 10/10	B 15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica / Correttezza sintattica</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL' ALUNNO, SI PUÒ ALTERNATIVAMENTE: <b>A)</b> cerchiare la voce che si intende valutare tra correttezza ortografica e correttezza sintattica <b>B)</b> non valutare né correttezza ortografica né correttezza sintattica			NON VALUTATO	
	a)buona	1,5	2		
	b) sufficiente (pochi errori o errori non gravi)	1	1,5		
	c)insufficiente (errori gravi e/o frequenti)	0,5	1		
	<b>Correttezza lessicale</b>				
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	1,5	3,5
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	1	2,5
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	0,5	2 / 1,5
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</b>				
	a) completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	2,5	3,5	3	4
	b) Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	2	3	2,5	3,5
	c) descrive in maniera sufficientemente esaustiva e/o corretta gli espedienti retorico-formali del testo	1,5	2,5 / 2	2	3 / 2,5
	d) dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Comprensione del testo</b>				
	a) comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	2,5	3,5	3	4 / 3,5
	b) sufficiente comprensione del testo	2 / 1,5	2,5 / 2	2,5 / 2	3 / 2,5
	c) comprende superficialmente il significato del testo	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5
	<b>Capacità di riflessione e contestualizzazione</b>				
	a) dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	2	3	2,5 / 2	3,5 / 3
	b) offre diversi spunti critici e contestualizza il brano in modo sufficientemente preciso	1,5	2,5	1,5	2,5
c) pochi o scarsi spunti critici	1 / 0,5	1,5 / 1	1	2 / 1,5	

**I Commissari**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Tipologia B: Articolo di giornale**  
**Griglia di valutazione alunni DSA (L.170/2010)**

INDICATORI	DESCRITTORI	A 10/10	A 15/15	B 10/10	B 15/15	
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica / Correttezza sintattica</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL' ALUNNO, SI PUÒ ALTERNATIVAMENTE: <b>A)</b> cerchiare la voce che si intende valutare tra correttezza ortografica e correttezza sintattica <b>B)</b> non valutare né correttezza ortografica né correttezza sintattica			NON VALUTATO		
	a)buona	1,5	2			
	b) sufficiente (pochi errori o errori non gravi)	1	1,5			
		c)insufficiente (errori gravi e/o frequenti)	0,5	1		
		<b>Correttezza lessicale</b>				
		a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	1,5	3,5
		b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	1	2,5
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	0,5	2 / 1,5	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica</b>					
	a) Sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2,5	3,5	3	4	
	b) Padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	2	3	2,5	3,5	
	c) Si attiene agli usi giornalistici (...)	1,5	2,5 / 2	2	3 / 2,5	
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5	
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Presentazione e analisi dei dati</b>					
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	2,5	3,5	3	4 / 3,5	
	b) dispone i dati in modo soddisfacente / accettabile	2 / 1,5	2,5 / 2	2,5 / 2	3 / 2,5	
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5	
	<b>Capacità di riflessione, analisi e sintesi</b>					
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3	2,5 / 2	3,5 / 3	
	b) offre diversi spunti critici e dimostra sufficiente capacità di sintesi	1,5	2,5	1,5	2,5	
c) pochi o scarsi spunti critici	1 / 0,5	1,5 / 1	1	2 / 1,5		

**I Commissari**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Tipologia B: Saggio breve**  
**Griglia di valutazione alunni DSA (L.170/2010)**

INDICATORI	DESCRITTORI	A 10/10	A 15/15	B 10/10	B 15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica / Correttezza sintattica</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUÒ ALTERNATIVAMENTE: <b>A)</b> cerchiare la voce che si intende valutare tra correttezza ortografica e correttezza sintattica <b>B)</b> non valutare né correttezza ortografica né correttezza sintattica			NON VALUTATO	
	a)buona	1,5	2		
	b) sufficiente (pochi errori o errori non gravi)	1	1,5		
	c)insufficiente (errori gravi e/o frequenti)	0,5	1		
	<b>Correttezza lessicale</b>				
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	1,5	3,5
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	1	2,5
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	0,5	2 / 1,5	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Struttura e coerenza dell'argomentazione</b>				
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2,5	3,5	3	4
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	2	3	2,5	3,5
	c) Padroneggia in modo soddisfacente / accettabile gli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5	2,5 / 2	2	3 / 2,5
d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5	
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Presentazione e analisi dei dati</b>				
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	2,5	3,5	3	4 / 3,5
	b) dispone i dati in modo soddisfacente / accettabile	2 / 1,5	2,5 / 2	2,5 / 2	3 / 2,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5
	<b>Capacità di riflessione, analisi e sintesi</b>				
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3	2,5 / 2	3,5 / 3
b) offre diversi spunti critici e dimostra sufficiente capacità di sintesi	1,5	2,5	1,5	2,5	
c) pochi o scarsi spunti critici	1 / 0,5	1,5 / 1	1	2 / 1,5	

**I Commissari**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**Tipologia C: Tema storico**  
**Griglia di valutazione alunni DSA (L.170/2010)**

INDICATORI	DESCRITTORI	A 10/10	A 15/15	B 10/10	B 15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica / Correttezza sintattica</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL' ALUNNO, SI PUÒ ALTERNATIVAMENTE: <b>A)</b> cerchiare la voce che si intende valutare tra correttezza ortografica e correttezza sintattica <b>B)</b> non valutare né correttezza ortografica né correttezza sintattica			NON VALUTATO	
	a)buona	1,5	2		
	b) sufficiente (pochi errori o errori non gravi)	1	1,5		
	c)insufficiente (errori gravi e/o frequenti)	0,5	1		
	<b>Correttezza lessicale</b>				
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	1,5	3,5
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	1	2,5
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	0,5	2 / 1,5	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza degli eventi e dei contesti storici</b>				
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2,5	3,5	3	4
	b) buona (sviluppa tutti i punti, buone le conoscenze)	2	3	2,5	3,5
	c) soddisfacente / sufficiente	1,5	2,5 / 2	2	3 / 2,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del tema</b>				
	a) il tema è organicamente strutturato	2,5	3,5	3	4 / 3,5
	b) il tema presenta una struttura soddisfacente / sufficientemente organica	2 / 1,5	2,5 / 2	2,5 / 2	3 / 2,5
	c) il tema è solo parzialmente organizzato	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5
	<b>Capacità di riflessione, analisi e sintesi</b>				
	a) presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	2	3	2,5 / 2	3,5 / 3
	b) sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi sufficientemente pertinenti	1,5	2,5	1,5	2,5
c) dimostra non sufficienti capacità di analisi e sintesi	1 / 0,5	1,5 / 1	1	2 / 1,5	

**I Commissari**


**Tipologia D: Tema di attualità**  
**Griglia di valutazione alunni DSA (L.170/2010)**

INDICATORI	DESCRITTORI	A 10/10	A 15/15	B 10/10	B 15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica / Correttezza sintattica</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUÒ ALTERNATIVAMENTE: <b>A)</b> cerchiare la voce che si intende valutare tra correttezza ortografica e correttezza sintattica <b>B)</b> non valutare né correttezza ortografica né correttezza sintattica			NON VALUTATO	
	a)buona	1,5	2		
	b) sufficiente (pochi errori o errori non gravi)	1	1,5		
	c)insufficiente (errori gravi e/o frequenti)	0,5	1		
	<b>Correttezza lessicale</b>				
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	1,5	3,5
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	1	2,5
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	0,5	2 / 1,5	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Sviluppo dei quesiti della traccia</b>				
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2,5	3,5	3	4
	b) buona (sviluppa tutti i punti)	2	3	2,5	3,5
	c) soddisfacente / sufficiente	1,5	2,5 / 2	2	3 / 2,5
d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5	
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del tema</b>				
	a) il tema è organicamente strutturato	2,5	3,5	3	4 / 3,5
	b) il tema presenta una struttura soddisfacente / sufficientemente organica	2 / 1,5	2,5 / 2	2,5 / 2	3 / 2,5
	c) il tema è poco organico o disorganico	1	1,5	1,5 / 1	2 / 1,5
	<b>Capacità di approfondimento e di riflessione</b>				
	a) presenta diversi spunti di approfondimento e di riflessione critica personale	2	3	2,5 / 2	3,5 / 3
	b) presenta approfondimenti personali e dimostra sufficiente capacità di riflessione critica	1,5	2,5	1,5	2,5
c) dimostra non sufficienti capacità di approfondimento e di riflessione	1 / 0,5	1,5 / 1	1	2 / 1,5	

**I Commissari**


## PARTE QUARTA

### ATTIVITA' DIDATTICHE IN PREVISIONE DELL'ESAME DI STATO

Testi delle simulazioni della terza prova d'esame con relative griglie di valutazione

### CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del **credito formativo**, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2018), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

Si allegano qui di seguito le varie **griglie di valutazione** approvate dal Collegio Docenti ed utilizzate dal Consiglio di Classe per la correzione delle simulazioni delle diverse prove di esame.

## ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE

### DELL'ESAME DI STATO

- Simulazioni terza prova :
  - Prima simulazione svolta in data 12 Aprile 2018 ( dta-storia-inglese-sala)
  - Seconda simulazione svolta in data 11 Maggio 2018 ( francese-matematica-cucina)
  - Il Consiglio di Classe ha scelto di proporre la tipologia mista B e C ossia 4 quesiti a risposta Chiusa e 2 quesiti a risposta aperta.
  - Simulazione prima prova svolta in data 19 Aprile 2018
  - Simulazione seconda prova svolta in data 16 Aprile 2018

**Simulazione Terza prova**

**Classe 5 KSSan Patrignano**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Data:**

**Individua la risposta corretta:**

- 1) Al contratto di catering si applicano:**
  - a) Nessuna norma perché si tratta di un contratto atipico**
  - b) Le regole della somministrazione e quelle dell'appalto di servizi**
  - c) Le norme del contratto d'opera**
  - d) Le norme del contratto di vendita**
  
- 2) Se il cliente subisce un furto al ristorante:**
  - a) Il ristoratore ne è responsabile e deve risarcire il danno**
  - b) Il ristoratore ha una responsabilità limitata all'ammontare della somma spesa dal cliente**
  - c) E' responsabilità del cliente che non ha curato con attenzione i propri beni**
  - d) Il ristoratore è illimitatamente responsabile solo per i beni che ha preso in deposito**
  
- 3) La somministrazione di bevande alcoliche a minori:**
  - a) E' un illecito penale**
  - b) E' un illecito penale se i minori hanno un'età inferiore ai 16 anni**
  - c) E' un illecito amministrativo**
  - d) E' punita con l'arresto fino ad un anno**
  
- 4) Il contratto di banqueting:**
  - a) Deve essere redatto in forma scritta e contenere tutti i requisiti necessari per l'organizzazione dell'evento**
  - b) Può essere stipulato solo tra persone fisiche**
  - c) E' un contratto tipico**
  - d) E' assimilabile al contratto di vendita**



TERZA PROVA – ENOGASTRONOMIA CUCINA  
Anno scolastico 2017/2018

Candidato .....

Classe .....

Data .....

**1) Quali sono le differenze fondamentali tra catering e banqueting.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**2) Cosa s'intende per contaminazione crociata.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**3) Che temperatura al cuore deve raggiungere ed entro quale limite di tempo un alimento impiegato nella distribuzione con legume surgelato?**

- A. -18 C° nel più breve tempo possibile;
- B. -10 C° entro tre ore;
- C. 0 C° entro tre ore
- D. -18 C° entro quattro ore

**4) La ristorazione scolastica:**

- A. Fa parte la ristorazione commerciale;
- B. È una forma di ristorazione collettiva;
- C. Non prevede attenzioni particolari per la stesura dei menu;
- D. Solitamente viene svolta da un ristorante privato;

**5) La temperatura di trasporto degli alimenti sono:**

- A. 65 C° caldi, 10 C° freddi, -18 C° surgelati;
- B. 85 C° caldi, 10C° freddi, -36C° surgelati ;
- C. 65 C° caldi, 4 C° freddi, -18C° surgelati;
- D. 85 C° caldi, 10C° freddi, - 18 C° surgelati;

**6) L'abbattitore serve:**

- A. Per conservare,
- B. Per refrigerare
- C. Per abbassare velocemente la temperatura del prodotto
- D. Per congelare



*Nome e Cognome del Candidato* \_\_\_\_\_ *Classe 5^ SP Data 11 Maggio 2018*

*Materia: Lingua e civiltà francese*

### **Végétaliens, végans: les végétariens de l'extrême!**

Plus végétariens que les végétariens, ça existe ! Ce sont les fameux végétaliens ou végans. Leur philosophie est de ne manger aucun produit d'origine animale, et donc d'exclure par exemple les œufs et les produits laitiers.

Si les végétariens refusent de manger de la viande pour des raisons de santé ou pour des motivations éthiques, écologiques ou encore religieuses, les végétaliens, eux, sont en quelque sorte des puristes !

Ils dénoncent l'exploitation des animaux d'élevage et s'opposent pour cette raison à la consommation d'œufs, de lait et de tous les laitages (crème, fromages, yaourts, beurre). Le miel est également condamné par ce type de régime. Un choix très strict, donc, et difficile à manier au quotidien car un végétalien pointilleux devra exclure aussi tous les dérivés animaux utilisés dans les plats cuisinés et dans les produits préparés.

La solution est souvent de préparer soi-même ses petits plats, pour contrôler la provenance des ingrédients. Ce qui demande une sacrée organisation !

Ce type de repas est difficilement conciliable avec l'équilibre nutritionnel parce qu'il rend très difficile la satisfaction des besoins en acides aminés indispensables, en fer, en calcium et en certaines vitamines. Suivre un régime végétalien, à long terme, fait courir des risques pour la santé, à cause notamment des carences en vitamines et en minéraux essentiels. Il faut donc privilégier les protéines végétales (le fameux soja, par exemple, et les légumes secs) et ne pas hésiter à intégrer dans l'alimentation des suppléments en vitamines B12 et D, en calcium et en fer. Quoiqu'il en soit, il est conseillé de consulter un nutritionniste ou un diététicien afin d'éviter des carences et de ne pas mettre sa santé en danger.

### **Les végétaliens sont :**

- a. des végétariens qui suivent un régime plus strict, qui exclut les œufs et les produits laitiers.
- b. des végétariens qui ne mangent pas d'œufs.
- c. des végétariens qui ne mangent pas de produits laitiers.
- d. tout simplement des végétariens qui préparent leurs plats chez eux.

### **Les raisons du régime végétalien :**

- a. sont pour la plupart de type religieux.
- b. sont éthiques ou écologiques.
- c. sont profondes et reposent sur la dénonciation de l'exploitation des animaux d'élevage.
- d. sont liées au refus de l'exploitation des animaux.

**Le régime végétalien :**

- a. est un régime complet.
- b. fait courir des risques pour la santé.
- c. ne provoque aucune carence en vitamines et en minéraux.
- d. est un régime riche en calcium.

**Ceux qui décident de suivre un régime végétalien :**

- a. doivent s'adresser à un nutritionniste afin d'éviter des carences.
- b. ne doivent pas assumer des protéines végétales mais seulement des légumes.
- c. ne doivent pas exagérer avec les vitamines B12 et D.
- d. n'ont aucun type de problème en ce qui concerne l'équilibre nutritionnel des plats qui mangent.

**1. Définis la différence entre l'allergie et l'intolérance. Quelle est la moins dangereuse entre les deux ? Cite les aliments les plus allergisants et décris les intolérances les plus communes.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2. Comment peut-on attraper une infection alimentaire? Quelles sont les plus importantes infections d'origine bactérienne?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

SIMULAZIONE  
TERZA PROVA – ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Candidato ..... Anno scolastico 2017/2018  
Classe ..... Data 12/04/2018

***Il menù alla carta e la successione dei piatti:*** .....

.....

.....

.....

.....

.....

***Le fasi di preparazione di un cocktail:***

.....

.....

.....

.....

.....

***Dalle 19:00 alle 22:00 quale momento di lavoro è:***

- a) Brunch
- b) Dinner
- c) Lunch
- d) Breakfast

***Il passe è:***

- e) Una parte della dispensa
- f) Il deposito dei vini
- g) La zona di lavaggio delle stoviglie
- h) Il punto in cui i camerieri ritirano le vivande

***L'ubicazione della sala:***

- a) Deve essere studiata attentamente
- b) Non ha alcuna importanza
- c) Non influisce sullo svolgimento del servizio
- d) E' importante solo dal punto di vista estetico

***La finger-bowl è indispensabile quando si servono:***

- E. Primi piatti asciutti
- F. Bistecche
- G. Volatili (pollo, quaglie, ecc), crostacei e mitili
- H. Composte di frutta



---

---

**QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA (solo una risposta giusta)**

**1. Negli anni 1922-24 Mussolini guidò un governo di coalizione che approvò**

- a. la riforma fiscale e quella del sistema elettorale in senso proporzionale (legge Gentile)
- b. la riforma della scuola e quella del sistema elettorale in senso maggioritario (legge Acerbo)
- c. lo scioglimento delle squadre fasciste e il ritorno a metodi pacifici nel confronto politico
- d. provvedimenti che miravano a conciliare la pace sociale con le lotte sindacali

**2. I Patti lateranensi furono**

- a. un accordo con le forze antifasciste per evitare uno scontro interno
- b. un accordo con le forze politiche vicine alla Germania di Hitler
- c. un accordo con la Chiesa cattolica che chiudeva il vecchio contrasto fra lo Stato italiano e la Chiesa
- d. un accordo con le banche italiane perché finanziassero direttamente l'industrializzazione del Paese

**3. Al fine di conquistare lo "spazio vitale" e imporre un nuovo ordine europeo, Adolf Hitler**

- a. avviò una politica di disarmo della Germania e accettò le decisioni della Società delle Nazioni
- b. indirizzò l'intera industria tedesca verso la produzione di beni adatti all'esportazione
- c. abolì il servizio di leva obbligatorio, ridusse la flotta e smilitarizzò la Renania
- d. riarmò la Germania, indirizzando l'intera economia tedesca verso la produzione bellica

**4. L'ascesa di Stalin al potere instaurò in Russia un sistema**

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

### QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1. Qual è il dominio della funzione  $y = \sqrt{\frac{x-2}{x}}$  ?

- a.  $\mathbb{R}$
- b.  $x \leq 0 \vee x > 2$
- c.  $0 < x \leq 2$
- d.  $x < 0 \vee x \geq 2$

2. Il risultato corretto del seguente limite è  $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{15x^3 - 2x^2 + 3}{4x - 5x^3 - 1}$

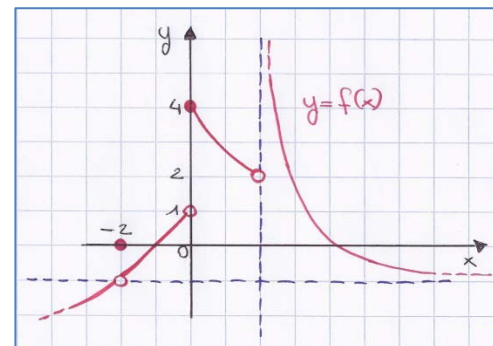
- a. 0
- b. 3
- c.  $+\infty$
- d. Nessuna delle precedenti

3. Un punto stazionario per la funzione  $f(x)$  è un punto in cui:

- a. La derivata prima non esiste
- b. La derivata prima si annulla
- c. La derivata prima è negativa
- d. La derivata prima è positiva

4. Osservando l'immagine a fianco indicare la risposta corretta:

- a. In  $x = 0$  la funzione è continua
- b. In  $x = 0$  ho un punto di discontinuità di 1° specie
- c. In  $x = 0$  ho un punto di discontinuità di 2° specie
- d. In  $x = 0$  ho un punto di discontinuità di 3° specie



### QUESITI A RISPOSTA APERTA

5. Dopo aver classificato e determinato il dominio della seguente funzione, trova gli eventuali asintoti verticali ed orizzontali

$$y = \frac{x + 5}{2x^2 - 4x}$$

- 6. Dopo aver classificato e determinato il dominio della seguente funzione, studiane la monotonia ed individua le coordinate degli eventuali punti stazionari (specificandone la tipologia)**

$$y = \frac{4x}{x^2 + 1}$$





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

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

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”

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

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

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA -  
Indirizzo Enogastronomia e Sala-Vendita  
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
IPERCOLESTEROLEMIA E MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

**Premessa**

Il colesterolo è una sostanza molto importante per il buon funzionamento del nostro organismo: contribuisce al metabolismo dei grassi, alla formazione degli ormoni steroidei e favorisce la produzione della vitamina D, essenziale per l'assorbimento del calcio. Tuttavia, quando questo è presente in quantità elevata nel nostro flusso ematico allora si parla di ipercolesterolemia, malattia del benessere da non sottovalutare.

**PRIMA PARTE**

**Documento n.1**

“Le malattie cardiovascolari comprendono diverse patologie gravi e diffuse (le più frequenti sono infarto miocardico e ictus cerebrale), rappresentando la prima causa di morte nel mondo occidentale e hanno anche un notevole impatto in termini di disabilità. I fattori di rischio modificabili per le malattie cardiovascolari sono numerosi: ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, diabete, fumo di tabacco, sovrappeso/obesità, sedentarietà, dieta (scarso consumo di frutta e verdura e di pesce, eccessivo contenuto di sale e grassi saturi nei cibi, ecc).

Nel quadriennio 2012-2015 Passi rileva che su 10 intervistati, 2 riferiscono una diagnosi di ipertensione, 2 di ipercolesterolemia, 3 sono fumatori, 3 sedentari, 4 risultano in eccesso ponderale (IMC $\geq$ 25), quasi tutti, 9 persone su 10, dichiarano di consumare meno di 5 porzioni di frutta e verdura al giorno (come invece raccomandato – five a day). Inoltre, circa il 4% degli intervistati riferisce una diagnosi di diabete.”

*(Fonte: Epicentro – Il portale dell'epidemiologia per la sanità pubblica)*

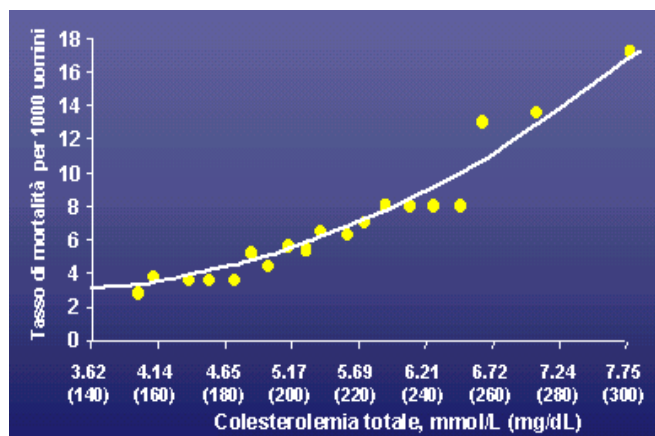
**Documento n.2**

“In Italia, secondo i dati raccolti tra il 1998 e il 2002 dal Progetto Cuore, che misura i fattori di rischio cardiovascolare in campioni di popolazione adulta (uomini e donne di età compresa fra 35 e 74 anni), il 21% degli uomini e il 23% delle donne è ipercolesterolemico (ha cioè il valore della colesterolemia totale uguale o superiore a 240 mg/dl, oppure è sotto trattamento specifico), mentre il 37% degli uomini e il 34% delle donne è in una condizione definita border line (colesterolemia totale compresa fra 200 e 239 mg/dl).

Nella popolazione anziana (uomini e donne di età compresa fra 65 e 74 anni), il 24% degli uomini e il 39% delle donne sono ipercolesterolemici; il 36% degli uomini e il 38% delle donne è border line. Oltre agli anziani, le donne in menopausa (età media 62 anni) costituiscono una classe particolarmente a rischio di ipercolesterolemia: in Italia, il 36% delle donne in menopausa ha il valore della colesterolemia totale uguale o superiore a 240 mg/dl, oppure è sotto trattamento farmacologico specifico, mentre il 38% è in una condizione border line.”

*(Fonte: [epicentro.iss.it/problemi/colesterolo](http://epicentro.iss.it/problemi/colesterolo))*

La figura 1 di sotto riporta la correlazione tra il livello di colesterolo totale plasmatico e il tasso di mortalità dovuto a cardiopatia coronarica (CHD).



(Fonte: [cardionet.it/scientifico/educazionali/colesterolo](http://cardionet.it/scientifico/educazionali/colesterolo))

Il candidato, analizzando il grafico come da Figura 1, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- argomenti la correlazione tra colesterolo totale e incidenza di mortalità;
- indichi come si ripartisce il colesterolo totale, specificando le due lipoproteine che lo trasportano, i valori ottimali plasmatici, e le due diverse origini del colesterolo;
- inoltre, il regolamento (CE) n. 384/2010 recita «È stato dimostrato che gli acidi grassi essenziali, la fibra, gli steroli vegetali e gli esteri di stanoli vegetali riducono il colesterolo nel sangue». Il candidato faccia un esempio alcuni alimenti/prodotti alimentari contenenti queste sostanze;
- Infine, proponga un piatto o una serie di alimenti che risultino efficaci nel contrastare l'iperlipidemia plasmatica, motivandone la scelta.

## SECONDA PARTE

**Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:**

1. Il candidato argomenti la differenza tra intossicazione, infezione e tossinfezione. Inoltre, esponga una malattia a trasmissione alimentare a suo piacere indicando gli alimenti incriminati, la sintomatologia e le misure preventive da metter in atto.
2. Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2012/2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.
3. In Italia e un po' in tutto il mondo i consumi alimentari si stanno evolvendo verso la "naturalità, la funzionalità e la convenienza". Il candidato, a sua scelta, illustri il significato di uno di questi tre indicatori di tendenza.
4. L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Si definiscano le differenze tra CP e CCP, e si sviluppi un diagramma di flusso di una qualsiasi preparazione dove si noti la contemporanea presenza dei due (CP e CCP).

..

**Consiglio di Classe 5<sup>^</sup> Enogastronomia-Sala Vendita – San Patignano:**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
Valentini Fabiola	Matematica	
Buffone Giorgio Adriano	Sala-Vendita	
Esposito Marianna	Francese	
Giorgi Anna Maria	Diritto e tecniche Amministrative	
Matteini Lorella	Inglese	
Lunardini Cristina	Cucina	
Mengucci Luigino	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Panagrosso Mariaterasia	Italiano-Storia	

