



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO

Classe: 5^a Sezione: C

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Sala e vendita



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^a C

Contenuto:

a) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTI

- 1) Elenco dei candidati
- 2) Presentazione del Profilo Professionale
- 3) Relazione sulla classe
- 4) Attività integrative della classe/alunni

b) SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE ALLE DISCIPLINE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Religione | <input type="checkbox"/> Diritto e tecniche amministrative della
struttura ricettiva |
| <input type="checkbox"/> Lingua e letteratura italiana | |
| <input type="checkbox"/> Storia | <input type="checkbox"/> Laboratorio di servizi enogastronomici –
settore cucina |
| <input type="checkbox"/> Matematica | |
| <input type="checkbox"/> Inglese | <input type="checkbox"/> Laboratorio di servizi enogastronomici –
settore sala e vendita |
| <input type="checkbox"/> Francese | |
| <input type="checkbox"/> Scienza e cultura dell'alimentazione | <input type="checkbox"/> Scienze motorie ed educazione fisica |

1. SCHEDE RELATIVE ALLE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA / LAVORO

2. SCHEDE RELATIVE ALLA TERZA PROVA SCRITTA

3. GRIGLIE DI VALUTAZIONE DI PRIMA, SECONDA, TERZA PROVA E DEL COLLOQUIO



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

ELENCO CANDIDATI - CLASSE 5^a C

Cognome e Nome		Cognome e Nome	
1.	AMBROSINI Alessia	13.	GIANNELLI Giulia
2.	BARDI Matteo	14.	GUIDI Nicola
3.	BARUCCI Andrea	15.	LEONARDI Mattia
4.	BAZZOCCHI Carolina	16.	MAMBELLI Gianlorenzo
5.	BENINI Matteo	17.	MERCIARI Martina
6.	BENINI Mattia	18.	NANNETTI Agnese
7.	BICCHIETTI Cesare	19.	PAGANELLI Giulia
8.	BRANDINELLI Valentina	20.	SARACINO Luana
9.	CECCHI Camilla	21.	SCALA Michela
10.	CHAHIL Norbert	22.	VENTURI Eric
11.	CILITTI Vania	23.	VULAJ Jozefina
12.	GIAMPRETI Chiara	24.	ZAZZERA Alessia

PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A.

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'**articolazione "Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^a C si compone di 24 alunni: 10 maschi e 14 femmine; 20 studenti hanno costituito il gruppo classe formatosi nel terzo anno del percorso quinquennale del settore Sala e vendita dall'unione di alcune seconde, due studenti si sono uniti nel quarto anno e due nel quinto.

Per quanto riguarda la componente docenti del Consiglio di classe si è avuta continuità nei tre anni solo per Matematica e Lingua Inglese; in Enogastronomia – Sala e in Enogastronomia – Cucina negli ultimi due anni; tutti gli altri docenti hanno conosciuto la classe solo il quinto anno.

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno evidenziato sostanziale correttezza nel rapporto con gli insegnanti e si può affermare che l'attività didattica si è svolta con regolarità.

Alla data della stesura del presente documento la frequenza alle lezioni non è stata regolare per tutti: solo 6 alunni hanno una percentuale di assenze inferiore al 10%, mentre 7 superano il 20%. Alcuni studenti hanno accumulato diversi ritardi.

La classe presenta una disomogeneità in tutti gli aspetti scolastici in relazione anche alle discipline e ai diversi momenti della giornata: alcuni alunni hanno dimostrato un buon livello di attenzione, partecipazione e di disponibilità al dialogo educativo in tutte le materie, altri sono risultati più passivi o selettivi nell'attenzione e nella partecipazione alle attività proposte fino a cercare di evitarle anche con assenze "strategiche"; anche il livello di apprendimento risulta eterogeneo in termini di conoscenze, competenze e capacità, e diversificato anche in relazione alle diverse materie e argomenti trattati: alcuni hanno raggiunto ottimi risultati, altri si sono dimostrati più focalizzati ai tempi delle verifiche pertanto la preparazione risulta superficiale e, in alcuni casi, lacunosa.

La maggior parte della classe presenta una discreta capacità comunicativa orale e mostra di sapersi esprimere selezionando un registro linguistico e un lessico specifico per ogni disciplina. Sono presenti alcuni ragazzi che mostrano ottima competenza testuale riuscendo a orientarsi in modo autonomo nei testi, vi è, infine, un piccolo gruppo legato ad apprendimenti ancora di tipo mnemonico in cui manca riflessione e rielaborazione sui testi e vengono solo prodotti contenuti senza alcun tipo di riflessione personale e autonoma.

Per quello che riguarda le materie di indirizzo, la classe è di articolazione Sala e Vendita, buona parte degli studenti ha mostrato attitudine ed interesse, partecipando a numerosi degli eventi ed attività professionalizzanti organizzati sia all'interno dell'istituto che nel territorio; alcuni di loro, nel corso dei tre anni, hanno partecipato e si sono distinti in concorsi nazionali e regionali.

Gli alunni più motivati hanno maturato la capacità di organizzare lo studio in modo regolare e approfondito, rispettando le consegne dei docenti con puntualità. L'impegno nello studio si è rivelato invece discontinuo e selettivo per altri, intensificato spesso in prossimità delle prove di verifica orali o scritte. Inoltre alcuni si sono assentati nei giorni delle prove di verifica e delle simulazioni. Non tutti hanno colmato i debiti formativi del primo trimestre, anche se il profitto risulta via via migliorato dall'inizio dell'anno.

Al momento della stesura del documento, sono riconoscibili quattro livelli di profitto:

- Un piccolo gruppetto con profitto molto buono, dovuto ad una applicazione costante, ad un efficace metodo di studio e ad una forte motivazione.
- Un secondo gruppo ha raggiunto una preparazione complessivamente sufficiente, discreta in alcune materie, in ragione di un metodo di studio efficace e sufficiente autonomia nell'organizzazione del lavoro scolastico.
- Un terzo gruppo è complessivamente sufficiente, pur con qualche lieve carenza in una o due discipline, a causa di un impegno e interesse selettivi.
- Un ultimo gruppetto presenta ancora, alla stesura del presente documento, lacune significative in una o più materie.

Il processo formativo della classe è stato integrato, nell'ultimo triennio, dal percorso di "alternanza scuola-lavoro"; gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati discreti e in alcuni

casi buoni o molto buoni, e da attività complementari (cineforum, visite didattiche, ecc.) per le quali la maggioranza ha mostrato interesse e disponibilità.

In corso d'anno gli insegnanti si sono resi disponibili per attività di recupero individualizzate: corsi di recupero, sportello "help", o con rallentamento didattico per tutti; e la scuola ha organizzato corsi di approfondimento per le materie d'esame assegnate ai commissari esterni con docenti diversi da quelli curricolari. Alcuni studenti si sono avvalsi di queste opportunità per alcune discipline.

Sono state proposte una simulazione di 1^a e di 2^a prova, e due di 3^a prova d'esame.

Gli alunni stanno elaborando un personale lavoro di ricerca pluridisciplinare o di una "tesina" e si sono rivolti ai loro insegnanti per avere suggerimenti circa le modalità di ricerca e di rielaborazione delle fonti, per l'organizzazione e la stesura del testo.

ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE/ALUNNI 5C

27 settembre 2017

Meeting Gruppo Roka, incontro con gli Executive Chefs Christian Bravaccini e Luca Spiga, il Direttore di reclutamento Simon Dallyn e lo Chef di Pasticceria Julien Philipp.

OTTOBRE 2017

A partire dal 17 ottobre alcuni studenti partecipano al corso di secondo livello dell'A.I.S (Associazione italiana somelier Romagna).

30 ottobre 2017

Concorso interno di Caffetteria "Un Caffè! Quale?"

09 novembre

La classe partecipa all'esperienza di Alternanza scuola lavoro con il corso di formazione di caffetteria con Esperto esterno Andrea Da Ros, coffee trainer presso Lavazza spa, presso l'Istituto

10 novembre 2017

Alcuni alunni sono impegnati nell'attività di Alternanza Scuola/Lavoro presso il Teatro Mentore di Santa Sofia in occasione dell'evento Autunno Slow, per il servizio di Sala.

dicembre 2017

Alcuni alunni sono impegnati al corso in preparazione della certificazione di lingua inglese PET (livello B1) e FIRST.

02 dicembre 2017

pratica operativa sala, partecipazione alla manifestazione Fondazione Cassa di Risparmio Forlì

04 dicembre 2017

attività di Alternanza Scuola Lavoro: Caserma Vigili del Fuoco in occasione del Patrono Santa Barbara.

12 dicembre 2017

attività di Alternanza Scuola Lavoro: Cena di beneficenza Alzheimer

15 gennaio 2018

Gli studenti della classe che hanno aderito all'iniziativa organizzata dal Centro di Orientamento Alpha Test partecipano alla simulazione dei test di ammissione alle diverse facoltà universitarie, nel proprio ambito di interesse è scientifico- linguistico- economico- o tecnologico, che si tiene dalle 11,05 alle 13,05 presso l'Aula Magna del nostro Istituto.

23 gennaio 2018

uscita al SIGEP di Rimini

24 gennaio 2018

campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue e donazione degli organi, incontro con i medici del servizio sanitario dell'AUSL Romagna ed i cittadini volontari appartenenti all'Associazione Avis e all'Associazione Aido.

29 Gennaio 2018

Manifestazione in Istituto: "CucinArte 2018".

12 febbraio 2018

La classe è coinvolta nell'esposizione sulla possibilità di svolgere l'attività di Servizio Civile da parte del COPRESC dalle ore 10.05 alle ore 11.05 in entrambe le giornate.

16-17 febbraio 2018

Un alunno è convocato per l'allenamento e partita dei Campionati studenteschi pallavolo junior maschile, presso la palestra ITI di Forlì.

20-21 febbraio

Si invitano gli studenti della classe a partecipare alla Giornata di Orientamento ALMAORIENTA dell'Università di Bologna dalle ore 8.30 alle ore 16.00 presso Bologna Fiera.

28 Febbraio 2018

Manifestazione in Istituto: "CucinArte 2018".

marzo 2018

Alle classi 5[^] viene offerto l'ampliamento dell'offerta formativa in preparazione all'Esame di Stato Viste le con corsi di approfondimento pomeridiani di max 8 ore complessive ciascuno nelle discipline delle prove scritte e del colloquio affidate ai commissari esterni. I corsi in cui è prevista l'attivazione sono: Inglese, Diritto e Tecn. Amm.ve della Struttura Ricettiva, Scienza e Cultura dell'Alimentazione. Le lezioni, tenute da docenti non titolari nelle classi, si svolgeranno a partire dal mese di marzo e permetteranno agli studenti di confrontarsi con modalità diverse di approccio alla disciplina, fornendo ulteriori strumenti per affrontare l'esame in modo più consapevole e sereno

06 Marzo 2018

attività di Alternanza Scuola Lavoro: progetto incontro Azienda Grana Padano con l'esperto del Consorzio Grana Padano Sig. Paolo Parisse.

7 marzo 2018

Un alunno partecipa alla fase conclusiva del progetto AVIS

dal 19 al 24 marzo 2018

viaggio di istruzione a Vienna - Budapest

27 marzo 2018

Simulazione di terza prova

11 aprile 2018

Simulazione di prima prova

17 aprile 2018

La classe è coinvolta nell'attività di conoscenza dei percorsi di arruolamento nell'Esercito Italiano presentati da due militari.

20 aprile

Simulazione di seconda prova

23 aprile

Un alunno consegue la certificazione internazionale di lingua inglese First Certificate in English (Level B2) rilasciata da Cambridge Esol, Dipartimento della Cambridge University.

Aprile

Un alunno partecipa al contest nazionale nel settore della caffetteria, organizzato da Simonelli Youth Academy, l'accademia per giovani e promettenti baristi e risulta tra i sei borsisti vincitori aggiudicandosi un prestigioso percorso di formazione sul caffè, utile per ottenere la certificazione Coffee Skills Program di SCA (Speciality Coffee Association).

03 maggio 2018

Seconda simulazione di terza prova.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Nicosanti Chiara

CLASSE V^aC

DISCIPLINA Religione Cattolica

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 – Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 – Obiettivi raggiunti**

1- Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 24 alunni, di cui 14 femmine e 10 maschi.

Gli studenti si sono dimostrati sufficientemente attenti e partecipi alle lezioni, da ciò ne deriva un rapporto docente-discente abbastanza soddisfacente. Solamente alcuni alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato particolare maturità e discreta conoscenza della materia. Hanno, inoltre, evidenziato una sufficiente motivazione all'apprendimento e al confronto, dimostrandosi alle volte capaci di ascoltare i compagni e di rispettarne le idee con empatia e serietà.

2- Programma svolto

Come da programmazione, l'IRC ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità dei ragazzi, con un'attenzione continua al particolare momento della vita ed alla loro tensione ad inserirsi nel mondo professionale e civile. Ha perciò offerto la possibilità di una riflessione sistematica della realtà storico-culturale da essi osservata. L'obiettivo dello sviluppo della coscienza morale, della capacità critica, della rielaborazione personale del vissuto relazionale ed emotivo si è sviluppato attraverso contenuti proposti alla discussione, attraverso gli strumenti individuati all'inizio dell'anno scolastico.

Contenuti:

- Ateismo e Fede religiosa a confronto: visione della vita e delle relazioni.
- L'importanza ed il riconoscimento dei valori fondamentali, religiosi e non religiosi. Beni materiali e valori a confronto.
- La vocazione religiosa.
- La spiritualità.
- Immigrazione e tolleranza: relazioni col prossimo.
- Il problema etico: il valore della vita umana; l'inalienabile dignità dell'uomo; i diritti fondamentali dell'uomo; la libertà, la coscienza, la legge.
- Visione del film "V per Vendetta".
- La solidarietà come valore sociale e come virtù cristiana.
- La disabilità ed il rapporto con le persone diversamente abili: storie e testimonianze a confronto.
- Regole alimentari nelle principali religioni.

3- Metodi di insegnamento adottati

Nello svolgimento delle tematiche proposte, sono stati utilizzati vari metodi didattici, al fine di stimolare l'attenzione e l'apprendimento significativo degli alunni. Punto di partenza è comunque

sempre stata la situazione concreta degli alunni e l'esperienza che, di questa, viene fatta nella società in cui essi vivono. La successione e l'ampiezza degli argomenti è stata fissata tenendo conto dell'esperienza vissuta dai ragazzi, degli avvenimenti del mondo che si impongono per rilevanza e valore, dei contenuti svolti nelle altre discipline. Ogni argomento presenta nessi con gli altri. Si è cercato, non solo di evidenziarne il legame tematico, ma soprattutto di far cogliere la logica della unitarietà.

4- Mezzi di insegnamento utilizzati

- a. Lezione frontale
- b. Lezione interattiva
- c. Dialoghi guidati
- d. Brain storming
- e. Fotocopie
- f. Strumenti Audiovisivi.

5- Spazi e Tempi del percorso formativo

Il programma è stato scandito modularmente, cercando di fissare e preventivare i tempi di esecuzione, che sono stati rispettati in maniera regolare. Per gran parte della classe il livello qualitativo e quantitativo del percorso formativo si è rivelato soddisfacente.

6- Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti i ragazzi sono stati invitati a seguire le lezioni intervenendo attraverso domande, riflessioni personali soprattutto verbali, raccogliendo materiale documentativo dai mass-media e riportando le loro esperienze quotidiane.

La valutazione si è basata sull'attenzione allo svolgimento delle lezioni, sul desiderio di un serio confronto con la visione cristiana della vita e sull'impegno della ricerca personale.

7- Obiettivi raggiunti

Nel complesso possono dirsi parzialmente conseguiti gli obiettivi socio-affettivi e comportamentali, per quel che concerne gli obiettivi cognitivo-operativi, essi sono stati raggiunti come da programmazione. Nello svolgimento del programma si è preferito tener conto degli interessi dei ragazzi e, quindi, privilegiare argomenti e proposte che gli alunni erano stati invitati a manifestare all'inizio dell'anno scolastico.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO **2017/18**

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: **Benelli Sara**

CLASSE **V^a C**

DISCIPLINA **Italiano**

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 – Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 – Obiettivi raggiunti**

1 – Relazione finale sulla classe

La classe, con cui ho cominciato a lavorare da quest'anno, ha mutato più volte insegnante di italiano e questa mancata continuità ha portato inizialmente una certa diffidenza in alcuni, mentre per altri la stessa si traduceva in curiosità e voglia di mettersi in gioco con diverse metodologie e prospettive.

La classe ha comunque dimostrato un discreto interesse per la disciplina ed ha cercato di impegnarsi (alcuni in modo costante, altri più saltuario) Alcuni studenti hanno sviluppato capacità espressiva orale e scritta di buon livello, altri di piena sufficienza, alcuni invece, manifestano ancora diverse incertezze. Una parte, seppure esigua, degli studenti sa analizzare con competenza i testi, dimostrando di saper utilizzare in modo pertinente il sottocodice critico-letterario. In questa attività qualche allievo ha raggiunto un'apprezzabile autonomia che gli ha consentito di approdare talvolta a risultati di originalità critica, altri hanno ancora bisogno dell'intervento dell'insegnante.

Quasi tutta la classe sa elaborare sintesi corrette relative ai movimenti letterari e agli autori in programma, dei quali è in grado di illustrare le idee, la poetica, gli esiti artistici, con riferimento ai testi e in rapporto all'epoca storica.

In alcuni casi è stato necessario un percorso di composizione e strutturazione di un testo in quanto ho trovato molti di loro privi dei prerequisiti necessari per strutturare un testo dotato di coesione, coerenza ed ordine logico.

Per alcuni vi sono ancora difficoltà nella produzione ma anche nella comprensione dei testi, non solo quelli letterari, ma anche saggi, articoli di giornali, recensioni; ho cercato quindi di favorire momenti di correzione condivisa per avere la certezza di aver lasciato loro contenuti significativi.

Ho cercato di abituarli principalmente all'ascolto attivo creando situazioni comunicative partecipate in cui ognuno fosse libero di esprimersi con ordine e competenza.

In conclusione vorrei segnalare che sono presenti alcuni ragazzi (2/3) che sono riusciti ad effettuare un percorso linguistico-letterario molto positivo fino a raggiungere livelli di eccellenza.

Con essi è anche stato possibile instaurare un buon dialogo e alcuni percorsi di approfondimento.

2 - Programma svolto

Il positivismo in letteratura: tra naturalismo e verismo

Il genere romanzo. Elementi di analisi del testo narrativo.

La cultura del Positivismo. I miti della scienza e del progresso. Le “scienze umane”.
La teoria dell'evoluzione secondo Darwin. Il darwinismo sociale.

Scienza e letteratura a confronto. Le poetiche del Naturalismo e del Verismo.

Gustave Flaubert: vita, idee, stile di scrittura

Madame Bovary: riassunto e struttura dell'opera; temi fondamentali, personaggi e denuncia della società borghese.

Victor Hugo: vita, idee politiche, opere

I Miserabili: trama, struttura dell'opera, stile, messaggio.

La scapigliatura: tematiche, gusto per il patologico

Giovanni Verga: la biografia e l'itinerario dello scrittore.

Il primo Verga: breve analisi dei primi romanzi pre-veristi

Il secondo Verga: l'adesione al Verismo. Le strategie narrative. La visione della vita nella narrativa di Verga. Il "ciclo dei vinti".

Da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*,
La lupa

I Malavoglia: l'ambientazione e la vicenda, tra storia e romanzo; lo schema narrativo; i personaggi; i temi; le tecniche narrative e le scelte stilistico – espressive.

Da *I Malavoglia*: La prefazione ai Malavoglia,
La famiglia Toscano,
Visita di condoglianze
L'arrivo e l'addio di 'Ntoni.

Da *Novelle rusticane*: *La roba*.

Mastro don Gesualdo, il romanzo della "roba": la trama, i temi, la caratterizzazione e la vicenda esistenziale del protagonista.

Da *Mastro don Gesualdo*: L'addio alla "roba": la morte di Mastro don Gesualdo

Confronto tra autori: il mondo degli umili in Manzoni e in Verga.

Modulo per genere. La poesia simbolista

La poesia lirica: caratteristiche di genere. Livelli di analisi del testo poetico.

Charles Baudelaire, precursore della modernità. Il doloroso esilio del poeta nella società contemporanea.

I fiori del male: i temi e le modalità espressive.

Da *I fiori del male*: *L'albatro*,
Corrispondenze
Spleen
A una passante

Da Baudelaire al Simbolismo: la poesia come scoperta delle segrete "corrispondenze" tra le cose, la dimensione simbolica del linguaggio poetico. I "poeti maledetti".

Verlaine: la vita

Arte poetica

Rimbaud, *Vocali*,

Il Decadentismo:

Suggerimenti del Simbolismo europeo sulla lirica italiana. La poesia di Pascoli e D'Annunzio.

Giovanni Pascoli: la personalità e la visione del mondo.

La poetica del "fanciullino": *Il fanciullino*

Il simbolismo pascoliano. Le novità del linguaggio poetico.

Da *Myricae*: *Arano*
Lavandare,
X Agosto,
Novembre,
L'Assiuolo
Temporale
Il lampo

Da *Canti di Castelvecchio*: *La mia sera,*
Il gelsomino notturno.
Nebbia

Gabriele D'Annunzio: la biografia, la personalità, le opere.

Le *Laudi*. Da *Alcyone*:
La pioggia nel pineto
I Pastori

Il Piacere : *L'attesa dell'amante*

Modulo per genere e per temi. *Il romanzo di indagine interiore*

La reazione al Positivismo e il superamento della poetica del Naturalismo.

Il Decadentismo europeo. I principi della poetica decadente.

L'Estetismo. La figura dell'esteta e il romanzo estetizzante.

Gabriele D'annunzio, *Il Piacere*: la vicenda e la struttura del romanzo, il protagonista, le modalità della narrazione.

Da *Il Piacere*: *L'attesa dell'amante*

Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli.

Da *Il Notturmo*: *Scrivo nell'oscurità*

Oscar Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*: la vicenda e le sue possibili interpretazioni, il tema del doppio e il rapporto tra l'arte e la vita.

Il romanzo della crisi in Italia e in Europa: gli autori, i temi, le strutture narrative.

Luigi Pirandello: la biografia, la produzione narrativa e la poetica dell'umorismo. I temi: il contrasto tra apparenza e realtà e tra forma e vita, l'individuo e la sua mutevole identità, il relativismo conoscitivo, la solitudine e l'incomunicabilità, la pazzia.

Da *L'umorismo*: *la vita e la forma; il sentimento del contrario*

Da *Novelle per un anno*: *Il treno ha fischiato*

La signora Frola ed il signor Ponza, suo genero

Una giornata

Le vicende e i temi dei principali romanzi: *Il fu Mattia Pascal*;

lettura integrale del brano:

La nascita di Adriano Meis

Uno, nessuno, centomila.

Un piccolo difetto

Il teatro pirandelliano. Il "teatro nel teatro". Vicenda e temi di alcuni dei drammi più conosciuti:
Sei personaggi in cerca d'autore.
Enrico IV

I meccanismi della memoria indagati dalla filosofia e dalla letteratura.
Freud e la psicoanalisi.

Italo Svevo: la biografia e la produzione narrativa. La figura dell'inetto e la sua evoluzione nelle opere di Svevo.

Una vita: trama e messaggio

Senilità: trama e messaggio

La coscienza di Zeno: le novità strutturali del romanzo. I temi: la salute e la malattia.

Da *La coscienza di Zeno:*

L'ultima sigaretta

Lo schiaffo del padre

Un dolore lancinante

Modulo per genere. La poesia del primo Novecento

Caratteristiche della poesia futurista.

Il futurismo: tematiche, stile

Le Avanguardie storiche. Il futurismo.

Filippo Tommaso Marinetti, *Il Manifesto del Futurismo*.

Da *Zang tumb tumb:* il bombardamento di Andrianopoli

L'ermetismo: caratteristiche e tematiche

Giuseppe Ungaretti: la biografia, la formazione, l'idea di poesia, i temi (dal dolore alla speranza; il primo e il secondo Ungaretti). Le scelte stilistiche de *L'allegria*.

Da *L'allegria:* *Veglia,*

Sono una creatura,

I fiumi,

San Martino del Carso,

Fratelli

Mattina

Soldati

In memoria

Natale

Da il Dolore: *La madre*

Salvatore Quasimodo: la poesia come ricerca della felicità

Da "acqua e terre" : *Ed è subito sera*

Da "Giorno dopo giorno" : *Alle fronde dei salici*

Eugenio Montale, una voce critica del nostro tempo.

Il dolore di vivere, la memoria imperfetta e la fragilità del ricordo. Il correlativo oggettivo.

Da *Ossi di seppia: I limoni*,

*Non chiederci la parola,
Merigiare pallido e assorto,
Spesso il male di vivere ho incontrato.*

Da *Le occasioni: Non recidere, forbice, quel volto.*

Umberto Saba e la letteratura mittel-europea

Da "Il Canzoniere: *Ritratto della mia bambina*

*Goal
Amai
Ulisse*

N.B. Il programma sarà completato nel periodo compreso tra il 15 maggio ed il termine delle lezioni.

Attività integrative

Il quotidiano in classe: realizzazione, ogni settimana, di un momento di rassegna stampa (organizzato a turno dai ragazzi) delle notizie ritenute più importanti con momenti di confronto e di condivisione del pensiero.

Cominciata la lettura in classe di "Lui è tornato" di Timur Vermes, lasciato poi alla libera lettura a casa, per mancanza di tempo.

Visione spettacolo teatrale su Leopardi e le Operette morali

Visione dello spettacolo "Giovani custodi della memoria" (In occasione della "Giornata della memoria")

Visione di: "Sei personaggi in cerca di autore" di Pirandello (versione integrale)

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lettura ed analisi dei testi in classe. Lezione frontale alternata al dialogo (stimoli per la riflessione individuale ed autonoma sugli argomenti proposti) e a momenti operativi (esercizi di analisi).

Approfondimenti di alcune tematiche affidate agli alunni: tentativi applicati di cooperative learning.

La programmazione è stata concordata coi colleghi delle classi parallele.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione per la classe è il seguente: A.Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada, o. Tribulato "Il rosso e il blu"

Oltre al libro di testo, sono state fornite agli studenti fotocopie contenenti brani di letteratura ed esercizi di analisi dei testi e di sintesi delle tematiche.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali pari a 132 annuali. Le ore effettivamente svolte alla data del 15 maggio sono circa 108. (le ore mancanti sono state impiegate per la partecipazione ad eventi legati al profilo professionale e metodologico)

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati colloqui, questionari scritti e prove scritte rispondenti alle tipologie previste per la prima prova dell'esame di Stato. Sono stati inoltre assegnati esercizi di analisi testuale come compiti da svolgere a casa.

Per la valutazione del colloquio ho preso in considerazione i seguenti elementi: conoscenza dei contenuti, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di argomentare ed operare collegamenti, capacità valutative e critiche.

Nella correzione degli elaborati ho usato i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto informativo, competenze linguistico - espressive, capacità di organizzare un testo, capacità di interpretare e valutare (cfr. griglie di correzione degli elaborati allegate al presente documento).

I quaderni sono stati periodicamente revisionati.

In sede di scrutinio finale integrerò la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o discontinuità dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico gli studenti avrebbero dovuto conseguire, almeno in modo essenziale i seguenti obiettivi:

- conoscere temi e caratteristiche dei testi e dei generi letterari studiati,
- ricostruire il pensiero e la poetica di un autore,
- ricostruire il quadro culturale di un'epoca,
- esprimersi in modo chiaro e ordinato,
- elaborare testi coerenti e sufficientemente organici,
- applicare ai testi letterari analisi tematiche e formali,
- confrontare testi.

Forlimpopoli, 15 maggio 2018

L'insegnante prof. Benelli Sara



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi)

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Benelli Sara

CLASSE V^a C

DISCIPLINA Storia

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 - Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 - Obiettivi raggiunti**

1 - Relazione finale sulla classe

Alcuni alunni hanno dimostrato, abbastanza interesse per materia supportato da attenzione alle vicende di attualità ed ai problemi sociali e questo ha creato buoni momenti di confronto attivo e di condivisione anche se l'attiva e decisa partecipazione di alcune persone (circa 6/8) sfalsava la percezione di avere l'intera classe che seguiva.

Mi sono poi resa conto che in realtà vi sono varie persone che incontrano ancora grosse difficoltà con questa materia in quanto abituati ad uno studio mnemonico e meccanico che poco concede ad eventuali ampliamenti

Rimane comunque una minoranza che non è riuscita a raggiungere obiettivi completamente sufficienti.

L'impegno tuttavia generale si è dimostrato presente anche se normalmente legato ai momenti della verifica.

2 – Programma svolto

Modulo 1. Politica, economia e società nell'Italia unita.

Il Risorgimento italiano e l'unificazione politica del paese (ripasso generale).

I governi della Destra storica: il compimento dell'unità, le scelte politiche ed economiche. Il brigantaggio.

Le riforme del governo della Sinistra ed il decollo industriale.

La crisi di fine secolo.

La scuola dopo l'unità

Le riforme di Giovanni Giolitti.

Modulo 2. La prima guerra mondiale e le sue conseguenze.

Le contraddizioni della "belle époque". Nazionalismo e militarismo. Le rivalità tra gli stati.

La crisi dell'impero ottomano e le guerre balcaniche. L'attentato di Sarajevo.

Il mondo in guerra: gli schieramenti, le operazioni militari. L'intervento italiano.

Novità della guerra: la guerra di trincea, carattere mondiale e di massa, le nuove tecnologie. La mobilitazione totale; il "fronte interno".

Dopo la guerra: un mondo diverso. La fine dell'egemonia europea. I "14 punti" di Wilson e i trattati di pace. La nuova carta politica dell'Europa e del Medio Oriente.

Visione di un documentario sulla prima guerra mondiale

Modulo 3. Crisi dello stato liberale e nuove forme di stato nel periodo tra le due guerre.

I problemi del dopoguerra: i limiti dei trattati di pace, crisi economica, tensioni e trasformazioni sociali, crisi dello stato liberale.

L'impero russo tra '800 e '900. La rivoluzione del 1905. Le rivoluzioni del 1917.

L'azione di governo di Lenin. La nascita dell'U.R.S.S, il NEP.

L'ascesa di Stalin. La collettivizzazione forzata e lo sterminio dei *kulaki*. La pianificazione economica e l'industrializzazione. Terrore e propaganda. L' "arcipelago gulag".

Il dopoguerra in Italia. Il "biennio rosso".

Il fascismo da movimento a partito a regime totalitario.

Le leggi fascistissime e la propaganda fascista: l'organizzazione del consenso.

La politica economica e coloniale del regime fascista.
L'opposizione antifascista.

La crisi del 1929, Roosevelt e il *New Deal*.

La repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich: la costruzione dello stato totalitario, la persecuzione degli Ebrei, la politica economica.

Caratteri comuni ai regimi totalitari di massa: assetti istituzionali, controllo dello stato sulla società, organizzazione del consenso.

Modulo 4. La seconda guerra mondiale.

La guerra civile in Spagna.

L'espansionismo di Hitler.

Lo scoppio del conflitto e le sue fasi: la "guerra lampo", la guerra mondiale, la svolta e la vittoria degli Alleati.

Il dominio nazista in Europa e lo sterminio degli Ebrei.

La guerra e il dopoguerra in Italia: la Resistenza, il dramma dell'Istria e le foibe, la nascita della Repubblica e la Costituzione.

Modulo 5. Il secondo dopoguerra

La guerra fredda e la divisione del mondo in due blocchi contrapposti. La Germania e Berlino simboli dell'Europa divisa.

L'equilibrio del terrore. Aree di crisi nel mondo negli anni della guerra fredda: Cuba, Vietnam (cenni).

Cause e modi della decolonizzazione. Gandhi e la non violenza. Le eredità del colonialismo.

La nascita dello stato di Israele e la questione palestinese.

La crisi in Jugoslavia; la dittatura di Milosevic

Il processo di integrazione europea (in sintesi).

N.B. Gli ultimi 3 punti del modulo 5 saranno completati nel periodo compreso tra il 15 maggio ed il termine delle lezioni.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Impostazione modulare. Lezione frontale alternata a momenti di dialogo. Indicazioni per la riflessione individuale e lo studio autonomo. Realizzazione di mappe e di schemi di sintesi delle tematiche affrontate. Hanno fornito l'occasione per affrontare temi legati all'attualità la lettura del quotidiano e la scelta degli argomenti di ambito socio – economico, tecnico – scientifico e storico proposti in occasione delle prove scritte di italiano.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione nella classe è il seguente: A. Brancati, T. Pagliarani "La storia in campo" Oltre ai libri di testo, sono stati forniti talvolta agli alunni appunti e fotocopie.

Il lavoro si è svolto partendo dal testo ed aiutando i ragazzi ad analizzarlo e scomporlo in mappe concettuali per renderlo più comprensibile.

Si è insistito sull'importanza degli assetti diacronici e sincronici degli avvenimenti e sulle relazioni di causa-effetto.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali pari a 66 ore annuali. Le ore effettivamente svolte alla data del 15 maggio sono circa 56.

Gli studenti sono stati accompagnati al Cinema Verdi di Forlimpopoli per assistere alla proiezione del film "in occasione della giornata della Memoria.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati colloqui, prove semi-strutturate, quesiti a risposta singola, tracce di argomento storico o socio – economico da svolgere nella forma del tema, del saggio breve, dell'articolo di giornale. Per la valutazione, ho preso in considerazione i seguenti elementi: pertinenza e completezza delle risposte, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di argomentare e di operare collegamenti, capacità di rielaborazione personale. In sede di scrutinio finale integrerò la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o discontinuità dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico gli alunni hanno conseguito, ad un livello almeno di base, i seguenti obiettivi:

- conoscere gli eventi fondamentali della storia degli ultimi centocinquant'anni nei loro aspetti essenziali,
- conoscere le trasformazioni economiche, sociali e politico – istituzionali avvenute tra XIX e XX secolo,
- conoscere e confrontare ideologie e forme di stato,
- cogliere le relazioni di causa – effetto tra gli eventi,
- esporre le proprie conoscenze in forma chiara e sufficientemente ordinata.

Forlimpopoli, 15 maggio 2018

L'insegnante prof. Benelli Sara



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Alessandra Mengozzi CLASSE V^a C

DISCIPLINA Matematica

- 1 - Relazione finale sulla classe**
- 2 – Programma svolto**
- 3 – Metodi di insegnamento adottati**
- 4 – Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 – Obiettivi raggiunti**

1 - Relazione finale sulla classe

Conosco la maggior parte degli alunni di questa classe da tre anni e, generalmente, hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo favorendo un clima sereno; alcuni alunni si sono mostrati da subito con buone capacità e discreto intuito, intervenendo spesso e partecipando attivamente e positivamente al dialogo educativo, ma non tutti hanno offerto un livello sufficiente di attenzione, di partecipazione; tuttavia ciò non ha impedito lo svolgersi regolare delle lezioni e dell'apprendimento costante dei contenuti per gli studenti interessati.

L'interesse per la disciplina, lontana dalle prospettive future, è stato generalmente superficiale.

La frequenza per alcuni alunni non è stata regolare.

Per molti, gli esercizi svolti in classe hanno costituito l'unico spunto per l'elaborazione personale dei contenuti e, per alcuni, il lavoro personale è stato scarso; sono infatti mancati l'applicazione e l'impegno necessari per una conoscenza approfondita degli argomenti svolti che, quindi, risulta spesso superficiale.

Il profitto rispecchia le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti la classe e si sono avuti vari risultati: dal raggiungimento di livelli molto buoni ad altri molto più modesti; permangono in alcuni poca consapevolezza dei procedimenti e scarse capacità di calcolo.

Non tutti gli alunni hanno recuperato il debito del trimestre e al momento della stesura della relazione non tutti hanno colmato pienamente le lacune.

2 – Programma svolto

Ripasso:

- Disequazioni razionali, irrazionali, col valore assoluto, esponenziali e logaritmiche.
- Classificazione delle funzioni algebriche (razionali intere e fratte, irrazionali)
- Determinazione del dominio di tutte le funzioni viste e rappresentazione grafica dei risultati trovati.
- Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione e intersezioni con gli assi. Rappresentazione cartesiana dei risultati ottenuti.

Limiti e continuità di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto (attraverso tabelle).
- Deduzione di limite finito o infinito di una funzione in un punto o all'infinito attraverso tabelle.
- Calcolo di limiti immediati
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte che si presentano in forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ ($+\infty-\infty$; $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$) attraverso infiniti equivalenti o scomposizione.
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- Continuità di una funzione.
- Grafico probabile.

Derivata di una funzione

- Significato geometrico e utilità della derivata nello studio dell'andamento di una funzione.
- Derivata di funzioni elementari ($y = k$; $y = x$; $y = x^n$)
- Derivata di una funzione razionale intera.
- Derivata di un prodotto.

- Derivata di un quoziente.
- Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate.
- La ricerca dei massimi e dei minimi relativi di tutte le funzioni viste con lo studio del segno della derivata prima(*).

Studio di funzioni algebriche:

- Classificazione
- determinazione del dominio
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi
- limiti agli estremi
- determinazione di eventuali asintoti
- ricerca dei punti critici (massimo, minimo)(*)
- rappresentazione grafica(*)

Gli argomenti segnati da (*) saranno approfonditi dal 15 maggio al termine delle lezioni.

3 – Metodi di insegnamento adottati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti ogniqualvolta è stato necessario
- Attenzione concentrata sullo studio di funzione, quindi tutti gli argomenti di Analisi sono stati affrontati applicati allo studio di funzione; in particolare: il concetto di limite è stato affrontato soltanto in maniera intuitiva dal punto di vista numerico e grafico, della derivata è stata accennata la definizione e il significato geometrico per motivare il legame che ha con l'andamento della funzione.
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi.
- Visualizzazione dello stesso argomento anche con grafici.
- Per alcuni argomenti che richiedono una padronanza maggiore di calcolo ci si è limitati a pochi esercizi più significativi o a soli esempi grafici
- Numerosi esercizi standard svolti in classe
- Ripresa di esercizi quando i risultati deludenti o le interruzioni delle attività scolastiche lo hanno richiesto
- Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione frontale ai concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni alla lavagna.
- Attivazione di uno sportello-help a dicembre.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione (Leonardo Sasso : “Nuova Matematica a colori vol.4 ” ed. Petrini) usato come eserciziario e consigliato come punto di riferimento e consultato in classe come aiuto per visualizzare situazioni grafiche.
- Lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione
- Visualizzazione di grafici con GEOGEBRA

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica sono previste 3 ore settimanali.

Il trimestre è stato interamente impiegato per il ripasso e attraverso la costruzione di tabelle si sono iniziati ad affrontare i limiti, quindi nel pentamestre, dopo il rallentamento didattico, si è conclusa la parte riguardante i limiti che è terminata con lo studio del comportamento delle funzioni agli estremi attraverso la determinazione di eventuali asintoti e si è arrivati alla produzione di un grafico probabile, quindi con l'introduzione della derivata e attraverso lo studio del segno della derivata prima, si è studiato l'andamento e si sono trovati gli eventuali punti di massimo o di minimo. In ogni passaggio si è mantenuto il legame fra rappresentazione grafica e procedura analitica di semplici funzioni algebriche razionali intere fratte.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Perché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche verifiche orali alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Le verifiche (anche quelle orali) sono sempre state di carattere pratico con risoluzione di esercizi in modo tale che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici e teorici.

La valutazione ha tenuto conto ogni volta della conoscenza e comprensione degli argomenti , della capacità di rielaborare autonomamente, dell'abilità nell'organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente la propria esposizione, della padronanza nell'utilizzare un linguaggio specifico corretto e all'attitudine ad utilizzare spirito critico. Poiché Matematica è stata inserita tra le materie oggetto della terza prova d'esame è stata proposta agli studenti nell'ultima delle due simulazioni nella forma di 3 domande aperte simili a quelle che abitualmente gli studenti hanno svolto in classe e nelle consuete verifiche scritte.

7 – Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi preventivati all'inizio dell'anno in accordo con le finalità del tipo di corso e con la fisionomia un po' debole quanto a preparazione di base, attitudini e interesse alla materia di buona parte della classe, riguardavano:

- Utilizzo più consapevole e appropriato di tecniche e strumenti di calcolo
- Lo sviluppo di un atteggiamento collaborativo e organizzazione del lavoro autonomo
- Individuazione di elementi significativi per la risoluzione di problemi
- Interpretazione e produzione di semplici grafici
- costruzione di una mente logica e flessibile

Alla luce dei risultati effettivamente raggiunti, si può affermare che parte della classe ha ampliato le proprie conoscenze, ha migliorato le proprie capacità logiche e critiche, sa interpretare e/o produrre semplici grafici.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Chiara Tabanelli

CLASSE V^a C

DISCIPLINA Inglese

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 - Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 - Obiettivi raggiunti**

1 – Relazione finale sulla classe

La classe 5[^]C è composta da 24 alunni, 10 maschi e 14 femmine.

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto, evidenziando complessivamente un discreto interesse nei confronti della disciplina. Alcuni sono stati discontinui nell'impegno e la loro preparazione risulta talvolta lacunosa, talvolta appena sufficiente. Permangono per questi alunni difficoltà nell'elaborazione di un testo scritto e incertezze nella produzione orale. Qualcuno, pur dimostrando interesse e impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre sufficienti, a causa delle limitate abilità linguistiche. Altri alunni hanno partecipato in modo corretto e attivo alle lezioni, lavorando sia in classe che a casa in modo proficuo, conseguendo risultati più che sufficienti. Alcuni si sono distinti per le buone capacità di comprensione ed espressione sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati più che buoni. Un alunno ha conseguito la certificazione FCE.

2 – Programma svolto

Grammar: Network 2

Unit 8: The world around us

Funzioni comunicative: descrivere persone, luoghi, oggetti; fornire informazioni.

Strutture grammaticali: Defining relative clauses, non-defining relative clauses.

Unit 9: Getting on with people

Funzioni comunicative: discutere di rapporti fra persone; parlare di condizioni ipotetiche, esprimere desideri.

Strutture grammaticali: second conditional; *wish* + Past simple.

Unit 12: Describe it!

Funzioni comunicative: descrivere oggetti di uso quotidiano; parlare di notizie e di avvenimenti.

Strutture grammaticali: the passive: Present simple, Past simple.

Catering in theory: Excellent!

Module 1: The World of hospitality

Accommodation

- The hospitality industry
- Types of accommodation
- Accommodation: services and facilities

Catering

- Commercial versus non-profit catering
- Commercial catering
- Famous food outlet chains
- Food and fashion: "Hard Rock Cafes" (fotocopia)
- Mc Donald: "The man who destroyed mealtimes" (fotocopia)
- Starbucks: "Will Italy Meet Starbucks?"

Module 6: Diet and Nutrition

- The eatwell plate
- Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs)
- The Mediterranean diet

- Food intolerances and allergies
- Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

Fotocopie

- Nutrition, a matter of information
Nutrition and nutrients
What does “diet” really mean?
Kid’s diet, Teenagers’ diet, Elderly diet
The Food Pyramid: the five basic food groups
- New culinary trends: Fusion cuisine and Molecular Gastronomy
- Food-related diseases: coeliac disease, diabetes, heart disease and stroke.
- Body Weight Chart: the Fruit Test
- Psychological eating disorders: Anorexia, Bulimia.

Module 8: *Applying for a job*

- How to write a Curriculum Vitae
- How to write a covering letter

Fotocopie

- Modelli di CV in lingua inglese
- Modelli di lettere di accompagnamento in lingua inglese

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale, lezione discussione, attività di rinforzo e recupero, conversazione in lingua, attività di ascolto, lettura e analisi di testi scritti con esercizi di comprensione e schemi riassuntivi finalizzati alla produzione individuale orale e scritta.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Libri di testo:

Catrin Elen Morris: Excellent!, ed. ELI

P. Radley, Network 2, ed. Oxford

Inoltre si è fatto uso di fotocopie e materiali forniti dall’insegnante.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l’attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali pari a 99 ore annuali. L’insegnante si è resa disponibile per svolgere attività di Sportello Help.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state richieste almeno tre prove scritte e due orali ad ogni periodo. Come verifiche sono state proposte prove semi-strutturate e di comprensione scritta; per l’orale sono state svolte interrogazioni in classe. Per i test di comprensione scritta non si è fatto uso del dizionario.

Tra le varie tipologie si è dato spazio anche a questionari a domande aperte, secondo quanto deciso dal Dipartimento di Lingue Straniere e dal Consiglio di Classe, per abituare gli alunni alla tipologia della terza prova dell’esame di Stato. A tale scopo, nel secondo periodo, sono state effettuate due simulazioni della Terza prova scritta dell’Esame di Stato.

Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione realizzate da tutti i docenti di lingue. Tali griglie prendono in considerazione le quattro abilità fondamentali:

per le verifiche scritte, capacità di comprensione, aderenza alla traccia, contenuto, correttezza grammaticale e sintattica, padronanza lessicale e ortografica; per le verifiche orali, capacità di comprensione e di produzione, correttezza grammaticale, fonetica, padronanza lessicale nell'esposizione, conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Gli alunni sono in grado di:

- Comprendere il significato globale di un testo orale nell'ambito del contesto settoriale
- Cogliere il senso di semplici testi scritti relativi al settore di appartenenza
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Rispondere per iscritto a semplici domande relative a contenuti di indirizzo professionale
- Individuare le informazioni basilari riguardanti l'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute
- Compilare un curriculum vitae



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - "Pellegrino Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Licia Zecchini

CLASSE V^a C

DISCIPLINA Lingua francese

- 1 - Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 - Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 - Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 - Obiettivi raggiunti**

1 - Relazione finale sulla classe

Il percorso didattico con la classe, composta da 24 alunni, è iniziato nel corrente anno scolastico. Le prime rilevazioni e l'attività didattica successiva, hanno evidenziato la presenza di elementi molto eterogenei nel rendimento, nell'impegno profuso, nella frequenza, per qualcuno più saltuaria, e nella partecipazione scolastica. La classe non si è dimostrata sempre coesa, ma in generale è risultata discretamente collaborativa e ha risposto in maniera abbastanza positiva all'intervento didattico. Si sottolinea comunque che l'atteggiamento, per parte degli alunni, non è stato sempre corretto, l'impegno profuso nell'attività scolastica e in quella domestica non è risultato sempre adeguato e la partecipazione attiva è stata limitata ad un esiguo numero di studenti.

Una parte di essi, già in possesso di una sufficiente, discreta o buona preparazione di base, ha ampliato e consolidato le proprie conoscenze e le competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi un discreto livello finale, con qualche elemento di eccellenza: si evidenzia infatti la presenza di un piccolo numero di studenti estremamente seri e costanti nella partecipazione, nell'impegno, nell'adempimento delle consegne e che ha conseguito un'ottima preparazione. La maggior parte degli allievi ha comunque acquisito conoscenze sufficienti riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo appropriato; una parte, invece, si è limitata ad uno studio più mnemonico, spesso finalizzato alle prove di verifica, scarsamente rielaborato, ed ha competenze linguistiche meno solide.

Si ritiene inoltre opportuno sottolineare il permanere di un certo divario tra il livello di abilità raggiunto nella produzione della lingua scritta, che per qualche studente risulta discreto o buono, e per tutti generalmente sufficiente, e la produzione orale, che appare in svariati casi più incerta.

Il percorso didattico svolto quest'anno ha inteso approfondire le conoscenze inerenti la civiltà e la cultura francesi, quelle legate all'enogastronomia, le funzioni comunicative e le strutture grammaticali, nonché il microlinguaggio specifico, allo scopo di giungere ad un'autonoma capacità di comprensione e di produzione, scritte ed orali, soprattutto in merito agli argomenti concernenti il proprio percorso di studi.

2 - Programma svolto

Dal libro di testo in adozione:

C. Duvallier, *Superbe! Restauration: cuisine et service*, Eli editore.

Module 1 : Révision des modules 4, 7 et 8

La conservation des aliments

- Les techniques physiques
- Les techniques chimiques, physico-chimiques et biologiques

Les techniques de cuisson

- Les techniques de cuisson à l'eau
- Les techniques de cuisson au corps gras

Le service :

- Organisation du travail en salle
- Accueil et vente au restaurant
- Les différents types de service
- Les buffets
- Gérer les plaintes
- Les types de bar
- Le service au bar
- Le vin et le service

- Les vins français et leurs appellations
- Le champagne
- Les liqueurs et les eaux-de-vie
- Les apéritifs et les cocktails

Postuler à un emploi : les métiers de la restauration

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration

Module 2: Charles Baudelaire, la poésie de la modernité

(materiale in fotocopia fornito dall'insegnante)

- Vie et œuvre de C. Baudelaire, son style, ses thèmes, la nouveauté de son œuvre poétique
- Analyse des poèmes : « Correspondances », « L'Albatros », « Spleen »

Module 3: La sécurité et l'alimentation

Santé et sécurité

- L'HACCP
- Les sept principes de l'HACCP
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Régimes et nutrition :

- Les aliments biologiques et les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, crudovorisme, fruitarien, régime dissocié

Module 4: Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises

(materiale in fotocopia fornito dall'insegnante)

- Les Romains et les Gaulois
- La cuisine médiévale
- Taillevent
- La Renaissance
- Le Grand Siècle et Louis XIV
- François La Varenne
- Le XVIIIème Siècle
- La Révolution et la naissance de la restauration
- Le XXème siècle : de la Belle époque à la nouvelle cuisine

Grammaire

- Le passé composé et l'accord du participe passé (aux. être - révision)
- L'imparfait (révision)
- Les pronoms relatifs (révision)
- Les pronoms COD, COI (révision)
- Le futur simple (révision)
- Le conditionnel présent (révision)
- Les pronoms démonstratifs et démonstratifs neutres
- L'accord du participe passé (aux. avoir)
- Le gérondif et le participe présent
- L'hypothèse

3 - Metodi d'insegnamento adottati

L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza congrua alle esigenze didattiche e alle risposte della classe. È stato scelto un approccio di tipo comunicativo, incentrato sullo studente,

sulle sue competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale, attività di ripasso ed approfondimento.

Gli argomenti inerenti la civiltà e la cultura francesi, l'enogastronomia e le funzioni comunicative incontrati nel percorso, hanno permesso agli alunni di interagire con l'insegnante nel corso delle lezioni frontali; per ogni argomento si è cercato di costruire anche un confronto con la società e la cultura del nostro paese un parallelo con le altre materie, al fine di ampliare l'abilità di costruire collegamenti interdisciplinari e la conseguente visione interculturale, strettamente collegata allo studio delle lingue straniere.

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale, ma si è sempre cercato di mantenere la centralità dell'aspetto comunicativo ed interattivo della lingua straniera. Durante l'anno scolastico sono state realizzate attività di rinforzo grammaticale, di comprensione orale e scritta, di interazione orale e produzione scritta. La produzione scritta è stata principalmente orientata all'elaborazione di risposte aperte e brevi riassunti, come trattazione sintetica di quesiti su argomenti di alimentazione, civiltà, cultura e gastronomia svolti.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso didattico, articolato in tre ore settimanali per tutto l'anno scolastico (sono state svolte 37 ore nel trimestre e 40 nel pentamestre, fino alla data di stesura di tale documento), si è svolto esclusivamente nello spazio classe. I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, secondo le necessità didattiche ed educative evidenziatesi in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e le ore restanti sono state impiegate nello svolgimento di prove di verifica, orali e scritte, attività di comprensione orale, nonché nel ripasso e rinforzo di contenuti e competenze (anche attraverso un rallentamento didattico di due settimane tra il trimestre ed il pentamestre).

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Le verifiche sono state predisposte alla fine di un percorso formativo-culturale; ne sono state svolte due nel primo periodo valutativo (trimestre) e tre nel secondo (pentamestre), oltre ad almeno due prove orali per ogni alunno. Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento e reimpiego di lessico e strutture. Sono inoltre state proposte verifiche formali in preparazione all'Esame di stato, ed in particolare una simulazione di terza prova, ovvero una prova di produzione realizzata con la modalità della trattazione sintetica di argomenti da articolarsi in due risposte (di dieci righe ciascuna), per la quale è stato permesso l'utilizzo del dizionario bilingue.

Le prove orali sono consistite nelle verifiche formali quali le interrogazioni, nella lettura e comprensione, ma anche nella valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale.

Nella valutazione delle prove, sono stati presi in considerazione:

- allo scritto: correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali, proprietà lessicale, pertinenza, adeguatezza alla tipologia di messaggio prodotto ed al contesto situazionale, capacità di rielaborazione personale, capacità di analisi e sintesi, conoscenze acquisite.
- all'orale: pronuncia ed intonazione, efficacia della comunicazione, adeguatezza alla situazione comunicativa, comprensione del messaggio orale, conoscenza dei contenuti.

Si segnala che, nella valutazione finale, si è tenuto conto anche dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza, oltre alla

valutazione generale del complessivo rendimento dell'allievo. La valutazione è stata espressa in decimi.

7 - Obiettivi raggiunti

Alla fine dell'anno scolastico, gli alunni hanno generalmente acquisito le seguenti conoscenze, competenze ed abilità, seppur secondo livelli diversi di padronanza.

Conoscenze:

- conoscenza dei momenti essenziali della storia della gastronomia francese, dalle origini all'epoca moderna e di alcuni personaggi emblematici di tale percorso;
- conoscenza della microlingua inerente al mondo del servizio, della cucina, degli alimenti e soprattutto delle bevande;
- conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute;
- conoscenza delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei rischi dovuti ad una errata conservazione;
- conoscenza di un autore rappresentativo della poesia francese della modernità.

Abilità:

- comprendere un testo poetico, informativo, descrittivo e di attualità;
- cogliere i nuclei tematici essenziali di un testo;
- produrre all'orale e allo scritto un discorso pertinente, su argomenti noti;
- interagire su argomenti noti, in situazioni quotidiane.

Competenze:

- organizzare autonomamente le conoscenze, con una (in alcuni casi minima) rielaborazione personale;
- effettuare semplici collegamenti interdisciplinari;
- comprendere e produrre messaggi orali e scritti in vari registri, adeguati al contesto, sapendo interagire con appropriatezza.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Alberto Bisacchi

CLASSE V^a C

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'alimentazione

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 – Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 – Obiettivi raggiunti**

1 – Relazione finale sulla classe

La classe ha mostrato nel complesso un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina e del docente. Nonostante non vi sia stata continuità didattica, si è presto riuscito ad instaurare un rapporto franco e leale, di reciproco rispetto dei ruoli e delle regole. Gli studenti hanno partecipato in maggioranza alle lezioni e si sono in alcuni casi impegnati per cercare di colmare le pregresse diffuse carenze e difficoltà nel metodo di lavoro, quindi nell'esposizione orale ed in particolare nella forma scritta.

Lo studio domestico si è rivelato in genere adeguato, buono in alcuni casi. La classe comunque sul piano sia delle capacità che del profitto è sempre stata piuttosto eterogenea. Ad alcuni alunni poco capaci e scarsamente impegnati hanno fatto da contraltare altri ben dotati e volenterosi, che sono stati spesso stimolo all'approfondimento. Questi hanno ottenuto buoni e ottimi risultati scolastici. Nel complesso pertanto il profitto della maggior parte degli studenti ha raggiunto il livello della piena sufficienza e solo pochi si sono impegnati in modo superficiale e discontinuo, manifestando un atteggiamento poco collaborativo e pertanto il loro rendimento risulta non pienamente sufficiente in tutti gli argomenti svolti.

2 - Programma svolto

Modulo 1: Bioenergetica e alimentazione equilibrata

- Energia e sue unità di misura
- Le trasformazioni energetiche nell'organismo: catabolismo, anabolismo, ATP, caloria.
- Il bilancio energetico: fabbisogno energetico totale e fattori che lo determinano (metabolismo basale, termoregolazione, ads degli alimenti, energia per l'attività fisica, accrescimento, gravidanza e allattamento).
- Calcolo del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.
- Il peso teorico. Formule per il calcolo del peso ideale: indice morfologico di Grant e valutazione dello stato nutrizionale mediante l'Indice di massa corporea (IMC).
- Misure antropometriche: plicometria, circonferenza della vita, impedenzometria e pesata idrostatica.
- Fabbisogno dei nutrienti secondo le indicazioni L.A.R.N. 2012-2014
- Concetto di dieta, dietologia e dietoterapia e dietetica.
- Le linee-guida per una corretta alimentazione (versione INRAN 2003).
- Classificazione degli alimenti nei 5 gruppi secondo l'INRAN 2003.
- La piramide alimentare (la piramide della dieta mediterranea 2009 e quella dell'INRAN del 2003 a confronto).

Modulo 2: Dietetica

- Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche e per fasce di età: gravidanza, allattamento, svezzamento, prima infanzia ed età evolutiva, adolescenza, età adulta, sportivo, terza età.
- Le diverse tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, dieta macrobiotica, dieta a zona.
- Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, tumori, allergie ed intolleranze, celiachia, disturbi del comportamento alimentare.

Modulo 3: Igiene e qualità degli alimenti

- Contaminazioni chimiche degli alimenti. Concetti di residuo chimico, tossicità acuta e cronica, DL50, sostanza cancerogena, mutagena, teratogena, DGA, classi di tossicità. Contaminazioni da fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti (Pb, Cd e Hg), cessioni da contenitori.

- Contaminazioni biologiche degli alimenti. Morfologia dei principali agenti di contaminazione: I prioni, virus, batteri, lieviti, muffe e parassiti. Fattori di crescita e modalità di trasmissione dei microrganismi. Concetti di D.I.M., portatore sano e periodo di incubazione. Le caratteristiche delle principali virosi (epatite A, E, Rotavirus), tossinfezioni, intossicazioni e infezioni (stafilococco, salmonella e salmonellosi, Clostridium botulinum e perfringens, Bacillus cereus, listeriosi, campylobacter, Escherichia coli). Parassitosi alimentari da protozoi (toxoplasma e ameba), platelminti e nematodi (teniasi, trichinella, anisakis). Micotossine negli alimenti: le aflatossine.
- Qualità e sicurezza degli alimenti. Le regole per mantenere una corretta igiene della persona, dei locali (pulizia, disinfezione e disinfestazione) e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente. Il piano di autocontrollo HACCP: aspetti normativi, fasi preliminari e sette principi. I punti critici di controllo nei locali di ristorazione. Certificazione di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e BIO

Modulo 4: Alimentazione e religioni

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (induismo, buddismo, ebraismo, islamismo cristianesimo).

Modulo 5: I nuovi prodotti alimentari

- I nuovi prodotti alimentari: alleggeriti o “light”; supplementari, arricchiti e fortificati; funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici), di gamma e “convenience food”, biologici, ADAP, OGM, novel food (Reg 2289/15)
- Le nuove tendenze di filiera: la sostenibilità dei consumi, carbon, water e ecological footprint, prodotti “equosolidali”

3 – Metodi di insegnamento adottati

L’attuazione della programmazione disciplinare è avvenuta utilizzando la tipica lezione frontale partecipativa, cercando di stimolare il dialogo e sfruttando l’esperienza personale degli allievi.

Per buona parte dell’anno, come riferimento, sono stati loro forniti appunti, principalmente costruiti sul testo in adozione quest’anno e su quello dello scorso anno, in modo da facilitarne la sintesi e l’assimilazione.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Per la realizzazione delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- libro di testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” di Luca La Fauci. Ed Markes-Rizzoli
- libro di testo in adozione lo scorso anno: “Conoscere gli alimenti” di Silvano Rodato. Ed Clitt
- dispense e materiale didattico integrativo fornito dal docente (Appunti)

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

L’orario scolastico settimanale prevedeva 3 lezioni da 60 minuti ciascuna, suddivise in tre giorni.

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

Moduli 1 e parte del modulo 2: primo trimestre.

Moduli 3 - 4 e 5: secondo pentamestre.

Durante il corso dell’anno ci sono stati alcuni rallentamenti nello svolgimento della didattica a causa delle attività extracurricolari che hanno visto partecipi gli alunni.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Il raggiungimento degli obiettivi è stato monitorato parallelamente allo svolgimento delle lezioni attraverso l'osservazione sistematica degli studenti e rivolgendo loro domande sparse dal posto dunque sia tramite valutazione formativa oltre a quella sommativa.

Nel corso del primo quadrimestre, come verifica sommativa sono state somministrate prove critte con domande a risposta aperta.

La valutazione è stata assegnata con voti in decimi, convertendo il punteggio grezzo delle prove in voti, ponendo come limite per la sufficienza il raggiungimento del 60% del punteggio grezzo.

Nel secondo pentamestre, essendo stata selezionata la materia come seconda prova d'Esame di Stato, è stata proposta anche verifica con modalità di tema e colloqui orali al fine di valutare la capacità di espressione e rielaborazione dei contenuti.

Per la valutazione dei temi si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- conoscenza dei contenuti;
- correttezza linguistico espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina;
- capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale.

7 – Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento delle seguenti abilità:

- saper valutare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona;
- saper applicare i principi di una corretta alimentazione in funzione delle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, attraverso la formulazione di menù adeguati;
- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro, nel rispetto della normativa HACCP;
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

Tutti gli studenti hanno migliorato le conoscenze di base in relazione alle competenze sopra esposte, anche se con risultati eterogenei: pienamente sufficienti per la maggior parte degli studenti, discreti solo per un piccolo gruppo, buoni e ottimi in alcuni casi. Questi ultimi hanno maturato la capacità di rielaborare criticamente i contenuti facendoli propri ed in grado di trasferirli anche nella pratica operativa.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - "Pellegrino Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Giovanni Maestri

CLASSE V^a C

**DISCIPLINA Diritto e tecniche amministrative della struttura
ricettiva**

- 1 - Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 - Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 - Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 - Obiettivi raggiunti**

1 – Relazione finale sulla classe

Sono insegnante della classe solo da quest'anno scolastico e nonostante la mancanza di qualunque continuità didattica, si è presto instaurato un buon rapporto con essa, la quale complessivamente, pur nella sua eterogeneità, ha mostrato un atteggiamento costruttivo. Circa una metà della classe ha mostrato un discreto interesse verso le tematiche della disciplina, partecipando anche attivamente al dialogo educativo.

La frequenza alle lezioni è stata in generale regolare e dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe si può ritenere sicuramente positivo.

Sotto l'aspetto dell'impegno la situazione è eterogenea: una parte della classe ha affrontato gli studi con regolarità, altri hanno lavorato prevalentemente in occasioni delle verifiche. Alcuni, al contrario, hanno mostrato un impegno saltuario; in generale si può dire che la classe ha mostrato un più che sufficiente senso di responsabilità verso il dovere scolastico.

Per quanto riguarda il profitto, alla data di stesura di questa relazione, primi giorni di maggio, la classe può essere suddivisa in quattro fasce di livello.

La prima con tre alunni decisamente buoni per rendimento, interesse, partecipazione.

Una seconda, la più consistente con quasi metà dei componenti il gruppo classe, che ha raggiunto la sufficienza, chi pienamente chi in modo più stentato.

Un terzo livello, con sette alunni ancora insufficienti, alcuni per impegno irregolare, altri per difficoltà espressive o non particolare attitudine verso la disciplina.

Infine tre alunni gravemente insufficienti, i quali hanno affrontato la disciplina in maniera del tutto inadeguata o non l'hanno proprio affrontata.

2 – Programma svolto

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

Le scelte strategiche dell'impresa. La *vision* e la *mission* dell'impresa. Il vantaggio competitivo. Il controllo di gestione.

IL BUSINESS PLAN

Il contenuto del *business plan*. Il piano degli investimenti. Il piano finanziario. Il piano economico. Il *business plan* di una nuova impresa della ristorazione.

IL BUDGET

Varie tipologie di budget. Vantaggi e limiti del budget. Differenze fra bilancio d'esercizio e budget. I costi standard. L'articolazione del budget. Il budget economico in un'impresa della ristorazione. Il controllo budgetario. L'analisi degli scostamenti.

IL MARKETING DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

Il marketing. Il marketing turistico. Le fonti informative per l'analisi del mercato. La *customer satisfaction*. L'analisi SWOT. L'analisi della concorrenza. L'analisi della domanda. La segmentazione della domanda. La scelta dei target. Il posizionamento del prodotto sul mercato. Gli obiettivi di marketing. Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix. Il prodotto delle imprese della ristorazione e il suo ciclo di vita. La determinazione dei prezzi dei prodotti ristorativi. La

comunicazione nelle imprese ristorative: pubblicità, promozione delle vendite, pubbliche relazioni, *direct marketing* e *web marketing*. La distribuzione del prodotto ristorativo. Il *marketing plan* di un'azienda ristorativa.

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Il turismo internazionale e i suoi caratteri. I fattori che influenzano il turismo internazionale. Le dinamiche del turismo internazionale Il sistema dei cambi. La bilancia dei pagamenti. La bilancia turistica.

IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno. Le dinamiche del turismo in Italia. I principali organi interni italiani con competenza sulla materia turistica. Le fonti normative.

LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa. Le forme giuridiche dell'impresa.

LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro. Il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro. La normativa antincendio.

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

La normativa alimentare. La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti. Il controllo della filiera agro-alimentare. Le norme igieniche per i luoghi di lavoro e per il personale del settore ristorativo. La tutela della *privacy*. La normativa ISO 9000.

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

Gli elementi di un contratto. Il contratto di ristorazione. Il contratto di *catering*. Il contratto di *banqueting*.

LE ABITUDINI ALIMENTARI

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia. Le tendenze in campo alimentare.

I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE

Il marchio. I marchi di qualità alimentare. I prodotti a Km 0.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Il metodo di lezione adottato è stata la tradizionale lezione frontale o cattedratica; si è, però, cercato di stimolare gli alunni alla partecipazione al dialogo educativo facendo continuamente riferimento, nelle varie parti del programma trattate, alla realtà operativa più vicina alle esperienze professionali da loro maturate nel settore in modo che ciascuno potesse portare il proprio contributo di conoscenze accumulate nella pratica. Il momento delle verifiche orali è stato utilizzato anche come occasione per l'approfondimento o il chiarimento degli argomenti trattati.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il mezzo d'insegnamento utilizzato è stato il libro di testo (Rascioni Ferriello – GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Vol. 3 – Tramontana), che copre egregiamente tutte le parti del programma svolto.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Non sono state attuate iniziative extrascolastiche, perlomeno al riguardo della disciplina in oggetto, pertanto tutto il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica. Per ciò che concerne i tempi di insegnamento il programma è stato svolto nella sua interezza secondo quanto preventivato nella programmazione di inizio anno.

Non sono stati effettuati interventi di recupero al di fuori dell'orario curricolare. Comunque il sovrabbondante numero di ore a disposizione in relazione alla programmazione da svolgere ha consentito di svolgere continui ripassi e recuperi, ove necessari o richiesti, durante le normali ore mattutine.

Da segnalare che l'Istituto organizza un corso di approfondimento sui principali argomenti della disciplina in preparazione all'esame di Stato per tutti i candidati interni. Al momento della stesura del presente documento non si sa ancora quanti alunni della classe decideranno di partecipare all'iniziativa.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Le prove scritte assegnate durante l'anno vengono allegate a parte e sono consistite in quesiti a risposta singola e per alcuni argomenti (es. budget, business-plan) in svolgimento di esercizi.

Per la valutazione si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, della conoscenza e del corretto utilizzo del lessico e della capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale, secondo la griglia che viene a parte allegata.

Per ciò che riguarda le prove orali, consistite in tradizionali interrogazioni, sempre programmate per tempo, i criteri di valutazione hanno tenuto conto della conoscenza dei contenuti, della chiarezza nell'esposizione, dell'utilizzo della terminologia appropriata e della capacità di effettuare collegamenti fra i vari argomenti.

7 – Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi fissati in sede di programmazione preventiva erano i seguenti:

- Migliorare le capacità espressive e acquisire la terminologia tecnica;
- Approfondire il concetto di scelte di gestione, sia interna che esterna all'azienda;

- Comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative.
- Comprendere e applicare le tecniche di programmazione e controllo budgetario.
- Comprendere le differenti leggi che regolano la vita delle ristorative.
- Comprendere ed utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione.

Sicuramente i migliori alunni li hanno raggiunti. Per quelli con un profitto sufficiente si può considerare raggiunto l'obiettivo della conoscenza teorica degli argomenti. Se, invece, si parla di applicare i concetti astratti sui casi concreti allora i risultati sono ben diversi. Questo perché molti alunni sono ancora legati ad uno studio mnemonico e schematico piuttosto che a una rielaborazione critica dei contenuti.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Pasini Giulietta

CLASSE V^a C

**DISCIPLINA : Laboratorio di servizi enogastronomici -set-
tore cucina**

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 – Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 – Obiettivi raggiunti**

1 – Relazione finale sulla classe

La classe, lavora con me dall'anno scorso.

La classe ha dimostrato un discreto interesse per la disciplina ed ha cercato di impegnarsi (alcuni in modo costante, altri più saltuario) Alcuni studenti hanno sviluppato capacità espressiva orale e scritta di buon livello, altri di piena sufficienza.

Con essi è anche stato possibile instaurare un buon dialogo .

2 - Programma svolto

Ripasso su:

- Il mondo della enogastronomia,
- la gastronomia tra tradizione ed evoluzione,
- i prodotti e l approvvigionamento

Nuovo Programma:

- l'organizzazione della cucina e della produzione,
- l'organizzazione dell'impianto di cucina,
- l'organizzazione del lavoro di cucina,
- la cottura degli alimenti,
- il restaurant management,
- il menu e la politica dei prezzi,
- il banking e servizi esterni,
- sicurezza e tutela sul lavoro.

N.B. Il programma sarà completato nel periodo compreso tra il 15 maggio ed il termine delle lezioni.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lettura ed analisi dei testi in classe. Lezione frontale alternata al dialogo (stimoli per la riflessione individuale ed autonoma sugli argomenti proposti) .

La programmazione è stata concordata coi colleghi delle classi parallele.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione per la classe è il seguente: Cucina Gourmet Plus , la scuola di enogastronomia. Paolo Gentili edito Calderini

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali pari a 66 annuali circa.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati colloqui, questionari scritti e prove scritte .

Per la valutazione del colloquio (utilizzato in caso di assenze) ho preso in considerazione i seguenti elementi: conoscenza dei contenuti, competenze espressive ed espositive.

Nella correzione degli elaborati ho usato i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto informativo, capacità di organizzare un testo, capacità di interpretare e valutare (cfr. griglie di correzione degli elaborati allegate al presente documento).

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico gli studenti avrebbero dovuto conseguire, almeno in modo essenziale i seguenti obiettivi:

- Conoscenza del mondo della enogastronomia,
- Conoscenza della gastronomia regionale italiana
- Conoscenza della gastronomia nel mondo
- Conoscenza della cucina innovativa
- Prodotti e metodi vari di approvvigionamento
- Conoscenza degli impianti di cucina,
- Conoscenza della organizzazione del lavoro di cucina
- La cottura degli alimenti
- Conoscenza del menu e della politica dei prezzi
- La sicurezza e la tutela sul lavoro

Forlimpopoli, 15 maggio 2018

L'insegnante prof. Pasini Giulietta



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO **2017/18**

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Basilio Papa

CLASSE 5C

**DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici
-settore sala e vendita**

- 1 – Relazione finale sulla classe**
- 2 – Programma svolto**
- 3 – Metodi di insegnamento adottati**
- 4 – Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 – Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 – Obiettivi raggiunti**

1 – Relazione finale sulla classe.

Ho assunto l'insegnamento della classe 5C composta da 24 alunni, di cui 10 maschi e 14 femmine, l'anno scorso.

La classe proviene dalla terza quinquennale dei servizi ristorativi settore SALA , si presenta omogenea.

La classe ha presentato attenzione, allo studio e si sono dimostrati pienamente maturi. L'interesse da parte loro è stato continuo ed proficuo.

Il livello d'apprendimento generale è più che buono con alcune eccellenze.

Gli studenti nel complesso hanno partecipato alle lezioni con attenzione ed interesse, mostrandosi disponibili all'ascolto.

Il programma è stato svolto quasi interamente e hanno partecipato in modo attivo alle lezioni senza riscontrare particolari difficoltà.

Spesso per richieste fatte dagli studenti stessi si sono fatte ampliamenti ed approfondimenti della materia.

La classe ha partecipato a numerosi eventi distinguendosi in maniera esemplare per la loro professionalità ed correttezza.

2 - Programma svolto

MODULO 1: LA DISTILLAZIONE

OBIETTIVI: Saper distinguere le varie fasi della distillazione, dalla materia prima, la raccolta, il trattamento, il prodotto finale.

U.D. 1: Saper riconoscere i vari metodi di distillazione, le differenze fra loro, i fattori qualitativi;

U.D. 2: I vari distillati: il Brandy, il Cognac, l'accompagnare, la Grappa, la Vodka, il Whiskey, il Rum; da cosa derivano, come vengono distillati, conservati, invecchiati. Metodi di servizio dei vari distillati. Un servizio su misura, i luoghi e le modalità di servizio, il servizio al tavolo aspetti tecnici, la mise en place della sala, le fasi del servizio. Le tecniche del servizio, l'interazione con il commensale, l'accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami, la comunicazione;

U.D. 3: il Whisky e il Whiskey; come si produce, che tipi se ne ricavano, le diverse zone e nazioni di provenienza, come si serve e si beve. Classificazioni ed abbinamenti con cibi.

MODULO 2: LA BIRRA

OBIETTIVI: Valorizzare e gestire la bevande nella ristorazione e utilizzarle sotto il profilo gastronomico, saper proporre diversi abbinamenti cibo-birra.

U.D. 1: La birra l'impiego nella ristorazione, nel tempo libero;

U.D. 2: la degustazione della birra, il servizio della birra, l'abbinamento cibo – birra; U.D. 3: le diverse varietà e tradizioni.

MODULO 3: VINI LIQUOROSI , VINI AROMATIZZATI, VINI VENDEMMIA, TARDIVA PASSITI, MUFFA NOBILE, EISWINE.

OBIETTIVI: Saper riconoscere le varie caratteristiche e differenze fra i vari prodotti

U.D. 1: Vini Aromatizzati: il Vermouth, gli ingredienti, come si produce, le varie tipologie, come si serve o come viene impiegato nei cocktails;

U.D. 2: Vini Liquorosi: il Marsala, il Porto, lo Sherry: gli ingredienti, come viene prodotto, come viene conservato, le varie tipologie come si servono e si bevono. L'utilizzo in cucina e nei cocktail;

U.D. 3: Preparazione dei cocktail a base vini liquorosi e vermouth per aperitivo; U.D. 4: Abbinamento vini dolci con dolci ,formaggi , fegato d'oca. Degustazione;

U.D 5: I vini passiti più rappresentativi delle regioni Italiane.

MODULO 4: LA SPUMANTIZZAZIONE, LE ZONE PIU' VOCATE DEL NORD ITALIA

OBIETTIVI: Saper riconoscere le produzioni (aree) più importanti del nord dello spumante metodo classico.

U.D 1: Franciacorta- Alta Langa- Trento- Talento- Oltrepo' Pavese- Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene-Moscato D'Asti;

U.D. 2: Servizio , varie tipologie, la loro composizione, il mercato, la qualità;

U.D. 3: Abbinamento cibo -vino dai momenti di festa fino alla tradizione per arrivare all' abbinamento per contrasto;

U.D. 4: I cocktail a base spumante Sparckling, servizio aperitivo;

U.D. 5: Degustazione dei spumanti delle varie zone, in modo da far percepire le differenze produttive e l'impronta riconoscitiva.

MODULO 5: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI.

OBIETTIVI : Far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione (e la cucina a essi legata), valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto “l'unione fa la forza”, oggi è più attuale che mai.

U.D. 1: La tipicità come elemento strategico;

U.D. 2: Forza e debolezza del prodotto

tipico; U.D. 3: Il ruolo dei consumatori;

U.D. 4: I marchi di tutela dei prodotti.

MODULO 6: I CIBI “ PRIMARI “ED I CONDIMENTI BASE.

OBIETTIVI : Far capire come cambiano le esigenze, i gusti e il modo di consumare le cose. Cercando di mostrare l'importanza che ricopre la conoscenza ed riconoscere i cambiamenti socio economici.

U.D. 1: Pane- insalate (semplici, miste, composte) – I risi e le cotture- i frutti tropicali ed il loro usi;

U.D. 2 : I vari tipi di sali- pepi- aceti – olii;

U.D. 3 :L'olio extravergine di oliva Italia ed comunitario differenze;

U.D. 4: Le salse stabili e instabili.

MODULO 7 : REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

OBIETTIVI: Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della produzione regionale.

U.D. 1: Lombardia - Piemonte - Alto Adige – Friuli Venezia Giulia – Veneto – Emilia Romagna – Toscana – Marche - Umbria.

MODULO 8: COME PROGETTARE UN RISTORANTE FUNZIONALE, LA CARTA DEI VINI E DELLE VIVANDE.

OBIETTIVO: Insegnare il giusto modo di costruire una struttura funzionale con le giuste attrezzature, vivande e bevande in modo da essere competitivi in un mercato sempre più esigente e diversificato. Conoscere le nuove tecniche di cottura e tecnologia.

U.D. 1: L'office - la sala - la cucina - il bar (la struttura scheletrica). I reparti come si progettano

U.D. 2: La carta dei vini e le varie carte Menu cosa prediligere e la giusta carta per ogni evenienza;

U.D. 3 : La bassa temperatura, la rigenerazione il rooner, ultrasuoni, Vaso cottura e sottovuoto. L'uso adeguato per risparmiare tempo denaro e personale.

MODULO 9: L'APERITIVO UN MODO D'INCONTRO MA ANCHE ESIGENZE NUOVE.

OBIETTIVO: Proporre un aperitivo attuale conoscendo la tradizione.

U.D. 1: I stuzzichini tradizionali d'accompagnamento canape, tartine, risole, cocktail di scampi in salsa rosa ecc;

U.D. 2: Le crudità, le marinate sale olio aceto Alternative valide (ostriche salmone alici); U.D. 3: Finger Food le nuove proposte;

U.D. 4: L'aperitivo lungo il brunch.

MODULO 10: LA GESTIONE DEGLI STILI DI SERVIZI.

OBIETTIVO: Acquisire le competenze necessarie per valutare l'applicazione degli stili di servizio con un'ampia visione operativo-gestionale.

U.D. 1: Servizio all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa, i servizi alla americana self service, al buffet in piedi con operatore o senza;

U.D. 2: I nuovi servizi all'italiana con vassoio e con cloque.

MODULO 11: LA PRESA DELLA COMANDA PER L'ALTA RISTORAZIONE E IL TABLET

OBIETTIVO: Conoscere i vari modi per prendere una comanda in base alla struttura

U.D. 1: La comanda in duplice -triplice copia. L'uso della tecnologia ed il sistema operativo; U.D. 2: le sigle, la chiamata l'organizzazione di scrittura.

MODULO 12 : LE SOSTANZE NERVINE E LE NUOVE TECNICHE PER POTER PROPORRE LE BEVANDE IN MODO PROFESSIONALE E CONSAPEVOLE.

OBIETTIVO: Conoscere le nuove tecniche per la preparazione delle bevande con base latte (latte arte), infusi e tisane.

U.D. 1: Latte Arte a caldo e freddo, emulsione, aerea, sifone;

U.D. 2 : tisane, tè ed infusi le varie combinazioni e il giusto servizio;

U.D. 3 : LA cioccolata in tazza con l'uso di vari tipi di cacao Differenze e combinazioni.

MODULO 13: LA COLAZIONE

OBIETTIVO: Far conoscere l'importanza che ricopre oggi questo servizio sia sotto il profilo economico, religioso, diverse culture e per questioni di salute ed allergie.

U.D. 1: Come disporre il cibo. Le piattaforme;

U.D. 2: le nuove esigenze i nuovi orari i nuovi cibi salutistici;

U.D. 3 : le nuove tecnologie e le nuove forme di preparare al momento i cibi.

3 - Metodi di insegnamento adottati.

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- colloquio-scambio;
- prove semi-strutturate,
- piattaforma digitale,
- app We school,
- Video,
- Elaborati ed mappe concettuali,
- You tube,
- degustazione, analisi organolettica e sensoriale,
- pratica operativa.

4 - Mezzi di insegnamento usati:

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "SALA- BAR E VENDITA" di Oscar Galeazzi, edizione Hoepli
- Fotocopie,
- piattaforma digitale,
- slide,
- prove pratiche ed esercizi.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo.

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

Moduli: 1 - 4 (ottobre. dicembre)

Moduli: 5 – 9 (gennaio-marzo)

Moduli: 10 -13 (marzo-aprile)

Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro.

Attività di recupero sono state svolte in itinere con rallentamenti nello svolgimento del programma.

6 - Criteri e strumenti di valutazione usati.

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, quesiti con risposte a scelta multipla, verifica orale ed pratiche operative.

Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti:

- Pertinenza alla domanda o tema e conoscenza dei contenuti;
- Capacità di approfondire i concetti;
- Capacità di analisi e di sintesi degli argomenti trattati;
- Proprietà di linguaggio tecnico-professionale.

7 - Competenze raggiunte.

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura più che buona-eccellente da quasi tutti gli studenti, con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno.

Le competenze determinate sono le seguenti:

- Saper riconoscere le varie tipologie di bevande distillate e non.
- Conoscere le materie prime e da cui derivano;
- Conoscere il prodotto e l'utilizzo che ne deriva, al bar, in sala o in cucina e le regole per venderlo;
- Conoscenza delle bevande distillate e a cosa si va incontro nell'abuso di esse, sia per la salute propria e altrui;
- Conoscere le varie tipologie di vini liquorosi e aromatizzati;
- Conoscere l'utilizzo nel servizio;
- Saper valorizzare il prodotto durante il servizio e le regole per venderlo.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - "Pellegrino Artusi"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Gottuso Giulia

CLASSE V^a C

DISCIPLINA Scienze Motorie

- 1 - Relazione finale sulla classe**
- 2 - Programma svolto**
- 3 - Metodi di insegnamento adottati**
- 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**
- 5 - Spazi e tempi del percorso formativo**
- 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**
- 7 - Obiettivi raggiunti**

1 - Relazione finale sulla classe

La classe, formata da 24 alunni (10 maschi e 14 femmine), durante l'anno ha partecipato con discreto interesse alle lezioni, interesse maggiore in quelle libere e giocose piuttosto che in quelle strutturate su obiettivi e contenuti specifici. Non tutti gli allievi hanno mostrato, soprattutto a inizio anno scolastico, un solido interesse per la materia. Per alcuni il coinvolgimento è stato superficiale, interessandosi alla votazione finale piuttosto che al miglioramento personale delle proprie abilità motorie. Sono emersi alcuni allievi per le ottime capacità motorie e operative mentre, altri, meno motivati, non sempre hanno dimostrato serietà nel lavoro. I risultati raggiunti nell'ambito dell'educazione fisica sono eterogenei e non sempre costanti per impegno e motivazione.

2 - Programma svolto

- Tecnica e didattica della pallavolo, della pallamano, della corsa.
- Approccio teorico-pratico alla Difesa Personale.
- Esercizi di stretching, di mobilità articolare e di tonificazione muscolare.
- Educazione alla salute: corretti stili di vita, corretta alimentazione e cattive abitudini da evitare.
- Il tabagismo, contrasto al fumo e al doping.
- Strategie per incentivare l'abitudine a camminare, correre o svolgere attività aerobica.
- Primo soccorso e posizioni di sicurezza.
- Posture scorrette della colonna vertebrale.

3 - Metodi di insegnamento adottati

- Lezioni frontali e attività pratiche.
- Metodo di insegnamento principalmente di tipo direttivo, con lavori anche in piccoli gruppi.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Le lezioni pratiche sono state svolte in palestra utilizzando le attrezzature didattiche e ginniche a disposizione.

Per gli argomenti teorici, assegnati agli alunni che non hanno potuto effettuare la parte pratica, è stata utilizzata la ricerca su internet.

5- Spazi e tempi del percorso formativo

Le lezioni sono state svolte durante le ore di docenza curricolari, negli spazi messi a disposizione dalla scuola.

6- Criteri e strumenti di valutazione adottati

Le valutazioni erano inerenti alle prove pratiche durante le esercitazioni degli allievi. I voti sono stati attribuiti in base alle tabelle didattiche sportive di riferimento, tenendo anche conto di:

- progressi fatti,
- correttezza del comportamento,
- adeguatezza dell'abbigliamento,
- capacità di collaborare e aiutare i compagni,
- impegno, interesse e partecipazione dimostrati.

7 - Obiettivi raggiunti

La classe ha raggiunto un livello di preparazione e di competenze discreto, con buoni risultati per quegli alunni più interessati e motivati, mentre per altri più modesti.

Forlimpopoli, 15 maggio 2018

Giulia Gottuso

**I.P.S.S.E.O.A. PELLEGRINO ARTUSI
FORLIMPOPOLI
Alternanza scuola-lavoro e Percorsi formativi
professionalizzanti classe quinta C
settore sala A.S. 2015/16, 2016/17, 2017/18**

Esperto di enogastronomia con indirizzo di sala (Enogastronomo)

destinatari: alunni 3° e in seguito 4° e 5°c

PROFILO PROFESSIONALE

L'esperto di enogastronomia con indirizzo di sala è colui che, in rapporto alla struttura in cui opera, interviene nelle operazioni di pianificazione, organizzazione e gestione di eventi. Può operare sia nei settori pubblici, sia nei settori privati, per l'organizzare eventi enogastronomici (fiere, sagre manifestazioni, itinerari dei sapori e promuove le tipicità di un territorio). Inoltre sa gestire il comparto F&B ed effettuare consulenze per ristoranti e pubblici esercizi. Interviene nelle operazioni di approvvigionamento delle derrate, in relazione al rapporto di qualità- quantità- costi, nella loro selezione, preparazione e trasformazione. Controlla le materie prime e le attrezzature ,verifica la merce e ne controlla la conservazione in ottemperanza alla normativa vigente. In particolare conosce e sa operare ,con adeguate competenze, nelle moderne strutture ristorative, sa progettare e preparare in rapporto alle esigenze della clientela, sa rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, ai fornitori e al cliente. Sa intervenire e prestare soccorso in caso di infortuni. Conosce e sa usare le tecnologie informatiche per ottimizzare i tempi di lavoro. Conosce almeno due lingue straniere e possiede capacità di comunicazione e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

CONOSCENZE

- Conoscere le norme che regolano l'igiene(H.A.C.C.P.) e la sicurezza sul lavoro
- Conoscere le nozioni di antinfortunistica e primo soccorso
- Conoscere il mercato dei prodotti alimentari con riferimento ad alcune D.O.P. e I.G.P.
- Conoscere i prodotti nelle loro caratteristiche organolettiche e di classificazione d (per gamme) e la gestione del settore economato.
- Conosce le diverse tipologie di impianto: cucina tradizionale,e voluta, centro produzione pasti, la cucina di finizione, la cucina satellite e il sistema cook&chill. (cottura,abbattimento e sottovuoto)
- Conoscere le nuove formule ristorative.
- Conosce le varie tipologie di catering Industriale e le tecniche di distribuzione differita.
- Conosce il servizio di sala, le corrette procedure e le regole classiche del servizio.
- Conosce il servizio delle bevande (acque minerali, vino, birra) e la corretta conservazione del vino.
- Conoscere le tecnologie informatiche.
- Conosce le nuove tendenze gastronomiche e nuovi format che porteranno alla creazione di nuove proposte ristorative (es.food court).

Presentazione del corso	2		ITP REFERENTE
Corso preparatorio sulla sicurezza negli ambienti di lavoro	8		Docenti di enogastronomia sala e cucina
Open day in istituto	3**		ITP IN SERVIZIO
Partecipazione a fiere, convegni , visite aziendali (Expò, Sigep , ecc,)	30		Docenti e scienze degli alimenti
Pratica operativa in istituto e all'esterno con attività prestata per cene aperte al pubblico e/o richieste da Enti territoriali. Progetto “ Chef Stellati in istituto-Cucinarte”	20	itp	ESPERTO ESTERNO
Prodotti dop e igp Emilia-Romagna	3	Esperti vari	Conf cooperative E.R.
Corso Grana Padano	3	Esperti vari	Azienda Grana Padano
Corso a.i.s. di primo livello, orario extracurricolare, Febbraio.Maggio 2017	39**	Relatori ais	ITP referente , specializzato
Progetto “A Casa dello Chef”	8**	Chef “ Rist. San Domenico” Imola	ITP referente
Lezione con esperti in nuove tecnologie	4**	Chef esterni	ITP referent
Lezione di pasticceria sul cioccolato	3**	Pasticcere INTERNO	ITP referente
Pratica operativa in Istituto e all'esterno con attività prestata per cene aperte al pubblico e/o da enti territoriali	50	itp	Itp

Corso latte art orario extra curriculare febbraio e marzo 2016- 2017	10+10	Itp specializzato	Itp specializzato 1
Corso Barman,da Febbraio a Maggio 2016-2017	20+10	Esperto esterno	itp
Corso Ais secondo livello, orario extra curriculare,febbraio maggio 2017-18	40**	Relatori ais	itp
Progetto e concorso “shake and shot” con azienda succhi Derby, gennaio 2016	10	Esperto Azienda Derby consulenti esterni	itp
Pratica Operativa, in collaborazione con ais Comagnaper eventi “ Romagna wein festiva” e tramonto di vino 2015-2016-2017	45+30 +40**	Ais Romagna, Azienda prima pagina	Itp, Sommelier professionisti
Festival della Cucina Italiana a tsenatico il 23,24,25/09/2016	30**	La Madia travelfood	itp
Preparazione e partecipazione a concorsi in ambito Regionale e Nazionale.	20**	itp	itp
Corso gelati e Sorbetti 2017	10	Itp, Esperto esterno e Nutrizionista	itp
Corso Lavazza speciality Coffee Metodi di estrazione Filter V60, seifon, air press	10	Esrtto lavazza e formatore lavazza	itp
Concorso Grand Hotel Simoncelli Lavazza	40**	Formatori, esperti esterni, itp, aziende	itp
Progetto Autunno slow Parco Casantinesi Bagno di Romagna e Santa Sofia	20**	itp	itp
* Orientamento buffet	10	Itp	itp
i fondazione Cassa di Risparmio mostra ed eventi	20	itp	itp
Open Day	4**	itp	Itp

Progetto Santa Barbara “festa dei Vigili del fuoco” di Forli presso la loro struttura 2017	6	itp	itp
Progetto e cena Alzheimer	7	Itp, Medico	itp
Ciak si Mangia presso il Cinema Verdi di Forlimpopoli	4**	itp	itp
Orientamento	5**	itp	itp
Crocerozza Cena Presso L’istituto e donazione di borse di studio	8	itp	itp
Cena di Beneficenza Guatemala	8	itp	itp
Concorso Migliore Sommelier Junior	2	itp	itp
Progetto Avis	4	Medici e infermieri	itp
A casa dello Chef Progetto ristorante San Domenico	8	Itp, esperti esterni chef e maitre	itp
Corso extra curriculare con esperto esterno di enologia avanzata		Esperto esterno ,itp	itp
Servizio Pratico presso fiera di forli	30**	itp	itp
Buffet Festa dei Carabinieri presso Forli	10**	itp	itp
Festa della Polizia presso la Questura di Forli	10	itp	itp
Festa cambio Prefetto	8	itp	itp

ATTIVITÀ'	ORE	ESPERTO	DOCENTE
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio dal Gennaio al Febbraio 2015	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico
Stage estivo facoltativo , estate 2015	240**	Tutor aziendale	I.T.P.
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio da Maggio a Giugno 2015	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico
Progetto a Progetto “ Le vie per l'Expò” , promosso daUsr Emilia, Romagna e Chef to Chef	24**	Chef to Chef	ITP referente
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio da Maggio a Giugno 2016	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico
Stage estivo facoltativo , estate 2016	120**	Tutor aziendale	I.T.P.
Totale ore moduli	360		
** Ore facoltative o attività per alcuni allievi	484**		

Forlimpopoli, 30 Aprile 2018

Il docente referente

Prof. PAPA BASILIO

* ATTIVITÀ' SVOLTE IN ALTERNATIVA

** ATTIVITÀ' FACOLTATIVA, SU BASE VOLONTARIA



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - "Pellegrino Artusi"

SCHEDA RELATIVA ALLA TERZA PROVA SCRITTA

Criteri seguiti per la progettazione della terza prova scritta

Il Consiglio di Classe, tenuto conto del curriculum di studi e degli obiettivi generali e cognitivi definiti nella propria programmazione didattica, della composizione della commissione e della disciplina della seconda prova scritta, ha individuato le seguenti materie:

- 1) Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva**
- 2) Lingua inglese**
- 3) Matematica**
- 4) Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita**

TIPOLOGIA DELLE PROVE

Il Consiglio di classe ha ritenuto opportuno fare affrontare alla classe, tra le diverse tipologie di prove, la tipologia B. La prova può prevedere da 10 a 15 quesiti a risposta singola secondo l'art 3 DM 20/1/2000.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni: la prima il 27 marzo avente ad oggetto le discipline Diritto, Inglese, Francese e Laboratorio di Sala e Vendita. La seconda il 03 maggio che ha coinvolto Diritto, Inglese, Matematica e Laboratorio di Sala e Vendita.

In entrambe sono state proposte 11 domande: due per la lingua inglese e tre quesiti per le altre tre discipline interessate.

Le simulazioni sono state realizzate al fine di testare tipologie, tempi e grado di difficoltà. Le prove sono state consegnate simultaneamente e gli alunni hanno liberamente scelto l'ordine nel quale svolgerle tenendo conto dei tempi concessi.

Verrà fornito alla commissione un archivio delle simulazioni di terza prova proposte

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A: ANALISI DEL TESTO

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTI
PERTINENZA E COMPLETEZZA Pertinenza delle risposte Completezza della prova	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente	1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CAPACITA' DI ANALISI Comprensione dei significati del testo Analisi formale	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
COMPETENZE LINGUISTICO – ESPRESSIVE Lessico, ortografia, punteggiatura, morfologia, sintassi	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO Disposizione delle informazioni secondo un ordine logico e sequenziale Uso corretto dei connettivi	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA Capacità di interpretare, stabilire relazioni, contestualizzare, argomentare	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA	 / 15

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B: SAGGIO BREVE / ARTICOLO DI GIORNALE

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTI
PERTINENZA Congruenza del contenuto e delle scelte espressive rispetto alle consegne e alla situazione comunicativa indicata	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente	1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CONTENUTO INFORMATIVO Selezione e utilizzo delle informazioni Conoscenze personali	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
COMPETENZE LINGUISTICO – ESPRESSIVE Lessico, ortografia, punteggiatura, morfologia, sintassi	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO Disposizione delle informazioni secondo un ordine logico e sequenziale Uso corretto dei connettivi	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CAPACITA' VALUTATIVE E CREATIVE Elaborazione personale, riflessione critica, originalità, capacità di argomentare	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA	 / 15

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA C : TEMA DI ARGOMENTO STORICO TIPOLOGIA D : TEMA DI ORDINE GENERALE

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTI
PERTINENZA E COMPLETEZZA Aderenza alla traccia in tutti i suoi aspetti	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente	1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI Capacità di proporre informazioni corrette, significative, funzionali alla trattazione	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
COMPETENZE LINGUISTICO – ESPRESSIVE Lessico, ortografia, punteggiatura, morfologia, sintassi	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO Articolazione del testo in introduzione, corpo centrale, conclusione; disposizione delle informazioni secondo un ordine logico e sequenziale; uso corretto dei connettivi	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CAPACITA' VALUTATIVE E CREATIVE Elaborazione personale, riflessione critica, originalità, capacità di argomentare	Assente	0,20
	Nettamente insufficiente (o non valutabile)	0-1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA	 / 15

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"P.ARTUSI" FORLIMPOPOLI**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE
DELLA SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicatori	Descrittori	Punteggio	
Conoscenza dei contenuti	-Mostra una conoscenza lacunosa dei contenuti	1 - 3	
	-Mostra una conoscenza superficiale dei contenuti	4 - 5	
	-Mostra una sufficiente conoscenza dei contenuti	6	
	-Mostra una discreta conoscenza dei contenuti	7	
	-Mostra una buona conoscenza dei contenuti	8	
Correttezza linguistico-espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina	- Si esprime in modo incerto e utilizza la terminologia specifica della disciplina in modo poco preciso	1	
	- Si esprime e utilizza la terminologia specifica della disciplina in modo sufficientemente corretto	2	
	- Si esprime in modo corretto e mostra una buona padronanza del lessico specifico della disciplina	3	
Capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale	Mostra incertezza nella rielaborazione dei contenuti appresi	1	
	- Riesce a rielaborare le conoscenze in modo sufficientemente corretto	2	
	- Mostra una discreta sicurezza nella rielaborazione dei contenuti appresi	3	
	- Rielabora criticamente le conoscenze acquisite con sicurezza e competenza	4	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA:	/ 15	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicatori	Descrittori	Punteggio	
Conoscenza dei contenuti	- L'alunno non svolge la prova	1	
	- Mostra una conoscenza lacunosa dei contenuti	2	
	-Mostra una conoscenza superficiale dei contenuti	3-4	
	-Mostra una sufficiente conoscenza dei contenuti	5	
	-Mostra una discreta conoscenza dei contenuti	6-7	
	-Mostra una approfondita conoscenza dei contenuti	8	
Conoscenza e corretto utilizzo del lessico	- Non valutabile	0	
	- Non sa utilizzare correttamente il lessico specifico	1	
	- Utilizza in modo sufficientemente corretto il lessico	2	
	- Ha una sicura padronanza del lessico	3	
Capacità di interpretare criticamente i contenuti (e/o di operare collegamenti) e di spiegarli in modo personale	- Non valutabile	0	
	- Non sa interpretare/stabilire relazioni	1	
	- Interpreta/stabilisce relazioni in modo incerto	2	
	- Sa interpretare/ stabilire relazioni in modo sufficiente	3	
	- Interpreta/stabilisce relazioni con sicurezza e competenza	4	
VALUTAZIONE DELLA PROVA:			

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: Laboratorio sala e vendita

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	punteggio	
Conoscenza dei contenuti	- L'alunno non svolge la prova	1	
	- Mostra una conoscenza lacunosa dei contenuti	2	
	-Mostra una conoscenza superficiale dei contenuti	3-4	
	-Mostra una sufficiente conoscenza dei contenuti	5	
	-Mostra una discreta conoscenza dei contenuti	6-7	
	-Mostra una approfondita conoscenza dei contenuti	8	
Conoscenza e corretto utilizzo del lessico	- Non sa utilizzare correttamente il lessico specifico	1	
	- Utilizza in modo sufficientemente corretto il lessico	2	
		3	
	- Ha una sicura padronanza del lessico		
Capacità di interpretare criticamente i contenuti (e/o di operare collegamenti) e di spiegarli in modo personale	- Non sa interpretare/stabilire relazioni	1	
	- Interpreta/stabilisce relazioni in modo incerto	2	
	- Sa interpretare/ stabilire relazioni in modo sufficiente	3	
	- Interpreta/stabilisce relazioni con sicurezza e competenza	4	
VALUTAZIONE DELLA PROVA:			

Forlimpopoli,

La Commissione

Il Presidente

ESAME DI STATO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: MATEMATICA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

<u>INDICATORI</u>	<u>DESCRITTORI</u>	<u>PUNTI</u>
UTILIZZO DI TERMINOLOGIA E SIMBOLOGIA SPECIFICHE	Non utilizza usa simboli appropriati	0
	Conosce ed usa simboli in modo sufficiente	1
	Conosce ed usa simboli in modo adeguato e corretto	2
CORRETTEZZA DI ESECUZIONE E PROPRIETA' DI CALCOLO	Esecuzione incerta con errori	1-4
	Esecuzione sufficiente	5
	Esecuzione corretta ed adeguata	6-7
CONOSCENZE DI REGOLE E PROCEDIMENTI	Non utilizza regole e procedimenti in modo adeguato	0-1
	Utilizza regole e procedimenti in modo sufficiente	2
	Utilizza regole e procedimenti con precisione	3
CAPACITA' DI APPLICARE REGOLE E PRINCIPI NEL CASO SPECIFICO	Applicazione incerta o non appropriata	0-1
	Applicazione sufficiente	2
	Applicazione adeguata, consapevole ed appropriata	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

Forlimpopoli,
La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**PERTINENZA ALLA TRACCIA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI**

Traccia svolta in modo completo e approfondito; conoscenza ampia e puntuale dell'argomento.	Buono 6	
Traccia svolta in modo pertinente; conoscenza abbastanza sicura dell'argomento.	Discreto 5	
Gli aspetti centrali della traccia sono stati svolti in modo pertinente; conoscenza di contenuti essenziali.	Sufficiente 4	
Conoscenza incerta dei contenuti e argomentazioni non sempre pertinenti.	Insufficiente 3	
Scarsa conoscenza dei contenuti e trattazione poco pertinente e/o incompleta.	Gravemente insufficiente 1	

CORRETTEZZA FORMALE

Sicuro controllo della lingua; vocabolario ricco e appropriato; qualche occasionale errore che non compromette la scorrevolezza dell'elaborato.	Buono 3.5	
Lingua scorrevole, terminologia appropriata; errori grammaticali e lessicali che non compromettono la comprensione.	Discreto 2.5	
Pur evidenziando varie lacune grammaticali/ lessicali, il testo risulta sostanzialmente comprensibile e sufficientemente scorrevole.	Sufficiente 2	
Numerosi errori di grammatica, sintassi e vocabolario, tuttavia i concetti principali risultano parzialmente comprensibili.	Insufficiente 1.5	
Scarso controllo della lingua. Il numero e la gravità degli errori rendono l'elaborato difficile da leggere e compromettono la comprensione.	Gravemente insufficiente 1	

ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA

Sicure capacità nella gestione e nell'organizzazione del discorso.	Buono 3,5	
Elaborato organizzato in modo soddisfacente.	Discreto 3	
Elaborato organizzato in modo semplice ma chiaro.	Sufficiente 2,5	
Elaborato articolato in modo confuso; la tesi non è sviluppata con coerenza e coesione.	Insufficiente 1,5	
Elaborato molto confuso e molto superficiale, privo di coerenza e coesione.	Gravemente insufficiente 1	

ORIGINALITA' E APPROFONDIMENTO

Contenuti rielaborati in modo personale e arricchiti da spunti originali	Buono 2	
Sviluppo lineare dell'argomentazione con alcuni apporti personali.	Sufficiente 1,5	
Contenuti esposti in modo generico e ripetitivo senza alcuna elaborazione personale.	Insufficiente 1	

Totale ___/15

ESAME DI STATO

D.e.T.A.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE IN FORMA DI DOMANDA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
Conoscenza dei contenuti	Trattazione molto lacunosa	1 – 2,5	
	Trattazione superficiale	2,5 – 5	
	Trattazione sufficientemente estesa	5 – 8	
	Trattazione ampia ed esaustiva	8 – 10	
Conoscenza e corretto utilizzo del lessico	Non sa utilizzare il corretto lessico	0,5	
	Non ha sufficiente padronanza del lessico	1	
	Utilizza in modo suff. Corretto il lessico	2	
	Ha una sicura padronanza del lessico	3	
Capacità di interpretare criticamente i contenuti e/o di operare collegamenti interdisciplinari	Non sa interpretare / collegare	0,25	
	Interpreta/collega in modo incerto	0,5	
	Sa interpretare/collegare sufficientemente	1	
	Interpreta/collega con sicurezza e competenza	2	
		TOTALE	

La misurazione prevede l'utilizzo di valori intermedi compresi fra i numeri corrispondenti ai diversi descrittori (0.25, 0.50, 0.75)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME DI STATO

CANDIDATO DATA

ARTICOLAZIONE DEL COLLOQUIO E PUNTEGGIO MASSIMO	INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO corrispondente ai diversi livelli	PUNTEGGIO attribuito all'indicatore
ARGOMENTO SCELTO DAL CANDIDATO PUNTI 8	Conoscenza dei contenuti, competenze espositive ed espressive, capacità di selezionare informazioni e di rielaborarle in modo critico	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	3 - 4	
		INSUFFICIENTE	5	
		SUFFICIENTE	6	
		DISCRETO	7	
		BUONO/OTTIMO	8	
PERCORSO PLURIDISCIPLINARE PUNTI 18	Conoscenza dei contenuti PUNTI 7	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1 - 2	
		INSUFFICIENTE	3,5	
		SUFFICIENTE	5	
		DISCRETO	6	
		BUONO/OTTIMO	7	
	Competenze espressive ed espositive, conoscenza della terminologia specifica PUNTI 5	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1	
		INSUFFICIENTE	2	
		SUFFICIENTE	3	
		DISCRETO	4	
		BUONO/OTTIMO	5	
	Capacità di argomentare e di operare collegamenti PUNTI 3	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	0,5	
		INSUFFICIENTE	1	
		SUFFICIENTE	2	
		DISCRETO	2,5	
		BUONO/OTTIMO	3	
	Capacità valutative e critiche PUNTI 3	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	0,5	
		INSUFFICIENTE	1	
		SUFFICIENTE	2	
		DISCRETO	2,5	
		BUONO/OTTIMO	3	
PRESA VISIONE DEGLI ELABORATI PUNTI 4	Capacità di comprendere gli errori commessi, di correggerli ed eventualmente di chiarire, ampliare ed approfondire i contenuti degli elaborati	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1	
		INSUFFICIENTE	1,5	
		SUFFICIENTE	2	
		DISCRETO	3	
		BUONO/OTTIMO	4	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALLA PROVA			 / 30

N.B. Il punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato per eccesso all'unità superiore. La sufficienza è corrispondente al punteggio di 20/30