



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 Sezione F

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

Articolazione: Cucina



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 F

a) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTE

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

c) SCHEDE RELATIVE ALLE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

d) SCHEDE RELATIVE ALLA TERZA PROVA SCRITTA

e) GRIGLIE DI VALUTAZIONE DI PRIMA, SECONDA E 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 F

Cognome e Nome	
1.	ABOUFARIS SALMA
2.	BARDUCCI FEDERICO
3.	BENTIVEGNI THOMAS
4.	CASADEI MORENA
5.	CAVALLACCIO BEATRICE
6.	COMPAGNONI MIRCO
7.	D'AMICO GIULIA
8.	DE LUCA GIUSEPPE
9.	DE PASCALE FABIO
10.	DIENG MEISA
11.	GIUNCHI MATTIA
12.	HAMZAOUY YASSINE
13.	KABBORI AMINE
14.	LIPPI ANDREA
15.	MURATORI FRANCESCO
16.	PAGANELLI ALESSIA
17.	PINTO SHARON
18.	SARAGONI NICOLA
19.	SPADONI LUCA
20.	TEDALDI FRANCESCO
21.	TODOROVA PEPA

**I.P.S.S.E.O.A. PELLEGRINO ARTUSI
FORLIMPOPOLI**
**Alternanza scuola - lavoro e Percorsi formativi
professionalizzanti classe 5 F
settore cucina A.S. 2015/16, 2016/17, 2017/18**

Esperto di enogastronomia con indirizzo di cucina (Enogastronomo)

destinatari: alunni 3F/4F/5F

PROFILO PROFESSIONALE

L'esperto di enogastronomia con indirizzo di Cucina 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 organizzare eventi enogastronomici (fiere, sagre, manifestazioni, itinerari dei sapori) e promuovere 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

- Conosce le norme che regolano l'igiene (H.A.C.C.P.) e la sicurezza sul lavoro;
- Conosce le nozioni di antinfortunistica e primo soccorso;
- Conosce il mercato dei prodotti alimentari con riferimento ad alcune D.O.P. e I.G.P.;
- Conosce i prodotti nelle loro caratteristiche organolettiche e di classificazione (per gamme) e la gestione del settore economato;
- Conosce le diverse tipologie di impianto: cucina tradizionale, evoluta, centro produzione pasti, la cucina di finizione, la cucina satellite e il sistema cook & chill (cottura,abbattimento e sottovuoto);
- Conosce 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).

ABILITA'

- Sa distinguere le varie tipologie di ristorazione e le varie situazioni di lavoro;
- Sa selezionare i vini ed abbinarli al cibo;
- Sa selezionare i prodotti per la preparazione di buffet, banchetti, menu a tema, pranzi per cerimonie, menu programmati (rotativi e ciclici);
- Sa realizzare preparazioni di pasticceria dolce e salata;

- Sa comunicare in lingua con clienti stranieri;
- Sa gestire il magazzino con competenze informatiche;
- Sa realizzare un piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

COMPETENZE PROFESSIONALI E RELAZIONALI

- Si rapporta al caposervizio, ai colleghi, al cliente;
- Pianifica e gestisce i rapporti con i fornitori;
- Organizza e coordina le risorse umane;
- Individua le esigenze del mercato e della clientela;

Il corso in oggetto si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- dare agli allievi delle competenze professionali, in un settore in continua ricerca di personale adeguatamente formato, stagionale e non, part-time e full time;
- fornire alle imprese operanti nel settore personale preparato e competente, in grado di soddisfare una clientela sempre più esigente;
- rispondere alle richieste di qualificazione del personale proveniente dalle associazioni di categoria.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5F era composta fino al 10 gennaio 2018 da 22 alunni: 15 maschi e 7 femmine.

Il 10 gennaio 2018 l'alunno Fedele Alessio si è ufficialmente ritirato.

Tutti gli alunni, fatta eccezione di Compagnoni Mirko e Tedaldi Francesco, sono in possesso della qualifica di "Operatore della ristorazione" in quanto provenienti dal percorso I.F.P. L'alunno Compagnoni proviene dalla classe 5F dell'a.s. 2016/2017 mentre l'alunno Tedaldi è stato inserito in 4F nell'anno 2016/2017.

La classe risulta eterogenea nel livello di conoscenze ed abilità, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. I docenti hanno sempre impostato un dialogo educativo basato principalmente sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, del rispetto reciproco e del regolamento d'Istituto. La risposta degli studenti è stata adeguata, fino al rientro dalle vacanze pasquali. Dopodiché, per un piccolo gruppo, sia il comportamento che l'andamento didattico sono peggiorati, sono aumentati le assenze e gli ingressi in ritardo ed il lavoro sia in classe che a casa sono diminuiti. Gli alunni sono stati spronati e incentivati dai docenti che si sono resi disponibili proponendo attività di recupero e sportelli "help" (di cui non tutti hanno sempre usufruito). L'Istituto ha, inoltre, organizzato corsi di approfondimento legati alle materie d'esame (economia, inglese, alimentazione) in orario extra scolastico: nonostante molti avessero dato la propria adesione, non tutti hanno poi effettivamente partecipato.

I rapporti interpersonali tra alcuni alunni e i docenti sono lievemente peggiorati verso la fine dell'anno scolastico in alcune materie. Per alcuni docenti si sono riscontrate difficoltà sia nella gestione della classe che nell'ottenere risultati soddisfacenti.

Per quanto riguarda l'impegno nello studio, per un piccolo gruppo classe esso si è rivelato non sempre adeguato, saltuario e si è intensificato spesso in prossimità delle prove di verifica o interrogazioni, alle quali però non sempre sono stati tutti presenti. Un piccolo gruppo di alunni si è comunque dimostrato motivato, ha partecipato con attenzione ed ha maturato la capacità di organizzare lo studio in modo abbastanza regolare e approfondito, rispettando le consegne dei docenti con puntualità.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per alcuni alunni, per alcuni studenti numerose sono le assenze e per un piccolo gruppo, numerosi gli ingressi in ritardo.

Dodici studenti hanno presentato carenze formative nel primo trimestre che sono state parzialmente colmate nel corso del pentamestre.

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

- **Più che discreto/buono:** livello raggiunto da un gruppo ristretto di studenti che possiede competenze comunicative abbastanza sicure e una discreta capacità di rielaborare criticamente i contenuti proposti;
- **Sufficiente:** livello raggiunto da alcuni studenti che possiedono conoscenze adeguate seppur non approfondite e sono in grado di organizzare un'esposizione semplice ma corretta, rielaborando in alcuni casi in modo autonomo i contenuti;
- **Non pienamente sufficiente:** livello raggiunto da un gruppo di studenti che invece dimostra un apprendimento prevalentemente mnemonico ed organizza con maggiori difficoltà gli interventi, sia a livello di colloquio che di produzione scritta e spesso non riesce ad esprimere in modo corretto le conoscenze comunque acquisite e le idee maturate. Inoltre, per questi studenti, la preparazione in alcune discipline risulta ancora superficiale o lacunosa;
- **Gravemente insufficiente:** livello raggiunto da alcuni studenti che presentano al momento delle gravi insufficienze.

Il processo formativo della classe è stato integrato dal percorso di attività formativa in azienda: gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati discreti e in alcuni casi buoni. Alcuni ragazzi sono già inseriti nel tessuto lavorativo del territorio.

Sono state proposte simulazioni di prima, seconda e terza prova scritta d'esame.

Gli alunni stanno preparando un personale lavoro pluridisciplinare ed alcuni di loro si sono rivolti agli insegnanti per avere suggerimenti circa le modalità di ricerca e di rielaborazione delle fonti, l'organizzazione e la stesura del testo.

Sicuramente positiva come esperienza formativa è stata il viaggio di Istruzione a Monaco, Berlino, Norimberga e Dachau, parte integrante del progetto "Giovani custodi della memoria" al quale ha aderito la classe 5F insieme ad altre 2 classi quinte dell'Istituto (classe 5D e classe 5B). La parte conclusiva di questo progetto è stata poi la rappresentazione teatrale a marzo che ha visto coinvolti soltanto (per libera partecipazione) gli alunni Pinto, Casadei, Cavallaccio e Saragoni.

Altrettanto positiva è stata l'esperienza di partecipazione al concorso "Ricetta del cuore". Tutti gli alunni della classe hanno presentato la ricetta ma solo gli alunni D'Amico Giulia, Casadei Morena, Spadoni Luca e Kabori Amine sono arrivati in finale. Da segnalare la vittoria (pari merito) di Kabori nella sezione "antipasto".

All'interno della classe sono presenti tre alunni certificati con obiettivi minimi, che sono stati seguiti, sin dalla classe terza, dalle docenti d.o.s. Marianna Spadafora e Fiorella Amadori per 21 ore complessive settimanali.

ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE/ALUNNI 5F

27 SETTEMBRE 2017

Gli alunni partecipano presso il nostro istituto al Meeting del Gruppo Roka per incontrare gli Executive Chefs Christian Bravaccini e Luca Spiga, il Direttore di reclutamento Simon Dallyn e lo Chef di Pasticceria Julien Philippe.

16 OTTOBRE 2017

La classe partecipa alla lezione teorica/pratica con l'esperto Marcello Montanari di comprovata esperienza quale gelatiere, presso il laboratorio modulare.

17 OTTOBRE 2017

La classe partecipa al laboratorio "Arte e propaganda nella Germania nazista" dalla dott.ssa Tania Flamigni, ricercatrice dell'Istituto storico di Forlì.

27 OTTOBRE 2017

Una studentessa partecipa ad un'attività di alternanza scuola lavoro presso la Fiera di Cesena in occasione dell'evento Fiera dell'Arte Contemporanea.

29 OTTOBRE 2017

Uno studente partecipa ad un'attività di alternanza scuola lavoro presso il Centro commerciale Bennet di Forlimpopoli in occasione dell'evento Show Cooking con Chef Igles Corelli.

4 NOVEMBRE 2017

Si invitano gli studenti della classe a partecipare all'attività di orientamento in uscita CampusForYou Giornata di presentazione dei Corsi di Studio dei Campus di Cesena e Forlì Sabato 4 novembre dalle 8.30 alle 13.00 presso il Teaching Hub del Campus di Forlì.

6-11 novembre 2017

La classe partecipa al viaggio di istruzione a Monaco, Berlino, Dachau e Norimberga nell'ambito del "Progetto Giovani Custodi della Memoria."

21 NOVEMBRE 2017

Gli alunni si recano al Teatro Verdi di Forlimpopoli per assistere alla rappresentazione "Leopardi, storia di un'anima" a cura della Compagnia Teatro TILT di Genova.

22 NOVEMBRE 2017

Gli alunni partecipano all'organizzazione e sorveglianza della campestre, organizzata dall'Istituto.

23 NOVEMBRE 2017

Uno studente partecipa ai "Giochi di Archimede" fase d'Istituto delle Olimpiadi di Matematica.

27 NOVEMBRE 2017

La classe partecipa alla presentazione del progetto "Una ricetta per il cuore" promossa dal nostro Istituto Alberghiero in collaborazione con l'Ass. ASSOCUORE di Cesena, che prevede la partecipazione ad un concorso finale.

28 NOVEMBRE 2017

Gli alunni partecipano ad una alternanza scuola/lavoro e lezione pratica di macelleria con un esperto esterno.

1-2 DICEMBRE 2017

Gli alunni sono impegnati in un'attività di alternanza scuola lavoro per la preparazione della cena al FAI.

DICEMBRE 2017

Alla classe è offerta la partecipazione al progetto Mani ImPasta che prevede l'attivazione di un laboratorio di produzione pasta pomeridiano all'interno dell'istituto.

4 DICEMBRE 2017

Alcuni studenti sono coinvolti nel progetto di Alternanza scuola lavoro Progetto AUSL "Stagionale, salutare, eco-compatibile, facile e gustoso.

DICEMBRE 2017 – GENNAIO 2018

Alcuni alunni sono impegnati ogni giovedì nel gruppo di lavoro per la fase finale del progetto "Giovani custodi della memoria" per organizzare lo spettacolo che si terrà in occasione del Giorno della Memoria e che costituisce la fase conclusiva del progetto "Giovani custodi della memoria".

11 GENNAIO 2018

Alcuni alunni partecipano insieme ai prof. Gianpaolo Gramellini e Luca Zannoni alla trasmissione televisiva PING PONG dal titolo "Che cosa c'è nel piatto" che verrà registrata presso il Centro di Produzione dell'emittente TeleRomagna (Via dell'Arrigoni, 60 - Cesena) giovedì.

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

Gli alunni si recano a Rimini in visita alla Fiera SIGEP 2018 a Rimini dalle 8,30 alle 16,30.

25 GENNAIO 2018

Gli alunni, nell'ambito della campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue e donazione degli organi, incontrano i medici del servizio sanitario dell'AUSL Romagna, cittadini volontari appartenenti all'Associazione Avis e all'Associazione Aido.

GENNAIO - MARZO 2018

La classe aderisce al Progetto di conoscenza delle attività di "Libera" che prevede:

- Gennaio: sensibilizzazione dei ragazzi in relazione al tema della lotta alle mafie, mediante visione di film, video, slide o lettura di testi.
- Sabato 10 febbraio, dalle 9.05 alle 10.55 gli alunni in Aula Magna incontrano Franco Ronconi, rappresentante dell'Associazione "Libera", sezione "Giuseppe Letizia", di Forlimpopoli, il giornalista Massimo Manzoli e Federica Muccioli, ex alunna del nostro Istituto e svolgono insieme a loro una lezione interattiva sull'argomento.
- Nella serata di giovedì 8 marzo, come restituzione, si organizza una cena aperta al pubblico (docenti, famiglie, Associazione Libera, esterni), con utilizzo dei prodotti di Libera Terra, durante la quale gli alunni illustreranno ai presenti il percorso educativo-didattico svolto.

GENNAIO - GIUGNO 2018

E' data la possibilità ai ragazzi di partecipare al Progetto PON Inclusionione per modulo di YOGA, prevede l'attivazione di un modulo di potenziamento sportivo in YOGA per un totale di 30 ore (circa 15/20 incontri), in orario pomeridiano presso una palestra dell'Istituto

2 e 16 FEBBRAIO 2018

Gli alunni partecipano ad un'attività di alternanza scuola-lavoro di lezioni di Macrobiotica con un esperto esterno e la presenza del docente ITP.

5 FEBBRAIO 2018

Un alunno partecipa alla fase provinciale della Corsa Campestre 2018 presso l'Ippodromo di Cesena.

7 FEBBRAIO 2018

Alcuni alunni sono impegnati nell'evento conclusivo del progetto "Giovani custodi della memoria" presso il Teatro Verdi.

12 FEBBRAIO 2018

La classe è coinvolta nell'esposizione sulla possibilità di svolgere l'attività di Servizio Civile da parte del COPRESC dalle ore 8.05 alle ore 9.05 in entrambe le giornate.

20 FEBBRAIO 2018

La classe partecipa al Corso di Macrobiotica dalle ore 13.00 alle ore 17.00, con un Esperto in materia e il Professor Calderoni Gabriele.

20-21 FEBBRAIO 2018

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

Alcuni studenti sono impegnati nell'attività di Alternanza Scuola Lavoro Cucinarte 2018

28 FEBBRAIO 2018

Si invitano gli studenti della classe a partecipare all'evento di orientamento per gli istituti tecnici superiori organizzato dalla Fondazioni ITS della regione Emilia-Romagna per promuovere la propria offerta formativa attraverso la metodologia del teatro educativo. Viene presentata la lezione spettacolo "ITS my life".

MARZO 2018

Alle classi quinte 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.

MARZO - APRILE 2018

La classe è coinvolta nell'ambito dei progetti sportivi promossi dall'Istituto a partecipare ai corsi di tennis e beach volley.

6 MARZO 2018

La classe è impegnata in un'attività di Alternanza scuola lavoro che prevede l'incontro con l'esperto del Consorzio Grana Padano Sig. Paolo Parisse dalle ore 9.05 alle ore 11.05.

7 MARZO 2018

Alcuni alunni partecipano alla fase conclusiva del progetto AVIS.

8 MARZO 2018

Alcuni alunni sono impegnati nell'esercitazione per la preparazione della Cena di Libera.

10 MARZO 2018

Un alunna partecipa alla prova finale dell'esame PET

14 MARZO 2018

Alcuni studenti partecipano alla prova finale del Progetto "Una ricetta per il cuore."

16 MARZO 2018

La classe partecipa all'uscita didattica a Colorno e Carpi accompagnati dai docenti Tampieri Domenico, Costa Alessandro, Ricci Elisabetta e Amadori Fiorella si recheranno a Colorno e Carpi per visitare il "Balsamico Village" e la Scuola Internazionale della cucina Alma.

MARZO – MAGGIO

Gli alunni sono impegnati nelle prove di simulazione dell'esame di maturità 2017/2018.

APRILE

A partire dal 9 aprile la classe partecipa al proseguimento primaverile del progetto "beach tennis e beach volley".

16 APRILE 2018

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

20 APRILE 2018

Alcuni studenti sono impegnati nella replica della rappresentazione teatrale "Giovani custodi della Memoria" presso il Teatro Verdi di Forlimpopoli, coadiuvati dai docenti Bondi Massimo, Boscherini Donatella, Marzocchi Licia, Nannini Federica, Bedei Silvano, Zedda Franco. La serata prevede anche la testimonianza Dario ed Aida Foà.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

**IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA 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: BONDI MASSIMO

CLASSE 5F

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

Questa che segue è la presentazione di un corpo classe formato da alunne ed alunni dotati, ma che hanno tuttavia lanciato segnali di stanchezza o maggior indifferenza per alcuni periodi dell'anno scolastico.

Si è monitorato un sufficiente interesse a temi e vicende trattate; in linea dunque con una diffusa tendenza presente nelle aule che ospitano classi terminali.

Formata da ventidue elementi, quindici ragazzi (uno dei quali ritiratosi in corso d'anno) e sette ragazze. Tre alunni dispongono di certificazione con studio per obiettivi minimi, un alunno ha certificazione DSA. La classe ha seguito le lezioni spesso per dovere di ruolo, non molto spesso grazie ad un migliore interesse. Il docente conosce gli alunni dalla terza; ciò certamente ha favorito l'approccio alla classe terminale. Sono riuscito a svolgere il programma senza quelle difficoltà che appaiono degne di rimproveri. La preparazione in merito alla materia non è affatto omogenea. Una parte di ragazzi ha attivamente partecipato alle lezioni, a momenti di dialogo e dibattito legati a problematiche per forza affini ai programmi di studio; e va riconosciuto che diversi hanno studiato con tenacia e soprattutto discreta continuità.

Ma una parte di alunni non significa l'intera classe; e ad onor del vero nemmeno la metà. Si ritiene doveroso sottolineare un atteggiamento di sufficienza, a volte di superficialità, in particolare se raffrontato ad altra parte della classe, maggiormente consapevole in fase di studio e verifiche.

Non v'è alcun dubbio che un buon numero di ragazzi abbia optato per un impegno dai tratti discontinui, e certamente finalizzato alle prove di verifica. Fosse essa orale o scritta.

L'intero corpo classe ha partecipato al Progetto svolto in collaborazione con Libera, contro le Mafie; visione di film, lezioni in classe e finale restituzione da parte di tre alunni della classe.

2 – Programma svolto

Modulo per genere e per contesto. La narrativa del secondo Ottocento.

Origini e caratteristiche del romanzo del '800. Le tecniche narrative: voce narrante, punto di vista, spazio e tempo, ed infine presentazione e caratterizzazione dei personaggi.

La narrativa realista e sociale in Francia – G. Flaubert.

L'eredità del romanzo realista: Naturalismo e Verismo

La cultura del Positivismo. I miti della scienza, della tecnologia e del progresso. Dal Positivismo al Naturalismo. Emile Zola – uno sguardo all'uomo ed uno all'autore. L'impegno civile di Zola.

Il romanzo naturalista francese – Una marcata attenzione alla realtà sociale contemporanea.

Il Naturalismo movimento ideologico.

La scomparsa del protagonista problematico e dell'eroe a favore dei personaggi comuni.

La Parigi della seconda rivoluzione industriale. Il ciclo dei Rougon-Macquart.

Da *“L'assommoir”* – Lettura del brano *“Gervaise all'assommoir”*. Temi e significati del romanzo.

Il Verismo italiano.

Ritratto d'autore – Giovanni Verga e l'adesione al Verismo. Le strategie narrative. La visione della vita nella narrativa di Verga. *“Il ciclo dei vinti”*.

“I Malavoglia” – ambientazione e vicenda, personaggi, temi e tecniche narrative. L'eclissi dell'autore.

Da *“I Malavoglia”* – *“La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni”*, *“Visita di condoglianze”*, *“Naufragio della provvidenza”* e *“L'addio di Ntoni”*.

Modulo per genere. La poesia lirica decadente nella seconda metà dell'Ottocento. Senso e misteri del Decadentismo.

Charles Baudelaire precursore della modernità. Il doloroso esilio del poeta nella società contemporanea. La ricerca dell'individuo e la tentazione verso l'assoluto.

Da "I fiori del male": "*Spleen*", "*L'albatro*"

Da Baudelaire al Simbolismo. La poesia vira alla scoperta delle segrete 'corrispondenze' tra le cose; la dimensione simbolica del linguaggio poetico.

La poesia simbolista francese.

Stéphane Mallarmé – "*Brezza marina*"; la fuga dalla realtà verso ignoti mondi.

Arthur Rimbaud – Il veggente. "*Vocali*"

Ritratto d'autore – Giovanni Pascoli e le tappe fondamentali della sua biografia. La poetica e la visione del mondo. Simbolismo pascoliano e nuovo linguaggio poetico. Il fanciullino.

Le principali figure retoriche; la sinestesia.

Da Myrica: "*Novembre*"

Da Canti di Castelvecchio: "*Il gelsomino notturno*" – Il nido pascoliano.

Modulo per genere e contesto – La narrativa della crisi

Cultura del Decadentismo e coscienza della crisi. L'intellettuale di fronte a nuovi scenari socio-economici. La mercificazione dell'arte nella società di massa.

La narrativa estetizzante: Gabriele D'Annunzio, "*Una guarigione incerta*", da "Il piacere". Vicenda del romanzo e protagonista.

"*La pioggia nel pineto*". La musicalità dei versi e il panismo dannunziano.

L'età della psicanalisi – Letteratura e psicanalisi.

Ritratto d'autore – Luigi Pirandello: la produzione narrativa e la poetica dell'umorismo. Il contrasto tra apparenza e realtà, quello tra forma e vita. L'individuo e la mutevole identità. Solitudine ed incomunicabilità.

Da "Novelle per un anno", lettura dal testo "*Il treno ha fischiato*". Follia e convenzione; perché potremmo essere tutti Belluca.

Da "Il fu Mattia Pascal", letture dai testi "*La nascita di Adriano Meis*", "*Nel limbo della vita*".

Da "Uno, nessuno, centomila", letture "*Un piccolo difetto*", "*Un paradossale lieto fine*".

Lasciarsi andare al libero fluire della vita.

Italo Svevo – Biografia e produzione narrativa. Crisi d'identità dell'uomo e figura dell'inetto. L'eredità di Freud e la psicanalisi.

"La coscienza di Zeno": le novità strutturali del romanzo.

Le novità tematiche: memoria e salute, malattia e crisi d'identità.

Letture dal testo, "*L'ultima sigaretta*", "*L'esplosione finale*".

Monologo interiore e flusso di coscienza. Il rapporto dello scrittore con James Joyce.

Modulo per genere – La poesia italiana tra le due guerre.

La poesia italiana nel primo Novecento. L'ermetismo in guerra. La guerra nell'ermetismo.

Ritratto d'autore – Giuseppe Ungaretti e la poetica della parola. Biografia e formazione; l'influenza francese.

L'idea di poesia ungarettiana. Lo stile nuovo nel panorama italiano. L'uso della parola nella ricerca dell'essenziale.

Le scelte stilistiche de "L'allegria" – Letture dal testo: "Veglia", "Sono una creatura", "I fiumi", "In memoria".

Ritratto d'autore – Eugenio Montale; una voce critica del nostro tempo. La poetica degli oggetti. Il male di vivere attraverso il correlativo oggettivo.

Da "Ossi di seppia": "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato".

Ritratto d'autore – Salvatore Quasimodo; un poeta e due stagioni: dall'Ermetismo alla poesia di denuncia civile.

Letture e analisi di "Ed è subito sera", da "Acque e terre" e "Alle fronde dei salici", da "Giorno dopo giorno".

Modulo per opera – Il Neorealismo.

La letteratura italiana durante il conflitto mondiale fino al dopoguerra.

Il romanzo neorealista. Testimonianze di guerra ed analisi della vita popolare. La scoperta delle varietà regionali del paese e la *nuova scoperta* del mezzogiorno italiano. Pavese e Morante, Levi e Levi.

Elsa Morante, "La Storia", lettura ed analisi del brano "La deportazione degli ebrei romani".

Primo Levi, raccontare l'Olocausto: "Se questo è un uomo". Letture dal testo, "L'arrivo nel lager".

Modulo di educazione linguistica e laboratorio di scrittura

Le prove di tipologia A e B dell'Esame di Stato: differenze rispetto al tema tradizionale.

Letture ed analisi di esempi di saggi brevi.

N.B. Il modulo finale sul Neorealismo sarà svolto nel periodo compreso tra metà maggio e la fine delle lezioni; almeno è quanto nei voti del docente.

3 – Metodi di insegnamento adottati

La procedura è consistita in una impostazione modulare. Lettura ed analisi dei testi in classe. Gli alunni sono stati stimolati ad un costante allenamento per sviluppare riflessioni individuali ed autonome sugli argomenti in essere.

Lezioni frontali alternate a dialoghi con l'intera classe.

La programmazione è stata concordata con i colleghi delle classi parallele, e presentata congiuntamente agli studenti.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato – Il rosso e il blu, Signorelli scuola. In corso d'anno è stata effettuata ampia fornitura agli alunni di fotocopie con brani di letteratura e/o sintesi delle tematiche; il tutto concepito al completamento di un determinato modulo secondo miei criteri del tutto discrezionali.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

La presentazione ed effettiva realizzazione dei moduli ha richiesto particolari sacrifici di orario, o strette nell'analisi dei brani. Certamente, alcuni moduli sono stati svolti con migliore gratificazione, altri seguendo vie più rabberciate.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati i colloqui, e naturalmente le prove scritte rispondenti alle diverse tipologie previste per la prima prova dell'Esame di Stato.

Nel correggere le prove scritte ho preso in considerazione i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto, competenza linguistica, capacità di organizzare un testo, capacità critiche e creative.

Per la valutazione del colloquio, invece, conoscenza dei contenuti, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di operare collegamenti e capacità critiche.

Naturalmente, penso che in sede di scrutinio finale sarà necessario integrare le valutazioni emerse dalle singole prove con una adeguata escussione della continuità o meno dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati; e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Considero realistico affermare – all'atto della redazione il presente documento – che una buona parte di studenti ha conseguito questi 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 organici, almeno a livello di sufficienza;
- applicare ai testi letterari analisi tematiche e formali;
- confrontare testi.



**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: BONDI MASSIMO

CLASSE 5F

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

Questa che segue è la presentazione di un corpo classe formato da alunne ed alunni dotati, ma che hanno tuttavia lanciato segnali di stanchezza o maggior indifferenza per alcuni periodi dell'anno scolastico.

Si è monitorato un sufficiente interesse a temi e vicende trattate; in linea dunque con una diffusa tendenza presente nelle aule che ospitano classi terminali.

Formata da ventidue elementi, quindici ragazzi e sette ragazze (uno ritirato ad inizio secondo periodo), tre dei quali con certificazione e studio per obiettivi minimi, la classe ha seguito le lezioni della materia con vago interesse ed ancor più vaga consapevolezza. Molto spesso per dovere di ruolo, piuttosto raramente grazie ad un migliore interesse.

Il programma è stato terminato senza dover operare particolari salti, su argomenti e tematiche; si è lavorato soprattutto sulla conoscenza della Storia come fenomeno di causa ed affetto cronologicamente rilevante, senza eccessivamente appesantire lo studio su dati e date nozionistici astratti e vieppiù complicati. Materia scabrosa per alunni delle scuole secondarie, la Storia riveste tuttavia – e finalmente – importanza saliente, e sapida, qualora si giunga alla classe terminale; e dunque con un programma teoricamente in grado di stimolare l'interesse di questi ragazzi.

Il corpo classe ha partecipato al Progetto “Giovani custodi della Memoria”, in collaborazione e con il supporto della Regione Emilia-Romagna. All'inizio del mese di novembre è stato svolto un viaggio d'istruzione in Germania: Berlino, Monaco di Baviera e Norimberga, con visite a luoghi significativi e scolasticamente fondamentali. Propedeutica al viaggio, una visita a locali luoghi afferenti il ventennio fascista, in collaborazione con l'Istituto Storico della Resistenza di Forlì.

Come evento finale, e restituzione da parte di alcuni degli alunni, una rappresentazione teatrale su dittatura, intolleranza e sterminio, tenutasi nel mese di febbraio.

Si segnala il Progetto svolto in collaborazione con Libera, contro le Mafie; visione di film, lezioni in classe e finale restituzione da parte di quattro alunni della classe.

La preparazione della classe non è per nulla omogenea. Una parte di ragazzi è riuscita a superare noia e diffidenza nei confronti della materia Storia, mentre una larga palude di alunni si è affidata ad uno studio puramente nozionistico al fine di strappare una consolante sufficienza alle viste dell'Esame di Stato.

Non v'è di conseguenza alcun dubbio che un buon numero di ragazzi abbia optato per un impegno dai tratti discontinui, e certamente finalizzato alle sole prove di verifica. Orale o scritta.

2 – Programma svolto

MODULO 1 – LA PRIMA GUERRA MONDIALE: CAUSE, EVENTI E CONSEGUENZE

- Rivalità tra gli Stati e questioni nazionali: le premesse della ‘grande guerra’.
- La spartizione imperialistica. Nazionalismo e razzismo come cause del conflitto.
- La prima guerra mondiale: schieramenti e fasi del conflitto. I fronti di guerra.
- L'Italia tra neutralisti ed interventisti.
- Le caratteristiche del conflitto: guerra di posizione e carattere mondiale.
- Il 1917 anno di svolta della guerra.
- L'intervento americano; i “14 punti di Wilson”.
- Limiti dei trattati di pace e disaccordi tra i vincitori.
- Agonia dello Stato liberale in Germania. Repubbliche spartachiste e Weimar.

MODULO 2 – CRISI DELLO STATO LIBERALE E NUOVE FORME DI STATO NEL PERIODO TRA LE DUE GUERRE

- I problemi del dopoguerra: crisi economica e tensioni sociali. Crisi dello Stato liberale.

- La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista sovietico. Il 1917; menscevichi e bolscevichi. Da Lenin a Stalin. Dalla N.E.P. Alle collettivizzazioni forzate.
- Il biennio rosso in Italia. Nascita dello squadristico agrario. Il ruolo di Chiesa e grande borghesia.
- Il fascismo da Piazza Sansepulcro alla marcia su Roma. Fase legalitaria e delitto Matteotti.
- Il fascismo dopo Matteotti; verso la dittatura.
- 1926-1929, dalle leggi fascistissime ai patti Lateranensi.
- Gli anni ruggenti negli US. Il '29 e Wall street. Roosevelt e il New deal.
- La Germania da Weimar al totalitarismo nazista. La lunga agonia della Repubblica. Hitler al potere, Hitler fuhrer. Il significato della notte dei lunghi coltelli. Norimberga e le leggi razziali. Antisemitismo e notte dei cristalli.
- Struttura militare dello Stato nazista. Rohm e le SA. Le SS di Himmler.
- Caratteri comuni ai regimi totalitari di massa. Controllo dello Stato ed organizzazione del consenso. OVRA e Gestapo.
- Politica economica del regime fascista: nascita delle corporazioni. Verso il protezionismo e l'autarchia. Le battaglie del fascismo. Gli anni del consenso, 1929-1936. L'Impero.
- Le leggi razziali del 1938.

MODULO 3 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- La guerra civile in Spagna. Una prova sul campo.
- L'escalation nazista verso la guerra. Dalla Saar ai Sudeti. Alla ricerca del *liebensraum*. Asse Roma-Berlino fino al Patto d'acciaio; aggressività e tattica; l'Anschluss e gli accordi Molotov-Von Ribbentrop.
- Schieramenti, teatri di guerra e fasi del conflitto. *Blitz krieg* – un paragone con quello del primo conflitto. Il fronte occidentale e la conquista della Francia. La battaglia d'Inghilterra.
- Mussolini e la guerra parallela. Il rovescio militare in Grecia e le sconfitte nel Nordafrica.
- La guerra oltre l'Europa. Roosevelt e l'isolazionismo americano. L'occasione di Pearl Harbour. La guerra nel Pacifico.
- Operazione Barbarossa; altri scenari e inizio della fine del reich hitleriano.
- Il 1943 in Italia. Sbarco in Sicilia e fine del fascismo. L'8 settembre.
- La Repubblica Sociale e l'invasione nazista del paese. Diserzioni e guerra partigiana.
- La fine della guerra e il nuovo ordine mondiale.
- I nazisti e la questione ebraica. I campi di sterminio. La Shoah del popolo ebraico.

MODULO 4 – IL SECONDO DOPOGUERRA

- L'ONU. La NATO e l'espansione del comunismo nei paesi dell'Est europeo.
- Guerra fredda e divisione del mondo per sfere d'influenza. La politica dei blocchi.
- La decolonizzazione.

N.B. Il modulo 4 verrà effettuato, parte con sintesi, nel periodo compreso da metà maggio al termine delle lezioni.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Impostazione modulare. Lezioni frontali alternate a momenti di dialogo; questi ultimi sono stati a volte intensi, ed hanno tolto spazio per un miglior cammino verso l'effettuazione delle lezioni frontali. Mi sono sempre adoperato affinché negli alunni aumentasse via via la riflessione individuale, lo studio autonomo e critico. Non sempre ci sono riuscito. A volte sì.

Uso di mappe concettuali e sintesi delle tematiche affrontate. Uso di mappe vere e proprie.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione nella classe: Brancati - Pagliarani Voci della Storia e dell'attualità – 3 L'età contemporanea. Ed. La Nuova Italia. Lezioni frontali. In aggiunta ai libri di testo sono state fornite agli alunni apposite fotocopie e mappe concettuali tracciate alla lavagna. Sono state proposte alla classe visioni di documentari, o brani tratti da films, in particolare sul ventennio fascista e l'avvento al potere del nazismo.

Intendo aggiungere a questo punto e in questo spazio l'esperienza formativa ed educativa che la quasi totalità dei ragazzi ha vissuto grazie al Progetto “Giovani custodi della Memoria”; esso ha tenuto impegnata la classe anche al di fuori del viaggio d'istruzione in sé. E si è trattato di momenti ed ore che hanno lasciato importanti ricordi, e segnali, nell'animo di questi ragazzi. E che naturalmente con la materia Storia, tanto osteggiata dai giovani per una male interpretata funzione, vi hanno a che fare.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

La presentazione ed effettiva realizzazione dei moduli ha richiesto particolari sacrifici di orario, o strette nell'analisi dei brani. Certamente, alcuni moduli sono stati svolti con migliore gratificazione, altri seguendo vie più rabberciate.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica: colloqui, prove semi-strutturate, tracce di argomento storico o socio-economico da svolgere in forma di tema e/o saggio breve.

Elementi di valutazione: pertinenza e completezza delle risposte, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della specifica terminologia, capacità di argomentare ed operare collegamenti e capacità di rielaborazione critica personale.

Tengo a specificare che in sede di scrutinio finale sarà mia cura integrare la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o meno dell'impegno profusi dal singolo/a alunno/a in corso d'anno; allo stesso modo saranno elementi di valutazione l'interesse e la partecipazione evidenziati ed i progressi relativamente alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico gli alunni hanno sostanzialmente conseguito i seguenti obiettivi:

- conoscere le trasformazioni economiche e sociali avvenute tra XIX° e XX° secolo;
- conoscere e confrontare ideologie e forme di Stato;
- comprendere il legame esistente tra le trasformazioni economiche, quelle sociali e quelle politico-istituzionali;
- cogliere le relazioni tra gli eventi, in termini di spazio-tempo e causa-effetto;
- esporre le proprie conoscenze in forma ordinata.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI - "V. Carducci" (sez.associata)

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 Barbara Grassi

CLASSE 5F

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 docente curricolare ha lavorato con la classe già dall'anno scolastico 2015/2016, gli alunni hanno sempre evidenziato un comportamento positivo nei confronti della disciplina, interessandosi e partecipando attivamente. Alcuni alunni si sono distinti per maturità, impegno e ottimi risultati, mentre un piccolo gruppo di studenti si è dimostrato a volte discontinuo nell'impegno: questo è stato causato in parte da carenze nelle abilità di base, che hanno determinato scarsa motivazione e interesse, per loro permangono in parte 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 maniera più proficua, conseguendo risultati più che discreti. Un piccolo gruppo si è infine distinto per le buone capacità di comprensione ed espressione sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati più che buoni. La preparazione della classe risulta, comunque, discreta nell'insieme. Gli alunni ad obiettivi minimi sono stati seguiti dalla professoressa Spadafora Marianna che ha svolto un lavoro eccellente.

2 – Programma svolto

English for Special Purpose:

1. *The hospitality industry*

Fotocopie

- Working in hospitality
- Types of accommodation
- The catering industry

*0

Profit vs Non Profit catering

Libro di testo:Excellent!

*1

Famous food outlet chains

Fotocopie

*2

Bubba Gump chain: history and typical menus

*3

Food and fashion: Hard Rock Cafes

*4

Trendy Spot – Will Italy Meet Starbucks?

*5

Food Panic!

2. *Nutrition*

Fotocopie

Nutrition

Nutrients

The food pyramid

Food groups

Healthy eating should be on the menu in every catering establishment

10 Foods that Boost your Brain Power

3. *Diets*

Libro di testo:Excellent! - Diet and Nutrition

- The eat well plate
- The Mediterranean diet
- Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
- Food intolerances and allergies

Fotocopie

- Eat well Plate, MyPlate
- Food allergies and intollerances
- Alternative diets
- Eating disorders
- Teenagers and diet, Sports diets
- The Healing Power of Food

Grammar:

- Non-defining, Defining relative clauses
- Passive form
- Conditionals and wish

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale, lezione discussione, attività di rinforzo, conversazione in lingua, ascolto e analisi di documenti orali, 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.

Inoltre si è fatto uso di fotocopie e materiali forniti dall'insegnante tratti da Light the fire ed. Rizzoli e Cook Book Club ed. CLITT.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state richieste almeno due prove scritte e due orali nel trimestre e almeno tre prove scritte e due orali nel pentamestre. Come prove di verifica sono state proposte, oltre a prove oggettive di grammatica, documenti su cui effettuare attività di comprensione, questionari a risposta aperta, interrogazioni orali e prove di ascolto.

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, nel secondo periodo sono state effettuate due simulazioni della Terza Prova Scritta. Durante tali simulazioni tutti gli alunni hanno potuto utilizzare il vocabolario bilingue.

Come criteri per valutare le prove scritte sono state utilizzate griglie di valutazione che prendono in considerazione le quattro abilità fondamentali: pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti, correttezza formale, articolazione coesione e coerenza, originalità e approfondimento. Per le verifiche orali, si sono prese in considerazione la capacità di comprensione e di esposizione, la correttezza grammaticale e fonetica, la padronanza lessicale nell'esposizione e soprattutto la 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

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Saper leggere e comprendere semplici testi di natura specifica
- Saper riassumere o produrre brevi testi con contenuto di natura specifica
- Ascoltare un brano di carattere tecnico e saperlo comprendere
- Saper completare una griglia o uno schema
- Comprendere un testo ed esprimere opinioni
- 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 dell'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI - "V. Carducci" (sez.associata)

**SCHEDA 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 Nannini Federica

CLASSE 5F

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 i ragazzi dal precedente anno scolastico e con rammarico devo dire che per alcuni di loro l'atteggiamento ed il lavoro sono peggiorati nel corso di questo anno scolastico, soprattutto verso la fine dell'anno. Gli allievi della classe 5F, provenienti tutti dalla classe 4F, fatta eccezione per un alunno ripetente dalla classe 5F dell'a.s. 2016/2017, non sempre hanno mostrato interesse per la materia. Non per tutta la classe l'atteggiamento è stato sempre responsabile. Un piccolo gruppo ha mantenuto, comunque un atteggiamento serio e responsabile per tutto l'anno scolastico.

La classe è composta per un terzo da alunni con capacità logico - deduttive apprezzabili, i quali hanno seguito costantemente le lezioni in classe il che ha consentito loro di raggiungere pienamente gli obiettivi prefissati anche con un lavoro a casa buono.

Un gruppo della classe, invece, ha raggiunto solo sufficientemente gli obiettivi, nonostante il lavoro in classe e a casa.

Infine per circa 10 alunni l'impegno è stato totalmente insufficiente e l'interesse scarso, considerante anche le notevoli lacune pregresse.

E' stato attivato lo sportello help ma solo un'ora è stata richiesta, a maggio.

2 – Programma svolto

Richiami su:

- Equazioni e disequazioni in una variabile di primo e secondo grado;
- Disequazioni fratte di primo e secondo grado;
- Disequazioni fattorizzabili;
- Sistemi fra due o più disequazioni;

Funzioni:

- Definizione di funzione, definizione di dominio, codominio e grafico di una funzione;
- Classificazione delle funzioni in algebriche (razionali e irrazionali, intere e frazionarie) e trascendenti (esponenziali e logaritmiche);

Limiti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto;
- Calcolo di limiti immediati di funzioni razionali intere e razionali fratte;
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e frazionarie che presentano la forma indeterminata

$$\infty - \infty ; \frac{0}{0} \text{ e } \frac{\infty}{\infty} ;$$

- Definizione di asintoto orizzontale, verticale, obliquo e loro ricerca attraverso i limiti;
- Discontinuità: ricerca e classificazione;

Derivata di una funzione:

Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale;

Derivata di funzioni elementari;

Operazioni di derivazione: somma, prodotto, quoziente, funzione composta;

Ricerca dell'equazione della retta tangente ad una curva attraverso la derivata;

Studio del segno della derivata prima per determinare gli intervalli di crescita o decrescenza di una funzione;

Determinazione attraverso lo studio della derivata prima dei punti di massimo e minimo relativi e di flesso a tangente orizzontale.

Nel corso dell'anno sono stati svolti numerosi esercizi come ad esempio:

- lettura di un grafico qualitativo con la richiesta di determinare dominio, intervalli di positività e negatività, segno della funzione, limiti, asintoti, intervalli di crescita e decrescenza, massimi e minimi relativi ed assoluti;
- Costruzione di un grafico data la legge soprattutto di funzioni intere e razionali fratte attraverso i seguenti punti:
 - determinazione del dominio;
 - ricerca di eventuali simmetrie della funzione;
 - determinazione degli intervalli di positività e di negatività;
 - limiti agli estremi con determinazione di eventuali asintoti verticali, o orizzontali e obliqui;
 - intersezione con gli assi;
 - ricerca dei punti critici (massimo, minimo);
 - Rappresentazione grafica.

3 – Metodi di insegnamento usati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti trattati negli anni precedenti inizialmente e ogniqualvolta sia stato necessario;
- Attenzione concentrata sullo studio di funzione: tutti gli argomenti di analisi sono stati affrontati non solo teoricamente, ma soprattutto applicati allo studio di funzione;
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi;
- Numerosi esercizi standard svolti in classe;
- Rallentamento dell'attività didattica e ripresa di contenuti o esercizi quando i risultati non soddisfacenti 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.

4 – Mezzi di insegnamento usati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- *6 Testo in adozione (“La matematica a colori – edizione gialla” di L. Sasso, Petrini Editore);
- *7 Schede riepilogative;
- *8 Schemi riassuntivi;
- *9 Utilizzo di un blog creato dalla docente;
- *10 Lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

La parte iniziale del primo trimestre è stata utilizzata per un ripasso degli argomenti trattati nel quarto anno e propedeutici a quelli del quinto. Si è poi introdotto il concetto di funzione passando alla classificazione, allo studio del dominio e quindi allo studio del segno, mantenendo sempre un costante parallelismo tra i procedimenti algebrici e la visualizzazione cartesiana dei risultati ottenuti, mostrando come ogni singolo risultato potesse contribuire all'indagine delle caratteristiche principali di una funzione. Si è presentato quindi lo studio di funzione come la costruzione di un identikit della funzione stessa che pian piano andava formandosi con lo studio del comportamento agli estremi attraverso il calcolo dei limiti e alla determinazione di eventuali punti critici con l'introduzione delle derivate fino alla rappresentazione grafica di semplici funzioni razionali intere

e frazionarie.

6 – Criteri e strumenti di valutazione usati

Affinché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche interrogazioni da posto e alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Tali verifiche sono sempre state sia di carattere pratico, con risoluzione di esercizi che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici, che teorico con semplici domande concernenti i principali argomenti trattati. 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.

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 e attitudini alla materia di buona parte della classe, riguardavano:

- Utilizzo più consapevole e appropriato di tecniche e strumenti di calcolo;
- 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 solo una part della classe ha ampliato le proprie conoscenze, ha migliorato le proprie capacità logiche e critiche, sa interpretare e produrre semplici grafici. Un piccolo gruppo di alunni non ha raggiunto gli obiettivi prefissati, causa lo scarso interesse, le lacune pregresse e il quasi nullo lavoro a casa.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI - "V. Carducci" (sez.associata)

**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 Rosella Bandini

CLASSE 5F

DISCIPLINA 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

Questo è stato il terzo anno di insegnamento nella classe 5F composta da 22 alunni di cui un alunno DSA e tre alunni certificati e seguiti da due insegnanti di sostegno per un totale di 21 ore settimanali. Dal mio punto di vista, il profilo della classe si è mantenuto costante. La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte degli alunni. La partecipazione al dialogo educativo è stata buona e discreta solo per alcuni di loro e il livello medio di competenza è risultato globalmente sufficiente. Alcuni allievi infatti, hanno saputo sfruttare le loro capacità di apprendimento, di riflessione e di elaborazione personale e sono in grado di esprimersi con una discreta sicurezza. Gli alunni con maggiori difficoltà e lacune di base, invece, si limitano all'uso di un linguaggio molto semplice, scarsamente rielaborato, evidenziano alcune incertezze nella pronuncia e nell'uso delle strutture linguistiche che comunque non pregiudicano la comprensione del messaggio. Il livello medio di preparazione della classe è quindi da considerarsi sufficiente anche se per alcuni permangono diffuse carenze sia nella produzione scritta che orale, dovute a lacune pregresse ed a uno studio discontinuo.

Lo svolgimento del programma è avvenuto conformemente a quanto stabilito inizialmente con i docenti di lingua straniera in sede di riunione del gruppo disciplinare.

2 - Programma svolto

Santé et Sécurité

L'HACCP

Les sept principes de l'HACCP

La maîtrise des points critiques

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Les aliments biologiques et les OGM

Les aliments bons pour la santé

Le régime méditerranéen; la pyramide alimentaire

Les allergies et les intolérances alimentaires

Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, crudovorisme, le régime frutarien et les régimes dissociés.

Postuler à un emploi

Comment devenir chef de cuisine

Comment devenir directeur de la restauration

Comment rédiger un Curriculum Vitae

Comment rédiger une lettre de motivation

Géographie culinaire

Les repas principaux des français

Les spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

La cuisine française: traditions et fêtes

Les festivals gastronomiques

La cuisine de la Francophonie: traditions et fêtes

La cuisine dans l'histoire

La Renaissance

Les découvertes: les produits du Nouveau Monde; le développement de l'imprimerie

L'âge de la pâtisserie

L'influence italienne

Littérature et gastronomie

La cuisine dans l'art

Baudelaire: Albatros, Spleen, (Les Fleurs du Mal)

La grammaire

Ripasso dei principali argomenti grammaticali affrontati durante gli anni precedenti

Pronoms doubles

Adjectifs et pronoms possessifs

Adjectifs et pronoms démonstratifs

Accord du participe passé (aux. avoir)

La forme passive

Le conditionnel

La phrase hypothétique (1^{er} et 2^{ème} type)

Le gérondif et le participe passé

Verbes réguliers et irréguliers

Adverbes interrogatifs

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale, attività di rinforzo e di ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti, dialoghi guidati su argomenti quotidiani e professionali.

Lettura e analisi dei testi in classe, per quanto attiene i contenuti e il riconoscimento delle tipologie di testo, unitamente a documenti autentici.

Ascolto e attività di comprensione globale e analitica di documenti orali, lettura e analisi di documenti scritti con attività di vero-falso, scelta multipla, completamento, domande aperte, riassunti.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione: Christine Duvallier “Superbe!” Restauration: Cuisine et Service ed. Eli.

Il manuale di grammatica in adozione: R. Boutégège “A vrai dire” , ed. Cideb.

Sono stati utilizzati inoltre materiali forniti dall'insegnante.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso formativo prevede tre ore settimanali di insegnamento per un totale di 90 ore di lezione frontale come preventivato ad inizio anno.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state effettuate almeno due verifiche scritte e due interrogazioni orali sia nel primo periodo valutativo che nel secondo.

Per le prove di verifica sono stati proposti documenti su cui effettuare attività di comprensione, questionari a risposta aperta, interrogazioni individuali.

Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione concordate con tutti i docenti di lingua straniera, al fine di uniformare il sistema valutativo.

Tali griglie tengono conto dei punti considerati essenziali; per le verifiche scritte, la congruenza con la traccia, la correttezza grammaticale e sintattica, la padronanza lessicale; per le verifiche orali, si è tenuto conto della capacità di comprensione della lingua, della capacità di produzione (correttezza fonetica, linguistica ed espositiva) e della conoscenza dei contenuti.

7 – Obiettivi raggiunti

Nella redazione del presente documento ritengo importante sottolineare che, nell'ambito delle competenze linguistiche è doveroso separare la fase di comprensione da quella di produzione. Alla luce dei risultati conseguiti, una buona parte di studenti è in grado di comprendere più o meno agevolmente il significato di un testo scritto o orale, ma incontra difficoltà più rilevanti nella produzione personale.



**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 Gramellini Gianpaolo

CLASSE 5F

DISCIPLINA Scienze 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

Insegno nella classe da quest'anno, anche se avevo già conosciuto diversi alunni quando frequentarono il secondo anno nell'istituto. Durante tutto l'anno scolastico le lezioni si sono svolte con regolarità e solo in rari casi l'insegnante è dovuto intervenire per richiamare gli studenti all'attenzione. La maggior parte della classe ha dimostrato una disponibilità all'ascolto discreta e ha seguito le attività didattiche con sufficiente interesse; gli alunni, in diverse occasioni, hanno partecipato alle lezioni in modo positivo e con interventi pertinenti.

Lo studio è stato costante per alcuni alunni, discontinuo per pochi alunni e regolare ma non sempre approfondito per la maggior parte della classe; spesso è infatti mancato il lavoro di rielaborazione dei contenuti.

Solo pochi studenti, a causa di difficoltà pregresse, scarso impegno e alcune assenze, hanno una conoscenza dei principi fondamentali della materia sommaria.

Il programma è stato condiviso con gli alunni fin dai primi giorni di scuola ed è stato completato in tempo per la stesura del documento.

2 - Programma svolto

MODULO 1 NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Evoluzione dei consumi in Italia e nel mondo, fenomeni in atto.
- Filiera alimentare. La filiera corta. Sviluppo sostenibile.
- I nuovi prodotti alimentari.
- Qualità degli alimenti e principali certificazioni di qualità.
- Etichettatura.
- Frodi alimentari.

Abilità e competenze:

- individuare le nuove tendenze nel settore di riferimento
- individuare le caratteristiche principali dei nuovi prodotti alimentari

MODULO 2 DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE

- Misura dell'energia, concetto di caloria, bomba calorimetrica, valore calorico fisico e netto.
- Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea (costituzione fisica e peso ideale con i metodi di Lorenz e Grant, IMC), bilancio energetico e corretto metabolismo dei nutrienti.
- Fabbisogno energetico e fattori che lo compongono.
- Determinazione del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.
- Determinazione massa grassa: plicometria e cenni su altri metodi (DEXA, pesata idrostatica e impedenzometria).
- I L.A.R.N. 2014. Nuovi parametri LARN e loro utilizzo. Fabbisogno proteico, glucidico e lipidico. Calcolo del fabbisogno di nutrienti. Fabbisogno di acqua e consumo di alcol etilico.
- Ripartizione energetica durante la giornata.
- Le 10 linee guida.
- La piramide mediterranea.
- Dieta della gravida e della nutrice.
- Dieta di accrescimento: dieta del neonato e svezzamento, dieta nell'infanzia e dell'adolescente.
- Dieta di mantenimento: dieta dell'adulto (LARN, linee guida)

- Dieta dell'anziano.
- Dieta dello sportivo.
- Dieta mediterranea e alimenti dell'Italia del dopoguerra.
- Dieta vegetariana; vegetarianismo, vegetalismo e crudismo.
- Dieta a zona.

Abilità e competenze: formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Calcolo del peso ideale, dell'IMC, della % di grasso con tabella plicometrica, del metabolismo basale e del FET. Utilizzo delle tabelle LARN e calcolo approssimativo del fabbisogno in macronutrienti.

MODULO 3 ALLERGIE, INTOLLERANZE E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE. DIETA PER LA PREVENZIONE DELLE PRINCIPALI PATOLOGIE ALIMENTARI

Definizione, caratteristiche, sintomi, complicanze, classificazione e indicazioni alimentari delle seguenti patologie alimentari:

- Obesità. Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia, binge eating disorder).
- Diabete.
- Dislipidemie e malattie cardiovascolari.
- Cancro. Agenti alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Tabella ORAC.
- Allergie e intolleranze. Intolleranza al lattosio. La celiachia. Ruolo degli OSA.

Abilità e competenze: formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

MODULO 4 CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

- Contaminazioni chimiche degli alimenti.
- Contaminazioni di tipo fisico e radioattività.
- Contaminazioni biologiche. Fattori che favoriscono la crescita microbica. Microrganismi responsabili delle alterazioni degli alimenti: virus, batteri, prioni, lieviti e muffe. Modalità di trasmissione dei microrganismi, concetti di D.I.M., portatore sano e periodo di incubazione. Tossinfezioni e infezioni alimentari: infezione da epatite A, intossicazione stafilococcica, salmonellosi, botulismo, tossinfezione da *C. perfringens*, colera, listeriosi, tossinfezione da *Bacillus cereus*. Intossicazioni da micotossine alimentari. Parassitosi: teniasi, anisakiasi.

Abilità e competenze: Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

MODULO 5 IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

- Norme generali di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.
- Sanificazione dell'ambiente di lavoro: pulizia, disinfezione e disinfestazione. Prevenzione della contaminazione crociata e regole comportamentali e procedurali corrette.
- H.A.C.C.P.: fasi preliminari e diagramma di flusso, 7 punti e aspetti innovativi. CCP e albero delle decisioni. Esempio di HACCP di un esercizio ristorativo.

Abilità e competenze: redigere un semplice piano HACCP di un esercizio ristorativo nelle sue componenti principali.

MODULO 6 ALIMENTAZIONE E RELIGIONI

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

Abilità e competenze: formulare menu compatibili con le diverse credenze religiose della clientela.

3-Metodo di insegnamento

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale partecipativa, quasi sempre con l'ausilio del proiettore, dalla lettura e comprensione del testo con ampliamenti e spiegazioni. Si è cercato sempre di stimolare la rielaborazione degli argomenti trattati, facendo riferimento per quanto possibile all'esperienza personale e professionale degli alunni. Si è sempre cercato inoltre di fare un riepilogo delle tematiche trattate e sono state fornite schematizzazioni riassuntive per la maggior parte delle unità didattiche.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Per lo svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati:

- Libro di testo "Scienza e cultura dell'alimentazione" di Luca La Fauci, edizioni Markes.
- Fotocopie e schemi per approfondimenti e comparazioni, mappe concettuali.
- Esercizi di riepilogo e ripasso.
- Proiettore con slide elaborate dall'insegnante.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

- Modulo 1: settembre-ottobre
- Modulo 2: novembre-dicembre
- Modulo 3: gennaio - febbraio
- Modulo 4: febbraio - marzo
- Modulo 5: aprile
- Modulo 6: fine aprile

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per verificare gli apprendimenti si sono utilizzati colloqui, prove scritte a domanda aperta o a tema. Nella misurazione delle prove si è utilizzato la scala decimale fino ai suoi valori più alti senza scendere sotto il 2 per le prestazioni insufficienti.

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

- Conoscenza dei contenuti
- Padronanza dei mezzi espressivi.
- Capacità di usare la terminologia specifica.
- Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in contesti applicativi.
- Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione.

Per la valutazione delle prove scritte si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Congruenza con la traccia.
- Conoscenza dei contenuti e completezza di esecuzione.
- Conoscenza ed utilizzo della terminologia scientifica corretta.
- Conoscenza di regole e principi e capacità di applicarli al caso specifico.
- Articolazione, coesione, coerenza nell'argomentazione.

7 - Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati complessivamente raggiunti. La maggior parte degli alunni ha conseguito conoscenze, capacità e competenze sufficienti o discrete, in alcuni casi buone. Pochi mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo più approssimativo, limitandosi ad una esposizione mnemonica e sommaria.

Nel complesso, sia pure a livelli diversi, gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Saper individuare le principali tendenze del settore.
- Saper riconoscere e classificare le diverse tipologie di nuovi alimenti.
- Conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscenza delle principali tossinfezioni alimentari e parassitosi.
- Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale, delle attrezzature e dei locali.
- Conoscere le modificazioni a carico delle caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti, in base al sistema di conservazione utilizzato.
- Conoscere e saper individuare i riferimenti obbligatori in un'etichetta.
- Saper valutare gli aspetti della qualità dell'alimento.
- Saper calcolare il peso teorico e la massa grassa con l'utilizzo di tabelle.
- Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e le necessità di principi alimentari.
- Conoscere le ripartizioni del fabbisogno calorico giornaliero in base ai LARN per realizzare una dieta equilibrata.
- Saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro
- Saper redigere un semplice piano HACCP di un esercizio ristorativo
- Saper comparare in modo critico le diverse tipologie dietetiche
- Dare indicazioni dietetiche in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali nelle diverse fasi della vita.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia e saper dare indicazioni dietetiche in funzione dei diversi stati patologici presi in esame.
- Conoscere le linee-guida e la piramide alimentare mediterranea e saperli interpretare correttamente
- Saper formulare menù coerenti con i principi delle principali religioni.



**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 Mengozzi Valerio

CLASSE 5F

DISCIPLINA Diritto e Tecnica Amministrativa

- 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 lavoro con la classe 5F ha avuto luogo nel presente anno scolastico e in quello precedente mentre un diverso insegnante ha effettuato il programma nel corso della classe terza.

La classe risulta abbastanza eterogenea nel livello di conoscenze ed abilità, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. Le lezioni si sono svolte regolarmente favorendo l'insorgere di relazioni interpersonali positive generate da un atteggiamento cordiale, rispettoso e abbastanza collaborativo. Alcuni alunni hanno evidenziato interessi e curiosità personali apprezzabili ed hanno partecipato attivamente al dialogo didattico educativo, coinvolgendo anche coloro che si sono dimostrati meno interessati alla disciplina. Questo gruppo di studenti si è applicato costantemente nello studio della materia ottenendo risultati apprezzabili; un altro gruppo di studenti ha strategicamente intensificato lo studio solo in prossimità delle verifiche ottenendo risultati non sempre positivi e comunque non corrispondenti alle potenzialità. Ho cercato di catturare l'attenzione e l'interesse della classe cercando agganci con la realtà economica e giuridica al fine di fornire agli alunni gli strumenti per comprendere il sistema micro e macro economico del settore ristorativo, attualmente molto complicato ed estremamente dinamico. Anziché pretendere solo lo studio mnemonico della disciplina ho cercato di affiancare allo studio degli argomenti l'applicazione pratica e nel corso della parte centrale dell'anno scolastico gli alunni hanno realizzato il business plan della loro idea imprenditoriale o della loro futura attività. Pur essendo stato disponibile ad effettuare l'attività di sportello help, gli alunni non vi hanno fatto ricorso.

2 – Programma svolto

- Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico

Il bilancio d'esercizio (funzione informativa del documento, contenuto dello stato patrimoniale, del conto economico e della nota integrativa) le fonti di finanziamento (caratteristiche delle fonti interne ed esterne, il mutuo, il leasing), l'analisi della redditività aziendale (BEP).

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione, i fattori che determinano la strategia dell'impresa, pianificazione e programmazione, il vantaggio competitivo, il controllo di gestione, il business plan, (il progetto imprenditoriale, l'analisi SWOT, marketing plan, il piano degli investimenti, il piano finanziario, il bilancio di previsione, i principali indici di bilancio), il budget (generalità e tecniche), bilancio d'esercizio e budget a confronto, i costi standard, il budget d'esercizio (degli investimenti, economico e finanziario), il controllo budgetario. Le esercitazioni sono state svolte con riferimento ad azienda di nuova costituzione anziché già esistente in quanto ritenuto più utile in vista di un proficuo inserimento degli alunni nel mondo produttivo.

- Il marketing

Marketing strategico, operativo e turistico; le ricerche di mercato e le fonti informative, l'analisi SWOT, l'analisi della domanda (segmentazione, target), il posizionamento, gli obiettivi strategici, il marketing operativo (le leve del marketing mix: prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione), il marketing plan, il web marketing.

- Il mercato turistico internazionale

I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale, le dinamiche del turismo mondiale, il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative nazionali, gli organismi e le fonti normative internazionali.

-Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I fattori che condizionano le abitudini alimentari, le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, le attuali tendenze in campo alimentare, i marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG, certificazione BIO, DOC, DOCG, IGT), i prodotti a km 0.

- La normativa nel settore turistico ristorativo

Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa, caratteristiche delle diverse forme giuridiche, la sicurezza sul posto di lavoro (TUSL: obblighi per il

lavoratore e per il datore di lavoro), la normativa antincendio. Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: tracciabilità, rintracciabilità, Haccp, gli organi preposti al controllo, le norme igieniche dei locali di lavoro e degli addetti, la tutela della privacy, le norme volontarie ISO. -Gli elementi di un contratto, la responsabilità giuridica, il Codice del consumo, il contratto di ristorazione, il catering, il banqueting, il franchising. La responsabilità del ristoratore. Le imposte: Iva, Irpef, Imposta di soggiorno.

Argomenti da trattare successivamente la data di compilazione del documento

Ripasso dei principali argomenti.

- Parte applicativa

Calcolo della quantità e del prezzo d'equilibrio, determinazione del reddito. Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del Conto Economico di previsione (con riferimento al business plan). Redazione di business plan completo delle sue tre fasi.

Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del costo pieno e del fattore. Esercizi che valutano l'ipotesi di adesione/non adesione al franchising. Si fa presente che gli esercizi proposti nel corso dell'anno sono stati formulati seguendo i formati proposti dal testo.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale partecipativa, dalla lettura e comprensione del testo con spiegazioni arricchite da casi operativi, da schematizzazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere.

E' stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Testo adottato: “Gestire le imprese ricettive 3” di Rascioni, Ferriello. Ed. Tramontana. Oltre al manuale di base sono stati utilizzati documenti tratti da altri testi o ricercati in rete.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica sono previste e sono state svolte 5 ore settimanali.

I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati mediamente rispettati.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per la verifica degli apprendimenti mi sono servito di:

- colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche;
- esercitazioni scritte costituite da relazioni sugli argomenti proposti da svolgere coerentemente alle domande ed esercizi applicativi sugli argomenti specifici (coerenti con gli esercizi proposti dal testo in uso). Come in precedenza anticipato, si precisa che gli alunni hanno realizzato il business plan della loro idea imprenditoriale e ciascuna delle tre fasi, di cui il documento è composto, è stata oggetto di valutazione.

La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10) è stata effettuata considerando i seguenti indicatori:

- congruenza al quesito proposto;
- conoscenza dei concetti e dei metodi e consequenzialità espositiva;
- capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale;
- conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico;

- capacità di applicare i concetti alla soluzione dei problemi.

Le griglie di valutazione delle domande, costituiscono uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Per la parte applicativa sono state predisposte, di volta in volta, griglie specifiche.

La valutazione complessiva è il frutto della verifica degli obiettivi disciplinari raggiunti nel loro aspetto cognitivo e operativo in relazione al superamento del livello di partenza, all'impegno, all'interesse e alla partecipazione al dialogo didattico-educativo.

7 – Obiettivi raggiunti

Alla data di compilazione del documento tre alunni dimostrano una buona preparazione, quattro studenti hanno raggiunto risultati più che discreti, quattro alunni dimostrano una preparazione quasi discreta o più che sufficiente mentre i restanti alunni evidenziano una conoscenza dei contenuti complessivamente sufficiente.

Coloro che hanno lavorato con sufficiente impegno:

- hanno migliorato la loro formazione professionale e sono passati da un approccio prevalentemente pratico ad uno progettuale (seppur con qualche difficoltà e in simulazioni di semplici contesti operativi);

- hanno arricchito le loro capacità espressive nell'ambito economico tecnico;

- hanno acquisito competenze tecniche (in relazione a problematiche gestionali nell'aspetto finanziario, economico e contabile e a problematiche organizzative relativamente all'attività commerciale e budgetaria) che cercano di applicare nelle diverse situazioni operative.

Saranno successivamente fornite alla commissione, se richieste, le prove proposte nel corso dell'anno scolastico.



**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 Calderoni Gabriele

CLASSE 5F

DISCIPLINA Enogastronomia – settore 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 è composta da 22 allievi, 14 maschi e 8 femmine, tre ad obbiettivi minimi e un DSA; quasi tutti provengono dalla 3F IFP e dalla 4F che ho avuto modo di seguire, 2 ripetenti provenienti da altre quarte. In corso d'anno un allievo si è ritirato.

La classe si presenta abbastanza eterogenea, l'atteggiamento è sostanzialmente corretto grazie al clima di collaborazione che si è venuto a creare. Gli studenti nel complesso hanno partecipato alle lezioni con attenzione ed interesse mostrandosi disponibili all'ascolto, anche se è da rilevare che alcuni di loro hanno privilegiato la componente pratica a discapito di quella teorica. Attualmente un allievo, a causa di una perdita di interesse e motivazione verso l'indirizzo scelto sin dall'anno precedente, si trova ad avere grosse lacune teorico/pratiche. Un altro senza tutte le ore obbligatorie dal percorso di alternanza scuola lavoro dei precedenti A.S. perché ancora non obbligatorie.

Il programma è stato svolto interamente, diversi sono i livelli di competenze raggiunti, diversi sono anche i comportamenti e l'impegno dimostrati. L'interesse per i contenuti della disciplina, per una buona parte degli alunni, è stato affiancato da un impegno costante e proficuo, mentre altri hanno lavorato in modo discontinuo, superficiale e/o finalizzato al superamento delle verifiche.

La frequenza alle lezioni, è stata nel complesso regolare.

Il livello di preparazione medio della classe è buono ma non mancano situazioni di modesto profitto ed in un caso permangono, alla data attuale, difficoltà nel raggiungere la sufficienza.

In generale gli alunni hanno evidenziato nei moduli di "area professionalizzante" buone competenze di base.

L'attenzione alle lezioni frontali è stata discreta, tutti hanno raggiunto la sufficienza tranne uno nel primo trimestre, che successivamente ha colmato.

Nel complesso mi ritengo soddisfatto del grado di apprendimento raggiunto.

2 - Programma svolto

Libro di testo Cucina gourmet plus di Paolo Gentili

Modulo 1

I prodotti alimentari

- Competenze: Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico, Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.
- Abilità: Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici gastronomici e organizzativi, Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti, Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati.
- Conoscenze; Classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione, Criteri di qualità degli alimenti, marchi di qualità certificazione e tutela dei prodotti tipici, Il significato di prodotto biologico, Analisi sensoriale degli alimenti, I congelati e i surgelati nella ristorazione.

Approvvigionamento e gestione delle merci

- Competenze: Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, Attuare strategie di pianificazione, e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi
- Abilità: Comprendere il significato di standard di qualità e applicarlo a situazioni concrete, Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, Scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi, Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci, Stoccare correttamente le merci
- Conoscenze: Gli elementi di servizio di approvvigionamento, Le funzioni dell'economista, I rapporti funzionali tra economato e gli altri reparti, Le tecniche di gestione delle merci dell'organizzazione dello stoccaggio, La documentazione tipica del settore approvvigionamento.

Modulo 2

L'organizzazione dell'impianto di cucina

- **Competenze:** Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, Attuare strategie di pianificazione compensazione monitoraggi, per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato.
- **Abilità:** Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio, Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi, Sapere collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione , Sapere valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative .
- **Conoscenze:** I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina , Le tecniche di legame differito, Principi, tecniche , vantaggi e svantaggi : del sistema coke chill, Della cucina sottovuoto, della cucina di assemblaggio, I criteri di scelta delle attrezzature , L'evoluzione qualitativa delle attrezzature e delle attrezzature innovative.

L'organizzazione del lavoro di cucina

- **Competenze:** Attuare strategie di pianificazione compensazione e di monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto, Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto.
- **Abilità:** Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina , Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza, Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto, Comparare le diverse opzioni, per lo svolgimento di un lavoro, Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.
- **Conoscenze:** I fattori che determinano la qualità del servizio, Organizzazione della produzione di beni e servizi “ per regole “ e i relativi vantaggi che ne derivano, Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro, La standardizzazione delle porzioni, I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio, I menù ciclici e rotativi, programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.delle principali tecniche di cottura degli alimenti.

La cottura degli alimenti

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Utilizzare le tecniche tradizionale e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica , Fornire le spiegazioni tecnico scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti, Descrivere la relazione tecnica di un piatto.
- **Conoscenze:** Classificazione delle tecniche di cottura, Temperature al cuore degli alimenti in cottura, tecniche di cottura tradizionali e innovative, Nozioni basilari sui principi, chimico- fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti.

Modulo 3

Il menù e la politica dei prezzi

- **Competenze :** predisporre menu coerenti con il contesto e la esigenze della clientela , anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione .
- **Abilità:** Costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela,

Progettare un catalogo di menù rispettando le regole gastronomiche, Progettare la carta in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti, Progettare graficamente menù semplici, Utilizzare il menù come strumento di vendita, calcolare i costi di produzione (costo piatto e costo menù) Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita.

- Conoscenze : Le funzioni i tipi di menù e carta , Le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti , Criteri di personalizzazione di menù e carta, I menù nella ristorazione sociale , La redazione della carta , Costi di produzione del settore cucina, Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta , Il food-cost il costo-piatto il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina, I criteri per la definizione del prezzo di vendita .

Il banqueting e i servizi esterni

- Competenze :Intervenire nella valorizzazione , produzione , trasformazione , conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici, Integrare le competenze professionali orientate ai clienti, con quelle linguistiche , utilizzando appropriate tecniche di comunicazione e di vendita .
- Abilità: Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting , Redigere un contratto di banqueting, Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi, Adeguare il servizio in funzione della domanda.
- Conoscenze: Le caratteristiche del Banqueting, la gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni, La comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio.

Sicurezza e tutela sul lavoro

- Competenze ; Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Abilità : Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro, Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza e degli atteggiamenti “ sicuri”: Prendere coscienza delle responsabilità dei lavoratori sulla sicurezza, Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza .
- Conoscenze: La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro, Piani di sicurezza aziendali, Gli obblighi dell'imprenditore e del lavoro, I principali pericoli nell'ambiente di lavoro, Le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
- ❖ Programma svolto con lezioni monotematiche pratiche in laboratorio di cucina e alternanza scuola lavoro quinto anno.

I secondi a base di prodotti ittici, i secondi a base di carne

- Competenze : Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche , Applicare le normative in fatto di sicurezza, Intervenire nella valorizzazione , produzione , trasformazione , conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.
- Abilità: Consolidare le tecniche di base nella produzione dei secondi piatti di carne e di pesce , realizzare con buona autonomia operativa piatti di media complessità , Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene e alla conservazione dei prodotti, Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, Presentare i piatti delle regole tecniche, Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza .
- Conoscenze : Le regole di servizio dei secondi piatti o piatti forti La pulitura dei pesci e i tagli delle carni da macello , Tecniche di cottura , Cottura e servizio dei secondi piatti , Elementi di enogastronomia , regionale nazionale e internazionale , Igiene personale dei prodotti , dei processi di lavorazione e pulizia dell'ambiente , Presentazione e valorizzazione dei piatti.

Le tecniche di cottura dei pesci e delle carni , Cotture innovative

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Utilizzare le tecniche tradizionale e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica , Fornire le spiegazioni tecnico scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti, Descrivere la relazione tecnica di un piatto.
- **Conoscenze:** Classificazione delle tecniche di cottura, Temperature al cuore degli alimenti in cottura, tecniche di cottura tradizionali e innovative, Nozioni basilari sui principi, chimico- fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti.

La pasticceria

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria , Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme , farce, torte e dolci al cucchiaio, produrre impasti lievitati, Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene e la conservazione dei prodotti, mantenere pulito e ordinato il laboratori, Presentare i piatti delle regole tecniche, Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza .
- **Conoscenze:** Le tecniche di base di pasticceria, La preparazione di torte e dolci al cucchiaio, Le tecniche di base della lavorazione di zucchero e cioccolato, La produzione dei gelati e il bilanciamento delle ricette, Elementi di enogastronomia , regionale nazionale e internazionale , Igiene personale dei prodotti , dei processi di lavorazione e pulizia dell'ambiente , Presentazione e valorizzazione dei piatti.

La cucina dietetica (ricette ipocaloriche per cardiopatici e intolleranti)

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nel rispetto della patologia nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare gli ingredienti più adatti per le varie patologie e utilizzare le cotture più adatte , intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Consolidare le tecniche di base adatte alle varie patologie , Realizzare con buona autonomia piatti adatti, Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene e la conservazione dei prodotti, mantenere pulito e ordinato il laboratori, Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche, Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza, eseguire un semplice calcolo calorico .
- **Conoscenze:** Le tecniche di cottura più adatte alle varie patologie , La preparazione di piatti semplici adatti ad intolleranze , Igiene personale,dei prodotti , dei processi di lavorazione e pulizia dell'ambiente , Presentazione e valorizzazione dei piatti.

Alternanza scuola lavoro

20 ore circa per pranzi , banchetti, eventi vari a scuola fuori orario curriculare , lezioni monotematiche con esperti esterni.

3 - Metodi di insegnamento usati.

- Lezioni frontali in cattedra
- Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazione di brigata
- Colloquio - scambio;
- Prove pratiche in laboratorio
- Prove semi-strutturate.

4 - Mezzi di insegnamento usati.

- Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:
- Libro di testo "cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;
- eventi e lezioni pratiche in laboratorio di cucina
- dettatura appunti e consegna fotocopie

5 – Spazi e tempi del percorso formativo.

Il programma è stato svolto nell'arco delle 3 ore settimanali di attività pratiche in laboratorio e 1 ora di lezione frontale in classe. Nel trimestre si è preferito dare spazio alla parte pratica affrontando a livello teorico i primi due moduli. nel pentamestre sono stati affrontati tutti gli altri argomenti oltre a lezioni pratiche/ verifiche , ed eventi. 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 attivazione dello sportello help.

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 e pratica.

Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in centesimi (vedi griglia di valutazione)

7 - Competenze raggiunte.

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura accettabile dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per buona parte della classe le competenze sono state raggiunte in misura accettabile/discreta, per qualcuno in misura discreta/buona con un approfondito livello di conoscenze dei contenuti e in maniera insufficiente da 1 studente .Considerando che deve essere ancora eseguita qualche verifica e verrà valutata anche la simulazione di terza prova d'esame, la situazione della data odierna potrebbe variare.

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera.
- Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico e utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alla domanda dei mercati e valorizzando i prodotti tipici.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi.
- Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità e qualità dei prodotti.



**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 Buda Stefano

CLASSE 5F

**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.

Nella classe, inizialmente composta da 22 allievi (ma uno studente si è ufficialmente ritirato il 10 Gennaio 2018) si evidenzia la presenza di tre allievi con obiettivi minimi e uno studente d.s.a.

Gli alunni, hanno mostrato nel complesso un atteggiamento abbastanza positivo, un po' in calo, mentre la partecipazione, a volte saltuaria, soprattutto la prima ora del sabato, di alcuni studenti, ha, in parte, rallentato l'andamento didattico, soprattutto nel primo periodo. Le lezioni teoriche e con una parte pratica hanno evidenziato un approccio laboratoriale, non sempre omogeneo, con una parte degli allievi molto positivi e, come logica conseguenza, hanno acquisito buone abilità e attitudini, mentre un secondo gruppo si è reso meno partecipe e collaborativo, con conseguente ricaduta sulle valutazioni.

Lo studio domestico si è rivelato per alcuni discontinuo, conseguendo discreti risultati, mentre qualche allievo, invece ha seguito con più costanza le attività proposte, mostrando impegno e precisione nelle consegne e pertanto la preparazione disciplinare, nel complesso, può considerarsi buona. Alcuni studenti, infine si sono impegnati in modo superficiale e discontinuo, manifestando un atteggiamento poco collaborativo, pertanto il loro rendimento risulta al di sotto delle potenzialità e non pienamente sufficiente in tutti gli argomenti svolti.

2 - Programma svolto.

Unità A3: Gestione informatizzata dell'azienda

- Presentazione
- principali funzionalità di un software : gestione del servizio, gestione del magazzino e produzione, gestione del cliente, gestione di back office e dati
- L'hardware necessaria : cerca persone per ristorazione
- Lavorare con una gestione informatizzata: problematiche iniziali, la scelta giusta, gestione del personale, principali possibilità operative.

Unità A4: Gestione degli acquisti

- Acquisti ed economato
- Approvvigionamento e fornitori : scelta dei fornitori
- Tipologie di prodotti
- Magazzino e scorte : Gestione delle scorte , magazzino flessibile
- Acquisto dei vini
- Rete di impresa

Unità A6: Valorizzazione dei prodotti tipici

- La tipicità come elemento strategico
- Che cos'è il prodotto tipico
- La dimensione collettiva
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze del prodotto tipico
- Il ruolo dei consumatori
- Marchi di tutela dei prodotti

Unità B1 Banchetti

- Disposizione di tavoli per banchetti

- Il servizio dei banchetti
- Organizzazione di un banchetto
- Disposizione dei commensali: disposizione per banchetti con pochi commensali, disposizione per banchetti con numerosi commensali

Tecnica della degustazione del vino:

- Esame olfattivo, visivo e gustativo
- Abbinamento cibo vino
- Compilazione scheda tecnica semplificata, degustazione di alcuni vini docg e doc

Unità C1: Distillazione, acquaviti e liquori

- Distillazione (cenni)
- Brandy, Cognac e Armagnac
- Grappa
- Whisky
- Vodka
- Rum
- Gin
- Tequila
- Acquaviti di frutta e d'uva
- Liquori

Unità C3: I Cocktail mondiali

- Linea per i cocktail
- Come si preparano: corretto utilizzo di shaker, strainer, mixing-glasse e attrezzature specifiche
- Ricette di Cocktail, conoscenza ed esecuzione pratica in laboratorio di: cocktails: : cosmopolitan, sea breeze, black russian e white lady, scowdriver,, moscow mule, sex on the beach, kamikaze, derby, dry martini, gin fizz, john collins, manhattan, old fashioned, irish coffee, margarita, Tommy's margarita, long island,

3 - Metodi di insegnamento usati.

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- Dimostrazioni pratiche
- Lezioni tenute da esperti, presso fiere e/o visite aziendali
- prove semi-strutturate.
- Prove pratiche in laboratorio
- Attivazione dello sportello-help dal mese di Gennaio.

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
- Utilizzo del p.c e videoproiettore, chiavetta usb, slides, internet.
- Riviste professionali e settoriali, schede tecniche specifiche.

- Fotocopie

5 – Spazi e tempi del percorso formativo.

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

Unità C1	(Settembre sino metà Ottobre)
Unità C3	(da metà Ottobre a Dicembre)
Tecnica della degustazione	(Parte di Gennaio in laboratorio)
Unità A4	(da fine Gennaio, sino alla metà di Febbraio)
Unità B1	(da metà Febbraio a metà Marzo)
Unità A6	(parte di Marzo e Aprile)

Al termine del programma, a partire dalla seconda settimana 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 e, dal mese di Dicembre, è stato attivato lo sportello help, al quale ha aderito un solo allievo..

6 - Criteri e strumenti di valutazione usati.

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti, semi-strutturate, quesiti con risposte a scelta multipla, verifica orale, prove pratiche in laboratorio.

Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in decimi, come da griglia di valutazione . Per le prove pratiche, e orali si è utilizzato, una specifica griglia di valutazione.

7 - Competenze raggiunte.

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura almeno sufficiente evidenziando che, due allievi che, non le hanno, del tutto acquisite,: la metà del gruppo classe, ha raggiunto un livello discreto, con quattro alunni che, hanno conseguito un livello buono.

La maggior parte degli allievi ha dimostrato buone abilità e attitudini pratiche e professionali, partecipando , con esiti positivi, a numerose attività extracurricolari, proposte.

Le competenze determinate sono le seguenti:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente , Italiano e non, finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio, anche in due lingue straniere
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi (solo con utilizzo del testo didattico, capitolo, Gestione informatizzata dell'azienda).
- Predisporre menù coerenti alle esigenze della clientela, tenuto conto di specifiche necessità dietetiche, utilizzando al meglio alimenti e bevande, conoscendone gli aspetti merceologici, nutrizionali e gastronomici.
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali, enogastronomiche del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE Salvatrice Antonella De Cesare

CLASSE 5F

DISCIPLINA Scienze motorie e sportive

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 formata da 22 alunni così suddivisi: 15 maschi e 7 femmine e a fine primo periodo, un alunno si è ritirato.

Tutta la classe ha sempre mostrato interesse, curiosità ed entusiasmo per la mia disciplina, qualsiasi fosse l'attività proposta e le lezioni si sono sempre svolte in un clima sereno, collaborativo e di estrema correttezza e rispetto da parte dei ragazzi sia nei confronti dell'insegnante, sia fra di loro.

Alcuni alunni si sono distinti per le loro spiccate attitudini motorie; ma tutta la classe nel complesso ha raggiunto dei traguardi buoni e anche ottimi.

2 - Programma svolto

Partendo dalla centralità dell'alunno e dalle sue esigenze, a inizio anno ho somministrato dei test per valutare il livello di partenza, le abilità e le attitudini di ciascun alunno. Le attività sono state svolte individualmente, a coppie, nel piccolo gruppo e nel grande gruppo.

Le finalità principali delle attività da me proposte, sono state quelle di sviluppare le capacità condizionali (resistenza, forza, mobilità articolare e velocità); le capacità coordinative, ed avviare i ragazzi alla pratica sportiva dando loro gli strumenti per partecipare alle attività organizzate dalla scuola e dal territorio.

Sport individuali

- Atletica leggera: corse veloci e di resistenza, salti, lanci.
- Ginnastica artistica: elementi di base.
- Ginnastica acrobatica: bilanciamenti a coppie, figure semplici e più complesse.
- Tennis: diritto, rovescio, volee, smash, battuta.

Sport di squadra

- Tecnica, didattica e regole dei seguenti giochi sportivi di squadra:
- Pallavolo
- Pallamano
- Calcetto
- Beach volley
- Beach tennis

Lezioni teoriche

- Sport e doping
- Sistema muscolare e scheletrico
- Lesioni muscolari e ossee
- Primo soccorso e principali infortuni
- Educazione alla cittadinanza; comportamenti corretti in ambito sportivo.

3 - Metodi di insegnamento adottati

- Lavoro individuale, a coppie e di gruppo per favorire l'interazione e la cooperazione fra gli studenti
- Suddivisione di compiti e ruoli per favorire le attitudini di ogni singolo alunno e per rendere tutti partecipi alle diverse attività proposte

- Peer to peer fra i ragazzi. Un gruppo lavora, uno osserva, sollecitando in tal modo la consapevolezza dei ragazzi in quello che fanno; il loro spirito critico, la capacità di autocorreggersi e di auto valutare, in un sereno confronto, per meglio crescere nella relazione.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

- Voce e gestualità tecnica
- Attrezzature didattiche e ginniche presenti nelle palestre dell'istituto
- Parco urbano adiacente la scuola
- Strutture sportive, presenti nel territorio di Forlimpopoli: circolo tennis e centro sportivo di beach-volley e beach tennis.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

La maggior parte delle lezioni si sono svolte in palestra. Alcune lezioni teoriche in classe e a inizio anno scolastico all'aperto nel parco urbano adiacente la scuola, per allenare i ragazzi alla fase di istituto della corsa campestre del mese di novembre.

Nel mese di marzo, quattro lezioni di tennis si sono svolte presso il circolo tennis di Forlimpopoli e nei mesi di aprile e maggio otto lezioni di beach-tennis e beach-volley, presso una struttura sportiva privata nel territorio di Forlimpopoli.

Nel primo periodo dell'anno scolastico, ho privilegiato la ricerca dello sviluppo armonico della personalità e la presa di coscienza corporea, attraverso la pratica di esercizi specifici e di alcuni sport individuali, per migliorare le qualità motorie di base degli studenti.

Nel secondo periodo, ho dato maggiore spazio alla pratica di alcuni giochi sportivi di squadra con la palla con relativi regolamenti e strategie di gioco.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

La valutazione dei ragazzi è sempre stata tempestiva, trasparente e congrua, con interventi personalizzati per i diversi alunni.

Nella attribuzione dei voti, ho tenuto conto della situazione di partenza di ciascun alunno e del percorso effettivamente svolto. La partecipazione, l'interesse, l'impegno, il rispetto delle regole e il comportamento corretto, sono stati elementi stessi della valutazione e mi hanno dato la possibilità di gratificare con buoni voti, anche e soprattutto tutti coloro che non possiedono spiccate abilità motorie e/o attitudine allo sport.

7 - Obiettivi raggiunti

- Conoscenza dell'apparato locomotore e della sua funzione.
- Sviluppo della socialità.
- Conoscenza delle principali regole, tecniche e strategie di gioco degli sport individuali e di squadra trattati.
- Incremento delle qualità motorie di base: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, ritmo, equilibrio.
- Saper eseguire correttamente gli esercizi proposti dall'insegnante.
- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche
- Mantenere sane abitudini motorie e alimentari.
- Praticare con passione uno o più sport.

Conoscere e far proprie tutte le norme che regolano la pratica degli sport individuali e di squadra:

- rispetto delle regole,

- accettazione del proprio ruolo,
- collaborazione con i compagni per il raggiungimento di un fine comune,
- rispetto dei giudici di gara, degli avversari, dei materiali, degli ambienti sportivi.
- Sviluppare uno spirito critico.
- Sapersi auto valutare.



**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 PETRINI MARIA ANGELA

CLASSE 5F

DISCIPLINA Religione

- 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 22 alunni (quattro alunni non si avvalgono dell'IRC, un ragazzo si è ritirato nel corso dell'anno).

Gli studenti si sono dimostrati, nel complesso, attenti e partecipi. Hanno evidenziato un interesse differenziato nelle tematiche affrontate in classe mentre, nelle conversazioni guidate, alcuni alunni hanno rivelato maturità e discreta capacità di discernimento sui contenuti della disciplina. Il rapporto docente - discente risulta soddisfacente.

2 - Programmazione svolta

Congruamente con la programmazione, l'IRC ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, la maturazione personale dei ragazzi. I contenuti hanno tenuto in considerazione il momento che stanno vivendo in prossimità della conclusione di un ciclo di studi quinquennale e la loro tensione ad inserirsi nel mondo professionale e civile. Per questo le riflessioni sono state modulate rispetto alle richieste, preoccupazioni ed aspettative che la classe apportava alle lezioni con uno sguardo critico alla realtà storico-culturale-politica da essi osservata. L'obiettivo dello sviluppo della coscienza morale, della capacità di introspezione e del vissuto relazionale ed emotivo è maturato attraverso i contenuti proposti nella discussione e gli strumenti individuati all'inizio dell'anno scolastico.

Contenuti:

Dimensione antropologica:

- il valore della dell'appartenenza: famiglia, classe, comunità civile
- le scelte personali rispetto all'appartenenza: dinamiche di libertà e dipendenza
- l'unità della persona: corpo, psiche e spirito
- la natura positiva dell'uomo

Fondamento etico:

- l'inalienabile dignità della vita umana: riflessioni sull'olocausto
- i diritti fondamentali dell'uomo
- l'incontro con gli altri come crescita personale

Dimensione politica e civile

- attualità politica: disaffezione dei giovani alla politica ed elezioni politiche 2018
- riforme legislative recenti rispetto all'etica, alla scuola e al lavoro in particolare giovanile
- la solidarietà come valore sociale e come virtù cristiana;

La religione in rapporto al cibo

- aspetti antropologici
- aspetti teologici nell'Ebraismo, Cristianesimo, Induismo, Buddismo e nell'Islam..

3 - Metodi di insegnamento adottati

Si sono utilizzati metodi didattici differenziati per stimolare l'attenzione e l'apprendimento significativo degli alunni e valorizzare gli interessi personali. Infatti si è privilegiato il vissuto esperienziale dei ragazzi valorizzandone la realtà in cui essi vivono. La successione e l'ampiezza degli argomenti è stata fissata tenendo conto dell'attualità politico-sociale, dei contenuti svolti nelle altre discipline facendo coglierne la logica della unitarietà.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

- a. Lezione frontale
- b. Lezione interattiva
- c. Dialoghi guidati

- d. Brain storming
- e. Schemi alla lavagna
- f. Giochi interattivi e di ruolo
- g. Bibbia
- h. Audiovisivi
- i. Stampa (quotidiani, riviste, libri...)
- l. Quaderno per appunti e rielaborazione dei contenuti

5 - Spazi e Tempi del percorso formativo

I contenuti della programmazione sono stati scanditi in maniera coerente con la necessità dei medesimi. Si è inoltre tenuto conto delle esperienze formative ed educative che gli alunni parallelamente affrontavano in un'ottica interdisciplinare. Per una 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 ho invitato i ragazzi a seguire le lezioni prendendo appunti, ad intervenire attraverso domande e riflessioni personali che partivano dalle 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 conseguiti gli obiettivi legati alle competenze proprie della disciplina, mentre per quel che concerne gli obiettivi socio-relazionali si riscontrano alcune difficoltà per un adeguato confronto tra alcuni alunni. Nello svolgimento del programma si è preferito tener conto degli interessi dei ragazzi e, quindi, privilegiare argomenti e proposte che gli alunni sono stati invitati a manifestare.



**I.P.S.S.E.O.A. PELLEGRINO ARTUSI
FORLIMPOPOLI**

Alternanza scuola - lavoro anni 2015/16, 2016/17 e 2017/18

ATTIVITA'	ORE	ESPERTO	DOCENTE
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio dal Gennaio al Febbraio 2016	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico
Stage estivo, estate 2016	120	Tutor aziendale	I.T.P. Tutor scolastico
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio da Maggio a Giugno 2017	120	Tutor aziendale	
2 settimane facoltative Giugno Luglio 2017	80		Tutor scolastico
Varie cene scolastiche , corsi con esperti, visite aziendali e ALMA dal 2016 al 2018	50	Esperti esterni	Tutor scolastico
Totale ore moduli	410 + 80		

**Percorsi formativi professionalizzanti classe 5F settore cucina
anno scolastico 2017/18**

MODULI	ORE	ESPERTO ESTERNO	DOCENTE
Corso gelateria	3		
Corso macelleria	2,5		
Fiera (Sigep)	7		
Corso cucina macrobiotica	6		
Corso cucina innovativa	1		
Visita Alma	10		
Fiera Arte Cesena	5**		
Show cooking	4**		
Cena Ausl	3**		
Cena FAI	9**		
Cpsp Ausl	6**		
Cucinarte	10**		
Cena Associazione Libera	10**		
Progetto Manimpasta	9**		
Totale ore moduli	29,5		
** Ore facoltative o attività per alcuni allievi	56		



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

Criteria 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 progettato le prove interne di verifica in preparazione della terza prova scritta degli esami conclusivi del corso in relazione ai contenuti delle seguenti materie:

- 1) Enogastronomia: settore cucina**
- 2) Matematica**
- 3) Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva**
- 4) Lingua Inglese**
- 5) Lingua Francese**

TIPOLOGIA DELLE PROVE

Il Consiglio di classe ha ritenuto opportuno fare affrontare agli studenti, 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 aventi ad oggetto le discipline elencate sopra: la prima il 27 marzo e la seconda il 3 maggio 2018.

Sono stati proposti: 2 quesiti per le lingue straniere (preceduti da un testo di riferimento in lingua) e 3 quesiti per le altre discipline.

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.

La valutazione della prova, espressa in quindicesimi, prevede la possibilità di assegnare per ogni materia un punteggio variabile tra 1 e 15 (sufficienza 10), e quale valutazione della prova complessiva il risultato della media dei voti così espressa. Il C.d.C. ha previsto tre ore per lo svolgimento della prova. Per quanto riguarda le lingue si è stabilito di consentire l'utilizzo del dizionario bilingue.

Verrà fornita alla commissione copia delle simulazioni di terza prova proposte.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE
DELLA PRIMA PROVA D'ESAME DI STATO**

TIPOLOGIA A: ANALISI DEL TESTO

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTI
PERTINENZA E COMPLETEZZA Pertinenza delle risposte Completezza della prova	Nettamente insufficiente	1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono / ottimo	3
CAPACITA' DI ANALISI Comprensione dei significati del testo Analisi formale	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	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	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	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 D' ESAME DI STATO**

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	Nettamente insufficiente	1
	Insufficiente	1,5
	Sufficiente	2
	Discreto	2,5
	Buono/ottimo	3
CONTENUTO INFORMATIVO Selezione e utilizzo delle informazioni Conoscenze personali	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	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	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	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 D'ESAME DI STATO**

**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	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	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	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	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	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 SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicatori	Descrittori	Punteggio	Punteggio
Conoscenza dei contenuti e aderenza alla traccia	Mostra una conoscenza lacunosa dei contenuti e/o una scarsa aderenza alla traccia	1 - 3	
	Mostra una conoscenza superficiale dei contenuti e/o non sempre aderente alla traccia	4 - 5	
	Mostra una conoscenza sufficiente dei contenuti e/o aderenza alla traccia	6	
	Mostra una conoscenza discreta dei contenuti e pertinenza alla traccia	7	
	Mostra una conoscenza approfondita dei contenuti e pertinenza alla traccia	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 e rielaborare criticamente i contenuti	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:			

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: MATEMATICA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Conoscenza ed utilizzo di terminologia e simbologia Punti 2	Conosce ed usa simboli in modo incerto	0,5
	Conosce ed usa simboli in modo sufficiente	1
	Conosce ed usa simboli in modo adeguato e corretto	2
Correttezza di esecuzione e proprietà di calcolo Punti 7	Esecuzione molto incerta con gravi errori	1
	Esecuzione incerta con errori	3
	Esecuzione sufficiente	5
	Esecuzione corretta	6
	Esecuzione corretta e precisa	7
Conoscenze (contenuti) di regole e procedimenti Punti 3	Individua scarsamente le regole e i procedimenti	1
	Li sa individuare sufficientemente	2
	Li sa individuare tutti con precisione	3
Capacità di applicare regole e principi nel caso specifico Punti 3	Applicazione incerta o non appropriata	1
	Applicazione sufficiente	2
	Applicazione adeguata e consapevole	3
	Totale punti	-----/15

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
ESAME DI STATO**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: LINGUA STRANIERA

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.	Gravemente insufficiente 2	

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 0,5	

ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA

Sicure capacità nella gestione e nell'organizzazione del discorso.	Buono 3,5	
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	

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

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
ESAME DI STATO**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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 tecnico	Non sa utilizzare il lessico tecnico	0,5
	Non ha sufficiente padronanza del lessico	1
	Utilizza il lessico in modo sufficientemente corretto	2
	Ha una sicura padronanza del lessico tecnico	3
Capacità di interpretare criticamente i contenuti e/o di operare collegamenti	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 _____		/15

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
ESAME DI STATO**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

INDICATORI		VALUTAZIONE	PUNTI
CONOSCENZE (max 8 punti)	Pertinenza informazioni (max 3 punti)	<input type="checkbox"/> buona p. 3 <input type="checkbox"/> sufficiente p. 2 <input type="checkbox"/> insufficiente p. 1	
	Correttezza delle informazioni (max 3 punti)	<input type="checkbox"/> buona p. 3 <input type="checkbox"/> sufficiente p. 2 <input type="checkbox"/> insufficiente p. 1	
	Completezza informazioni (max 2 punti)	<input type="checkbox"/> buona p. 2 <input type="checkbox"/> sufficiente p. 1.5 <input type="checkbox"/> insufficiente p. 1	
COMPETENZE (max 5 punti)	Individuazione problematiche proposte (max 2 punti)	<input type="checkbox"/> completa e ricca p.2 <input type="checkbox"/> sufficiente p. 1.5 <input type="checkbox"/> parziale o fuori traccia p. 1	
	Organizzazione testo (max 1 punto)	<input type="checkbox"/> buona p. 1 <input type="checkbox"/> sufficiente p. 0.5	
	Uso terminologia disciplinare (max 2 punti)	<input type="checkbox"/> rigoroso e corretto p.2 <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto p.1.5 <input type="checkbox"/> inesatto p.0.5	
CAPACITA' DI SINTESI ED EFFICACIA ESPOSITIVA (max 2 punti)		<input type="checkbox"/> buona p. 2 <input type="checkbox"/> sufficiente p. 1 <input type="checkbox"/> insufficiente p. 0.5	
PUNTEGGIO totale			

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