



**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 G

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

Articolazione: Enogastronomia



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 G

CONTENUTO

a) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTI

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

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

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Matematica | <input type="checkbox"/> Lingua e Letteratura Italiana |
| <input type="checkbox"/> Scienza e cultura dell'alimentazione | <input type="checkbox"/> Storia |
| <input type="checkbox"/> Religione | <input type="checkbox"/> Francese |
| <input type="checkbox"/> Inglese | <input type="checkbox"/> Scienze motorie ed educazione fisica |
| <input type="checkbox"/> Laboratorio di servizi enogastronomici
– Settore Cucina | <input type="checkbox"/> Laboratorio di servizi enogastronomici
– Settore Sala e Vendita |
| <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 G

Cognome e Nome	
1.	BARTOLUCCI ALICE
2.	BORGHETTI SOFIA
3.	BURATTI GIACOMO
4.	CAMPRINCOLI ROBERTA
5.	COLELLA ANDREA
6.	FERRINI MATTIA
7.	GERXHI KRISTIAN
8.	MATTEUCCI FRANCESCO
9.	MORDENTI MARTINA
10.	MORO VALENTINO
11.	PAVOLUCCI ANITA
12.	PEPERONI RICCARDO
13.	PIRACCINI SIMONE
14.	ROSSI GABRIELE
15.	ROSSI MARGHERITA
16.	TAIUTI MASSIMILIANO
17.	ZANCHINI FEDERICA

PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è finalizzato a:

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

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

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

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

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

Nell'**articolazione "Enogastronomia"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;

di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5G si compone di 17 studenti: 10 maschi e 7 femmine. Due alunni, pur non essendosi ritirati formalmente, non frequentano più le lezioni dalla fine del primo trimestre.

Il dialogo educativo impostato dai docenti e basato principalmente sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, del rispetto reciproco e del regolamento d'Istituto si è tradotto in una risposta nel complesso positiva da parte degli studenti, sia sul piano del comportamento che della correttezza e del rispetto delle regole. I rapporti interpersonali e con i docenti sono stati abbastanza buoni durante tutto l'anno e questo ha consentito di lavorare serenamente sia sul piano educativo che didattico. Durante l'intero corso dell'anno si è reso necessario stimolare la classe ad una partecipazione più attiva, produttiva e costante alle lezioni; inoltre l'impegno nello studio si è rivelato saltuario e non adeguato, intensificandosi di norma solo in prossimità delle prove di verifica o interrogazioni. Dal punto di vista teorico la maggior parte degli alunni conosce i concetti di base ma incontra difficoltà quando deve riutilizzarli ed applicarli in situazioni più concrete. Gli alunni sono stati supportati dai docenti che si sono resi disponibili a pianificare, talvolta, interrogazioni programmate e ad organizzare sportelli "help", dei quali, però, pochi hanno usufruito. L'Istituto ha, inoltre, organizzato un progetto di ampliamento dell'offerta formativa attivando corsi di approfondimento legati alle materie d'esame (economia, inglese, alimentazione) in orario extra scolastico. I corsi tenuti da insegnanti appartenenti a diverse classi hanno offerto agli studenti la possibilità di confrontarsi con modalità diverse di approccio alle discipline: anche queste attività non hanno registrato ampia partecipazione. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare solo per pochi alunni, mentre per circa la metà della classe numerose o numerosissime sono state le assenze e gli ingressi in ritardo. Tale incostanza nella frequenza scolastica non ha consentito ad alcuni alunni di seguire il percorso scolastico in maniera organica e lineare.

La classe risulta abbastanza eterogenea nel livello di conoscenze, abilità, competenze, nelle potenzialità e nell'atteggiamento.

Gli alunni più motivati, numericamente esigui, hanno partecipato con attenzione ed hanno maturato la capacità di organizzare lo studio in modo regolare e approfondito, rispettando le consegne dei docenti con puntualità. Alcuni studenti evidenziano conoscenze meno approfondite, ma sono in grado di rielaborare i contenuti in modo corretto, seppur con minor autonomia. Il resto della classe evidenzia carenze nei contenuti unite a difficoltà di rielaborazione ed esposizione e difficoltà nell'utilizzo di lessico specifico.

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:

- **Buono/Molto buono:** livello raggiunto da un ristretto gruppo di studenti che possiede competenze nelle discipline, buona capacità comunicativa e una discreta capacità di rielaborare criticamente e consapevolmente i contenuti proposti;
- **Più che sufficiente/ discreto:** livello raggiunto da alcuni studenti che possiedono competenze adeguate seppur non approfondite e sono in grado di organizzare un'esposizione semplice e corretta, rielaborando solo in alcuni casi in modo autonomo i contenuti;
- **Sufficiente/ non pienamente sufficiente:** livello raggiunto da buona parte di alcuni 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.
- **Insufficiente/gravemente insufficiente:** livello raggiunto da pochi studenti che presentano gravi lacune

Il processo formativo della classe è stato integrato dal percorso di "alternanza scuola-lavoro": gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati più che sufficienti e in alcuni casi buoni.

Sono state proposte simulazioni di 1^a, 2^a e 3^a prova scritta d'esame.

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

ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE/ALUNNI 5G

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.

OTTOBRE 2017

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

27 OTTOBRE 2017

Alcuni studenti partecipano ad un'attività di alternanza scuola lavoro presso la Fiera di Cesena in occasione dell'evento Fiera dell'Arte Contemporanea.

29 OTTOBRE 2017

Un 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.

NOVEMBRE 2017

Alcuni studenti partecipano al corso in preparazione all'esame di certificazione PET – Preliminary English Test (Level B1). Il corso ha durata complessiva di 30 ore. L'esame si terrà a marzo 2018.

NOVEMBRE 2017

Uno studente partecipa al corso in preparazione all'esame di certificazione FCE – First Certificate in English (Level B2). Il corso ha durata complessiva di 40 ore. L'esame si terrà a marzo 2018.

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.

23 NOVEMBRE 2017

Alcuni studenti partecipano 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.

11 GENNAIO 2018

Alcune alunne 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 .

13 GENNAIO 2018

Alcuni alunni partecipano al servizio di Enogastronomia che si terrà in occasione dell’ Open Day del 13 gennaio 2018 dalle ore 14.30 alle ore 18.00 con la Prof.ssa Roberta Ragazzini.

23 GENNAIO 2018

Gli alunni si recano a Rimini in visita alla Fiera SIGEP 2018 a Rimini.

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.

6 e 13 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.

7 FEBBRAIO 2018

Un alunno è impegnato nell’evento conclusivo del progetto “Giovani custodi della memoria” presso il Teatro Verdi.

10 FEBBRAIO 2018

La classe partecipa all’incontro con esperti di “Libera” dalle 9.05 alle 10.55 in Aula Magna. Gli alunni saranno coinvolti in una lezione interattiva sull’argomento della lotta alle mafie con Franco Ronconi, rappresentante dell’Associazione “Libera”, sezione “Giuseppe Letizia” di Forlimpopoli, il giornalista Massimo Manzoli e Federica Muccioli, ex alunna del nostro Istituto.

15 FEBBRAIO 2018

La classe è coinvolta nell’esposizione sulla possibilità di svolgere l’attività di Servizio Civile da parte del COPRESC .

20-21 FEBBRAIO

Si invitano gli studenti della classe a partecipare alla Giornata di Orientamento ALMAORIENTA dell’Università di Bologna presso Bologna Fiera.

22 FEBBRAIO 2018

Un alunno partecipa alla seconda fase delle Olimpiadi della Matematica, presso Istituto Comandini Cesena.

MARZO 2018

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

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.

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.

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 per visitare il "Balsamico Village" e la Scuola Internazionale della cucina Alma.

19-24 MARZO 2018

I ragazzi partecipano al viaggio d'istruzione con itinerario Vienna-Budapest, insieme alle classi 5° A e 5° C.

MARZO –MAGGIO

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

APRILE 2018

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

17 APRILE 2018

Alcuni studenti conseguono la certificazione internazionale di lingua inglese Preliminary English Test (Level B1) rilasciata da Cambridge Esol, Dipartimento della Cambridge University.

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'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: EZIO MONTI

CLASSE: 5 G

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

La classe 5^aG è composta da diciassette alunni, due dei quali hanno cessato da tempo la frequenza delle lezioni. Per quanto riguarda la matematica, la classe risulta suddivisa in tre gruppi di studenti più o meno della stessa consistenza numerica: il primo ha seguito con attenzione le lezioni e ha mostrato un reale interesse per la disciplina oltre ad una certa attitudine per la matematica; un secondo gruppo ha seguito in maniera regolare le lezioni e si è impegnato con una certa continuità nello studio. Infine, un terzo gruppo di allievi ha mostrato scarsa attitudine per la disciplina e l'impegno nello studio non è stato sempre adeguato. Nel suo complesso la classe ha raggiunto risultati più che sufficienti.

Al termine del trimestre la situazione era la seguente:

- due alunni avevano raggiunto un profitto molto buono;
- nove, un profitto sufficiente o discreto;
- cinque allievi risultavano insufficienti;
- un alunno aveva un profitto gravemente insufficiente.

A questo punto del pentamestre la situazione è la seguente:

- tre alunni hanno un profitto molto buono;
- due, un profitto discreto o più che discreto;
- cinque risultano nell'ambito della sufficienza;
- cinque sono, per ora, al di sotto della sufficienza;
- due risultano senza elementi di valutazione.

2 – Programma svolto

Richiami su:

- Equazioni e disequazioni in una variabile di primo e secondo grado
- Metodo della retta e della parabola per la risoluzione delle disequazioni
- Disequazioni di grado superiore al secondo
- Disequazioni fratte con termini di primo e secondo grado
- Sistemi di due o più disequazioni

Funzioni:

- Definizione di funzione, definizione di dominio
- Funzioni razionali intere, funzioni razionali fratte, funzioni definite a tratti, funzioni irrazionali
- Determinazione del dominio di tutte le funzioni considerate e rappresentazione grafica dei risultati ottenuti
- Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione e ricerca delle intersezioni con gli assi cartesiani.
- Rappresentazione dei risultati ottenuti

Limiti e asintoti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto.
- Definizione di limite e verifica dei limiti delle funzioni nei casi più semplici.
- Principali teoremi sui limiti.
- Calcolo dei limiti immediati e delle forme indeterminate.
- Calcolo dei limiti di funzioni razionali e irrazionali (interi e fratte) che si presentano in forma indeterminata.
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui.

Continuità:

- Continuità di una funzione in un punto.

- Funzione continua.
- La continuità delle funzioni elementari.
- Punti di discontinuità
- Classificazione dei punti di discontinuità.

Derivata di una funzione:

- Significato geometrico della derivata.
- Funzione derivata delle funzioni elementari.
- Derivata della somma, del prodotto e del quoziente di funzioni.
- Derivata di una funzione composta.
- Determinazione, attraverso lo studio della derivata prima, dei punti di massimo e minimo relativi.
- Determinazione dei punti di flesso orizzontali.

Studio di funzioni razionali intere e fratte e funzione radice:

- Scomposizione di un polinomio in fattori di primo o di secondo grado.
- Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione.
- Intersezioni della funzione con gli assi cartesiani.
- Determinazione degli intervalli di positività e di negatività.
- Limiti agli estremi del campo di esistenza.
- Determinazione degli eventuali asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Ricerca dei punti estremanti (massimi e minimi).
- Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti sul piano cartesiano.

3 – Metodi di insegnamento adottati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti nei primi mesi dell'anno e ogniqualvolta tale attività si è resa necessaria.
- Proposta di numerose situazioni problematiche per fornire agli alunni una casistica completa.
- Svolgimento di numerosi esercizi a casa e in classe.
- Rallentamento dell'attività didattica e ripasso di alcuni contenuti non del tutto chiari quando ciò si è reso necessario.
- Sono state svolte lezioni frontali, col supporto della lavagna, tese ad evidenziare le tecniche fondamentali di calcolo e le loro applicazioni.
- Rallentamento delle attività didattiche nella prima parte del secondo periodo per favorire coloro che dovevano recuperare il debito del primo trimestre.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione ("Nuova Matematica a colori" - edizione gialla - vol. 4 - Sasso Leonardo - Petrini Editore).
- Una piccola dispensa, prodotta dall'insegnante, per lo studio dei limiti.
- Numerosi esercizi aggiuntivi proposti dall'insegnante.
- La lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione.
- La collaborazione fra vicini di banco durante lo svolgimento delle esercitazioni in classe.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

La prima parte del primo trimestre (mese di settembre e ottobre) è stata utilizzata per un ripasso degli argomenti degli anni precedenti che risultavano propedeutici a quelli del quinto, soprattutto per gli alunni che presentavano delle lacune in tal senso. Si è poi ripreso il concetto di funzione passando dalle scomposizioni in fattori allo studio del segno e dell'insieme di esistenza mantenendo un costante parallelismo tra l'algebra e la visualizzazione grafica dei risultati ottenuti. Successivamente si è giunti allo studio completo della funzione attraverso il calcolo dei limiti e delle derivate ottenendo la possibilità di rappresentare in maniera precisa i grafici di semplici funzioni razionali (interi e fratte) e irrazionali.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

- Per la verifica formativa: si è fatto uso di prove alla lavagna al fine di individuare e correggere le lacune pregresse degli allievi. Particolare attenzione è stata rivolta alla correzione degli esercizi assegnati per casa o svolti in classe individualmente o a gruppi .
- Per la verifica sommativa: si è fatto uso di verifiche scritte con lo svolgimento di esercizi e di interrogazioni orali volte a individuare le conoscenze teoriche degli alunni e la loro capacità di utilizzare un corretto formalismo matematico.
- Per le prove pluridisciplinari: dato che la matematica è stata inserita tra le materie d'esame, il 3 maggio sarà affrontata una simulazione di terza prova semistrutturata con domande simili a quelle che gli alunni, abitualmente, hanno svolto in classe nelle consuete prove di verifica.

La valutazione ha tenuto conto ogni volta della conoscenza e della comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborare autonomamente le conoscenze acquisite, dell'abilità nell'organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente l'esposizione e del livello di conoscenza del linguaggio matematico.

7 – Obiettivi raggiunti

In relazione alla programmazione curricolare, e a quanto dichiarato sopra, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- *Conoscenze:*

Buona parte della classe conosce il formalismo matematico delle tecniche e procedure di calcolo inerenti agli argomenti trattati.

Conosce le fasi fondamentali per la risoluzione di semplici problemi.

Conosce le fasi fondamentali per lo studio e la rappresentazione approssimata di un grafico di funzione.

- *Competenze:*

Sa distinguere e applicare le varie tecniche di risoluzione delle equazioni e delle disequazioni.

Sa rappresentare gli elementi fondamentali del grafico di una funzione.

- *Capacità:*

Ha acquisito la capacità di affrontare lo studio di funzione e sa applicare le tecniche proposte; alcuni alunni sanno rielaborare i risultati ottenuti.

Alla luce dei risultati effettivamente raggiunti e di quanto dichiarato nella relazione iniziale si può affermare che una discreta parte della classe ha ampliato le proprie conoscenze, ha migliorato le proprie capacità logiche e critiche, sa produrre e interpretare i grafici delle funzioni studiate utilizzando il linguaggio matematico in maniera adeguata.



**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: GRAMELLINI GIANPAOLO

CLASSE 5 G

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

Durante tutto l'anno scolastico la maggior parte della classe ha dimostrato una disponibilità all'ascolto discreta e ha seguito le attività didattiche con sufficiente interesse. Le lezioni si sono svolte con regolarità e solo in rari casi l'insegnante è dovuto intervenire per richiamare all'attenzione. Gli alunni, in diverse occasioni, hanno partecipato alle lezioni in modo positivo e con interventi pertinenti. Lo studio, in generale, è stato costante e assiduo per pochi alunni, per la maggior parte della classe non sempre continuo, discontinuo per pochi alunni; spesso è mancato il lavoro di rielaborazione e approfondimento dei contenuti.

Solo pochi studenti, a causa di difficoltà pregresse, scarso impegno o numerose assenze, hanno una conoscenza dei principi fondamentali della materia sommaria; in particolare 2 alunni hanno interrotto di fatto la frequenza nel pentamestre.

Il programma, condiviso con gli alunni fin dai primi giorni di scuola, è stato completato in tempo per la redazione 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 FISIOLOGICHE

- 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: PETRINI MARIA ANGELA

CLASSE 5 G

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 17 alunni: due alunni hanno smesso di frequentare durante l'anno scolastico e una non si avvale dell'IRC.

Gli studenti, nel complesso, hanno dimostrato interesse e partecipazione. Hanno inoltre evidenziato, nelle occasioni di riflessione guidata, buona capacità di mettersi in gioco con contributi personali.

Il confronto è stato occasione per maturare dinamiche relazionali non sempre funzionali fra di loro. Il rapporto docente-discente si è sviluppato gradatamente in termini di collaborazione e franchezza.

2 - Programmazione svolta

Congruamente con la programmazione, l'IRC ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, la piena personalità dei ragazzi. Gli argomenti 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. Proprio rispetto a quest'ultima prospettiva si è voluto affrontare quelle tematiche che maggiormente determinavano gli elementi di verifica del percorso fatto e la ricerca motivazionale rispetto al futuro. Si è inoltre assecondato l'interesse degli alunni verso i contenuti che valorizzavano il loro vissuto esperienziale ed emotivo. Partendo da questo si è cercato di sviluppare la coscienza morale, intesa come necessità di prendere posizione rispetto alla realtà sociale, politica e culturale di oggi.

Contenuti:

Dimensione antropologica:

- il valore della dell'appartenenza: famiglia, classe
- le scelte personali rispetto all'appartenenza: dinamiche di libertà e dipendenza
- l'unità della persona: corpo, psiche e spirito
- la natura positiva dell'uomo
- come si pone l'uomo rispetto alla realtà attuale: problemi di comunicazione, elementi di criticità nelle relazioni tra le persone
- la relazione affettiva

Fondamento etico:

- l'inalienabile dignità della vita umana: riflessioni sull'olocausto
- l'incontro con gli altri come crescita personale
- la povertà come scelta radicale di vita

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 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 strumenti e metodi didattici differenziati per stimolare l'attenzione e il confronto. Sotto questo aspetto si è privilegiato la riflessione guidata perché più attenta a cogliere sfumature introspettive messe in gioco dagli alunni. L'ampiezza degli argomenti è stata modulata valorizzando i contenuti esperienziali degli studenti perché di maggiore loro interesse, mentre la successione ha tenuto conto dell'attualità politico-sociale. Si sono prese in considerazione eventuali corrispondenze con altre materie didattiche in un'ottica interdisciplinare.

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 tenendo conto delle dinamiche relazionali della classe, inizialmente poco efficaci per sviluppare in maniera significativa i contenuti della disciplina, ma anche degli ambiti di maggior interesse. In generale il livello qualitativo e quantitativo del percorso formativo si è rivelato buono.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti si sono invitati 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 alle lezioni e sul desiderio di un serio e maturo confronto che permetta di mettersi in discussione e di accettare posizioni altrui.

7 - Obiettivi raggiunti

Nel complesso possono dirsi conseguiti gli obiettivi legati alle competenze proprie della disciplina, in particolare quelli legati alla dimensione introspettiva, alla consapevolezza del percorso formativo effettuato e alla conoscenza delle dinamiche interpersonali.



**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: BARBARA GRAMELLINI

CLASSE 5 G

DISCIPLINA: INGLESE

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

1 – Relazione finale sulla classe

La classe 5G è composta da 17 studenti.

La docente curricolare ha lavorato con i ragazzi di questa classe per tre anni consecutivi, perciò la continuità didattica ha consentito una positiva conoscenza reciproca. Le lezioni si sono svolte regolarmente e la classe, sollecitata in maniera costante affinché partecipasse in maniera attiva e produttiva alle lezioni, ha risposto con discreto interesse alle attività proposte. Si è reso tuttavia necessario stimolare gli studenti ad un maggiore impegno di rielaborazione e di studio a casa. In generale la quasi totalità degli alunni si è posta in atteggiamento di ascolto e collaborazione, pur evidenziando un comportamento spesso passivo alle lezioni. Il profitto ed i risultati raggiunti sono pertanto eterogenei, poiché rispecchiano le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti la classe. Qualche studente, pur dimostrando interesse e impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre sufficienti, a causa delle limitate abilità linguistiche. Tale piccolo gruppo ha ribadito discontinuità nell'impegno e nell'applicazione; in parte ciò è stato causato da carenze nelle abilità di base, che hanno alimentato scarsa motivazione e interesse. Altri alunni hanno partecipato in modo corretto alle lezioni, lavorando sia in classe che a casa in modo più proficuo, conseguendo risultati sufficienti. Alcuni si sono distinti per le buone capacità di comprensione ed espressione, sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati più che buoni. Il lavoro dell'anno scolastico si è focalizzato sul rinforzo delle abilità di speaking e writing, competenze che per alcuni possono dirsi positivamente raggiunte, mentre, per altri, permangono ancora da consolidare.

Programma svolto

English for Special Purpose:

1. *The Hospitality Industry*

Dossier in fotocopia

- Working in hospitality
- Types of accommodation
- The Catering Industry: types of restaurants
- Profit vs Non-profit Catering
- How Chain Restaurants Work
- Hard Rock Café
- Will Italy Meet Starbucks?
- Bubba Gump chain: mind map
- Food Panic: fast food
- The Philosophy of Slow Food and 0 Km Food

2. *Nutrition*

Dossier in fotocopia

- Nutrition: food science definition
- Nutrients: macronutrients vs micronutrients and their functions
- Stay healthy and fit with fibre; The Basic on carbs, proteins and fat
- The Food Pyramid: a diagram for a healthy and balanced diet
- Five Main Food Groups
- Healthy Eating according to the World Health Organization

3. Diets

Dal libro di testo: *EXCELLENT! – Module 6: Diet and Nutrition*

- The eatwell plate (pp.138-139)
- The Mediterranean Diet (pp.144-145)
- Alternative Diets: Macrobiotics and Vegetarianism (pp.148-149)
- Alternative Diets: Raw Food, Fruitarian and Dissociated diets (pp.150-151)

In fotocopia

More about: Alternative Diets (consolidation & reinforcement material)

More about: The advantages of the Mediterranean Diet (consolidation and reinforcement material)

The Healing Power of Food: tailor-made diets for different life stages; diabetics' diet

Food Allergies and Intolerances: is it allergy or intolerance?

Gluten Intolerance: coeliac disease

Eating Disorders: What is Anorexia Nervosa?

What is Bulimia Nervosa?

What is Binge Eating Disorder (B.E.D.)?

4. Applying for a job

Dossier in fotocopia

- Writing a CV
- Writing a Covering Letter

Language Course

Libro di testo: Network 2 SB & WB, Paul Radley, (OUP)

- Unit 8: Defining and Non-Defining Relative Clauses
- Unit 12: The Passive
- Linkers (in fotocopia)

3 – Metodi di insegnamento adottati

I contenuti sono stati divisi in moduli ed unità didattiche. Gli argomenti sono stati affrontati in lezioni frontali seguite da attività di lettura ed analisi dei testi, in cui i ragazzi sono stati guidati con indicazioni e domande. Durante le lezioni si sono alternati momenti di sintesi dei contenuti attraverso la realizzazione di mappe mentali, attività di conversazione in lingua, lettura e analisi di testi scritti con esercizi di comprensione, il tutto finalizzato alla produzione individuale orale e scritta. In maniera ricorsiva i contenuti sono stati ripresi e collegati ai nuovi argomenti presentati, al fine di consentire il recupero ed il rinforzo continui.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Libri di testo:

Catrin Elen Morris: *Excellent!*, ed. ELI.

Paul Radley: *Network 2*, ed. Oxford.

Fotocopie e mappe fornite dall'insegnante.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali. Alcuni alunni si sono avvalsi dell'aiuto offerto dalla docente in occasione dell'apertura di uno sportello "help" all'inizio del pentamestre. Il lavoro di recupero è stato svolto in itinere attraverso schemi riassuntivi, mappe, spiegazioni estese al fine di recuperare le lacune presentate da alcuni studenti.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Al termine dei moduli o delle unità didattiche si sono effettuate verifiche scritte e orali, coinvolgendo gli aspetti più significativi svolti. 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 qualche prova oggettiva di grammatica, documenti su cui effettuare attività di comprensione, questionari e quesiti a risposta aperta ed interrogazioni orali. 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 corso del pentamestre, sono state effettuate due simulazioni della Terza prova scritta. Durante tali simulazioni, tutti gli alunni hanno potuto utilizzare il vocabolario bilingue. La griglia di valutazione utilizzata per la valutazione è allegata al Documento. Tale griglia prende in considerazione la pertinenza alla traccia e la conoscenza dei contenuti, la correttezza formale, l'articolazione-coesione e coerenza e l'originalità ed 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 e semplici testi con contenuto specifico
- Ascoltare un brano di carattere tecnico e saperlo globalmente comprendere
- Saper completare una griglia o uno schema
- 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
- Compilare un curriculum vitae



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: RAGAZZINI ROBERTA

CLASSE: 5 G

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.

Ho proseguito l'insegnamento nella classe 5° G, composta da 17 alunni di cui 10 maschi e 7 femmine, in quanto è il terzo anno che sono la loro docente di enogastronomia di cucina. Al termine del primo periodo due alunni hanno smesso la frequenza senza peraltro ritirarsi. Con un numero così esiguo di alunni, le lezioni teoriche sono state svolte in modo sereno, senza particolari interferenze anche se occorre sottolineare le numerose assenze da parte di qualcuno anche alle lezioni pratiche e durante le ore di alternanza con esperti.

Qualcuno si è dimostrato abbastanza disinteressato sia alla parte teorica che alla parte pratica della materia mostrando poca partecipazione e voglia di fare, anche non consegnando o ritardando le consegne dei compiti ed elaborati assegnati

Buona parte della classe invece si è mostrata responsabile, capace e interessata sia durante le lezioni teoriche che durante quelle pratiche compresa la cena stellata in istituto.

Purtroppo, per qualcuno i risultati di alcune verifiche scritte, hanno mostrato una certa difficoltà ad impegnarsi nello studio.

2 - Programma svolto

MODULO 1: IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

ABILITA': Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); realizzare i piatti con prodotti del territorio; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazione; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

CONOSCENZE: caratteristiche di prodotti del territorio; tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.; marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

CONTENUTI:

U.D.1 Gastronomia e società (gastronomia come rapporto, le motivazioni delle scelte gastronomiche, il consumo dei pasti fuori casa)

U.D. 2 Il mercato enogastronomico (le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale, le prospettive del mercato enogastronomico)

U.D. 3 Cenni sulla gastronomia regionale italiana (la cucina italiana, gli elementi caratteristici)

U.D. 4 La cucina innovativa (la cucina di ricerca, il rinnovamento in cucina, la cucina rivisitata, la cucina molecolare)

U.D. 5 Ripasso sui marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici e prodotti biologici (con l'aggiunta di lezione/verifica pratica in laboratorio)

MODULO 2: I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO

ABILITA': simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting

CONOSCENZE: tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.; software di settore

U.D. 1: I prodotti alimentari e le gamme (i prodotti di prima gamma: criteri di qualità, i prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati)

U.D. 2: Approvvigionamento e gestione delle merci (la politica degli acquisti, la gestione delle merci)

U.D. 3: La cottura degli alimenti (la classificazione e le temperature, cotture in un grasso, cotture in un liquido, cotture in umido, cotture a calore secco, cotture al cartoccio e in crosta, cottura a microonde, lezioni pratiche in laboratorio abbinate)

MODULO 3: ALLERGIE, INTOLLERANZE E PATOLOGIE

ABILITA': progettare menù per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

CONOSCENZE: tipologie di intolleranze alimentari; tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P

U.D. 1. La cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze (allergie e intolleranze alimentari, intolleranze al glutine e celiachia, lezioni pratiche in laboratorio)

U.D. 2: le funzioni del menù (la pianificazione del menù e dei piatti, i menu e le necessità nutrizionali della clientela)

MODULO 4: L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE

ABILITA': utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; H.A.C.C.P. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; cene in istituto.

CONOSCENZE: tecniche di catering e banqueting; sistema h.a.c.c.p.; software di settore; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

U.D. 1: L'organizzazione dell'impianto di cucina (le tipologie di impianto,)

U.D. 2: La distribuzione con legame differito (legame caldo, legame freddo,)

U.D. 3: I nuovi modelli organizzativi (la cucina cook and chill, la cucina sottovuoto, la cucina d'assemblaggio, criteri di scelta delle attrezzature di cucina.

U.D.: 4: l'organizzazione del lavoro di cucina (per un'organizzazione razionale del lavoro, l'organizzazione della produzione “ per regole”, programmazione della produzione e della distribuzione)

U.D. 5: Il banqueting e i servizi esterni (la definizione del servizio, l'organizzazione gestionale, l'organizzazione operativa)

3 - Metodi di insegnamento adottati

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra
- Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazione di brigata
- colloquio-scambio;
- prova pratica in laboratorio
- prove semi-strutturate, e domande a risposta singola.
- Piccole ricerche individuali legate poi ad una verifica pratica.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;
- eventi (cene organizzate) e lezioni pratiche in laboratorio di cucina;
- dettatura appunti e consegna fotocopie ;
- realizzazione di ricerche, menu' e ricette in autonomia .

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Il programma è stato svolto nell'arco delle 4 ore settimanali con attività pratiche in laboratorio della durata di 3 ore e lezioni frontali in classe di un'ora. 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. Ogni lezione teorica è stata impostata sul ripasso veloce degli argomenti dell'ultima lezione, prima di affrontare gli argomenti nuovi.

6 - Criteri e strumenti di valutazione usati

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, verifica orale e pratica.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Pertinenza delle informazioni	punti 1,5
Correttezza delle informazioni	punti 1,5
Completezza delle informazioni	punti 1,5
Individuazione delle problematiche proposte	punti 1,5
Organizzazione del testo	punti 1
Capacità di sintesi ed efficacia espositiva	punti 1,5
Uso terminologia disciplinare	punti 1,5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRATICA ESPRESSA IN CENTESIMI

Igiene della persona e aspetto comportamentale	punti 10
Descrizione della preparazione da eseguire	punti 18
Utilizzo degli spazi in cui si opera nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza	punti 16
Corretta manipolazione degli ingredienti	punti 16
Utilizzo appropriato delle attrezzature o apparecchiature (utensili)	punti 18
Le abilità manuali durante tutte le fasi (preparazione, cottura, presentazione)	punti 22

(la valutazione pratica espressa in centesimi, viene poi commutata in decimi)

7 - Competenze raggiunte

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura discreta dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per un'alunna le competenze sono state raggiunte in misura ottima, per tre alunni le competenze sono state raggiunte in misura buona, per sei alunni in misura discreta, per due alunni il livello di apprendimento è sufficiente, per tre alunni quasi sufficiente e due alunni risultano non classificati in quanto non frequentano le lezioni di molti mesi. Considerando che devono essere ancora eseguite una verifica pratica, una scritta e la verifica orale per buona parte della classe, 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"

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: ROBERTA GHIRELLI

CLASSE: 5 G

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

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

1 - Relazione finale sulla classe

Ho conosciuto la classe solo quest'anno scolastico, infatti nel precedente biennio si sono alternati due diversi insegnanti. La classe inizialmente era composta da 17 alunni, di cui 7 femmine e 10 maschi. Al termine del primo periodo, due alunni hanno cessato la frequenza senza ritirarsi. La classe risulta molto eterogenea nel livello di conoscenze, abilità, competenze, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. Le numerose lacune nelle competenze di base, mi hanno costretto a riprendere e ripassare i programmi delle classi precedenti, incontrando non poche difficoltà. Comune denominatore di tutta la classe, è la difficoltà di esposizione, legata alla scarsa padronanza della terminologia tecnica. Le lezioni si sono svolte regolarmente, ma alcuni alunni, hanno dimostrato poca propensione a raccogliere le sollecitazioni. Non tutti gli alunni hanno dimostrato durante l'anno scolastico un livello sufficiente di attenzione, interesse e partecipazione. Ho cercato di catturare l'attenzione e l'interesse degli alunni cercando agganci con la realtà economica e giuridica al fine di fornire gli strumenti per comprendere una realtà micro e macro economica complessa e dinamica. Purtroppo solo pochi studenti si sono applicati costantemente allo studio della disciplina ottenendo risultati apprezzabili; l'impegno per la maggior parte della classe è risultato prevalentemente finalizzato all'esclusivo sostenimento delle verifiche, ottenendo risultati non sempre positivi e comunque al di sotto delle potenzialità e delle aspettative. Sul piano disciplinare segnalo la volontà di alcuni alunni di sottrarsi alle verifiche, attuando delle assenze strategiche. Più volte ho avvertito la necessità di richiamare ad un maggiore impegno ed a una partecipazione più motivata e collaborativa. Otto studenti hanno presentato carenze formative nel primo periodo, ma non tutti le hanno colmate. Pur essendo disponibile ad effettuare l'attività di sportello help, gli alunni non vi hanno fatto ricorso. L'Istituto ha organizzato un progetto di ampliamento dell'offerta formativa attivando corsi di approfondimento di Diritto e Tecnica Amministrativa, per permettere agli studenti di confrontarsi con modalità diverse di approccio alla disciplina.

2 - Programma svolto

Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico: Il bilancio d'esercizio (funzione informativa del documento: stato patrimoniale, conto economico, nota integrativa), le fonti di finanziamento (caratteristica delle fonti interne ed esterne), l'analisi della redditività aziendale (ROE - ROI - ROD - ROS), il punto di equilibrio (BEP).

Modulo PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione La definizione di obiettivi e delle strategie. La vision e la mission dell'impresa. Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. Il vantaggio competitivo (leadership di costo – leadership di differenziazione – leadership di focalizzazione). Il controllo di gestione e le sue funzioni. **Il budget** La struttura del budget. Tecniche per la redazione del budget. Vantaggi e limiti del budget. Differenza tra bilancio d'esercizio e budget. Articolazione del budget: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario. Il budget economico di un'impresa ristorativa. Il controllo budgetario. **Il business plan** Contenuto del business plan: I sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale e marketing plan III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità.

Modulo IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI **Il marketing aspetti generali** Il marketing (orientamento alla produzione, alle vendite e al mercato). Differenza tra marketing strategico ed operativo. Il marketing turistico. **Il marketing strategico** Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione. Il target. Il posizionamento. Analisi SWOT **Il marketing operativo** Il marketing mix: il prodotto (product) - ciclo di vita del prodotto - il prezzo (price) - la comunicazione (promotion) - la distribuzione (place) - il franchising - il personale (people). **Il web marketing** Gli strumenti del web marketing. **Il marketing plan** Il marketing plan di una piccola impresa. Il marketing plan di un'impresa di medio/grande.

Modulo LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO Le norme sulla costituzione dell'impresa Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un' impresa turistico - ristorativa. Le forme giuridiche delle imprese turistico - ristorative. **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro** Il testo unico sulla sicurezza del lavoro. **Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore** La normativa alimentare. La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti, HCCP. I meccanismi di controllo della filiera agro- alimentare. Le norme igieniche per i luoghi di lavoro e per il personale del settore ristorativo. La tutela della privacy. Le norme volontarie ISO 9000. **I Contratti delle imprese ristorative e ricettive** Gli elementi di un contratto. I contratti del settore ristorativo: il contratto di ristorazione - il contratto di catering - il contratto di banqueting. Il codice del consumo.

Modulo LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO Le abitudini alimentari I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia. Le tendenze in campo alimentare. **I Marchi di qualità alimentare** (DOP, IGP, STG, certificazione BIO, DOC, DOCG, IGT), i prodotti a Km 0.

Argomenti da trattare successivamente la data di compilazione del documento Modulo II MERCATO TURISTICO **Il mercato turistico internazionale** I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale. Gli organismi e le fonti normative internazionali. **Il mercato turistico nazionale** Gli strumenti di analisi del mercato turistico, la bilancia turistica. Gli organismi e le fonti normative interne.

Parte Applicativa Calcolo della quantità e del prezzo di equilibrio, determinazione del risultato economico. Compilazione del budget degli investimenti, degli acquisti, del costo del personale, del budget economico, analisi degli scostamenti (con riferimento al budget aziendale). Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del conto economico di previsione (con riferimento al business plan). Esercizi che valutano l'ipotesi di adesione/no adesione al franchising. Si fa presente che gli esercizi proposti nel corso dell'anno, sono stati formulati seguendo quelli proposti dal libro di testo.

3 - Metodi di insegnamento adottati

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita da 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 d'insegnamento utilizzati

Libro di testo: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per il quinto anno Edizione Tramontana (TE152UA). Esercizi, dispense e schede riepilogative degli argomenti a cura del docente.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 5 ore settimanali di 60 minuti. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati mediamente rispettati. Da segnalare che l'Istituto ha organizzato un corso di ampliamento dell'offerta formativa, avente la finalità di approfondire i principali argomenti della disciplina in preparazione all'esame di Stato per tutti i candidati interni.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per la verifica delle competenze mi sono servita di: colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche; prove scritte consistenti in domande aperte,

esercizi pratici su alcuni argomenti (es: budget, business plan). 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. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza. Nel secondo periodo didattico sono state effettuate due simulazioni della terza prova dell'Esame di Stato.

7 - Obiettivi raggiunti

Alla data di compilazione del documento (con una verifica scritta ancora da sostenere ed una verifica orale da somministrare), sono riconoscibili quattro livelli di profitto: più che buono per due alunne con discreta capacità di rielaborazione dei contenuti, tre alunni hanno raggiunto risultati più che sufficienti - discreti, cinque alunni una preparazione sufficiente, cinque alunni evidenziano una preparazione insufficiente o gravemente insufficiente, seppure per ragioni diverse: scarso interesse per la materia, modesta attitudine per la disciplina, carenza nelle competenze di base. Pochi alunni si sono applicati in modo adeguato e continuo. Due alunni sono senza elementi di valutazione. Coloro che hanno lavorato con sufficiente impegno: hanno migliorato la loro formazione professionale; 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). Gli obiettivi fissati in sede di programmazione erano i seguenti: migliorare le capacità espressive e acquisire la terminologia tecnica; approfondire il concetto di scelte di gestione sia interna che esterna all'azienda; comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative; comprendere le tecniche di pianificazione, programmazione e controllo budgetario, comprendere le differenti leggi che regolano la vita delle imprese ristorative; comprendere ed utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione. I suddetti obiettivi sono stati parzialmente raggiunti. Ritengo opportuno distinguere l'aspetto della conoscenza da quello dell'applicazione pratica. Dal punto di vista teorico la maggior parte degli alunni conosce i concetti sopra esposti; ma quando poi deve astrarre il concetto generale per applicarlo al caso pratico non è più in grado.



**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: SPINELLI STEFANIA

CLASSE 5 G

DISCIPLINA: ITALIANO

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

1 – Relazione finale sulla classe

La classe 5^a G risulta composta da diciassette alunni, dieci maschi e sette femmine; tuttavia, nel corso del Pentamestre, due studenti hanno cessato la frequenza, pur non ritirandosi ufficialmente.

Conoscendo gli allievi solo da quest'anno, inizialmente ho dovuto lavorare per consolidare i prerequisiti necessari ad affrontare proficuamente il programma disciplinare previsto per il quinto anno e le prove d'esame, cercando di rafforzare le competenze relative alla produzione scritta e di favorire l'acquisizione di un metodo di studio adeguato.

La classe, nel complesso, ha mostrato un interesse e un impegno discreti nei confronti della disciplina di Italiano, raggiungendo gli obiettivi prefissati, anche se a livelli differenti. Alcuni alunni si sono distinti per capacità, interessi, disponibilità e motivazione allo studio, raggiungendo livelli di competenza buoni o discreti; altri, meno costanti sul piano della partecipazione e dell'impegno, hanno comunque dimostrato di conoscere i contenuti essenziali del programma, mentre qualcuno si è rivelato fragile e discontinuo nel seguire il lavoro scolastico, anche a causa di numerosi ritardi e/o assenze, pertanto la sua preparazione risulta superficiale e le competenze comunicative non ancora del tutto consolidate.

2 - Programma svolto

Libro di testo:

AAVV, *Il rosso e il blu. Letteratura lingua e arte* (vol. 3), C. Signorelli.

Argomenti affrontati:

1) IL ROMANZO DAL NATURALISMO FRANCESE AL VERISMO ITALIANO:

Le coordinate culturali. Tra Positivismo e Decadentismo. Naturalismo e Verismo.

Il Naturalismo francese: la genesi, i rapporti con Positivismo, Determinismo e Darwinismo.

Il Verismo in Italia.

2) GIOVANNI VERGA

La vita, la poetica, le opere:

da *Vita dei campi* - Prefazione a *L'amante di Gramigna: Lettera dedicatoria a Salvatore Farina*;

Fantasticheria: L'ideale dell'ostrica;

Rosso Malpelo;

La Lupa.

da *I Malavoglia* – Prefazione: *I vinti e la fiumana del progresso*;

La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni;

Visita di condoglianze;

Il contrasto tra 'Ntoni e Padron 'Ntoni;

L'addio di 'Ntoni.

da *Novelle rusticane* - *La roba*.

da *Mastro-don Gesualdo* - *La morte di mastro-don Gesualdo*.

3) DECADENTISMO E SIMBOLISMO:

Baudelaire e i simbolisti. La poesia del Decadentismo in Francia. Baudelaire e la nascita della poesia moderna.

Charles Baudelaire: struttura de *I fiori del male* e lettura di *Corrispondenze*, *L'albatro*, *Spleen*.

La poetica del Simbolismo. I maestri del Simbolismo francese.

Paul Verlaine, *Arte poetica*, *Languore*; Arthur Rimbaud, *Vocali*; Stephane Mallarmé, *Brezza marina*.

Il romanzo decadente. La letteratura del Decadentismo. Il Decadentismo in Francia e in Inghilterra.

Presentazione sintetica di: Joris-Karl Huysmans, *A ritroso*; Oscar Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*.

Confronto con *Il piacere* di Gabriele D'Annunzio.

4) GIOSUE CARDUCCI: tra Tardo Romanticismo, Classicismo e Simbolismo.

La vita, la poetica, le principali opere.

Da *Rime Nuove – San Martino*.

5) GIOVANNI PASCOLI

La vita, la visione del mondo, la poetica, l'ideologia politica, i temi, le soluzioni formali, le raccolte poetiche.

da *Il fanciullino – Lo sguardo del fanciullino; Il poeta è poeta*.

da *Myrica – Il lampo;*

Temporale;

X Agosto;

L'assiuolo;

Novembre.

da *Canti di Castelvecchio – Il gelsomino notturno;*

La mia sera.

da *Poemetti – Italy.*

da *Poemi Conviviali – L'ultimo viaggio-il vero.*

6) GABRIELE D'ANNUNZIO

Le vicende biografiche, l'estetismo e la sua crisi, i romanzi del superuomo, le opere drammatiche, le *Laudi*, il periodo "notturno".

Da *Il Piacere – L'attesa dell'amante;*

L'asta.

Trama delle opere della "tetralogia del superuomo": *Il trionfo della morte; Le vergini delle rocce.*

Da *Poema paradisiaco: Consolazione.*

Da *Alcyone – La pioggia nel pineto*

Meriggio

I pastori

Dal *Notturmo – Scrivo nell'oscurità.*

7) IL ROMANZO ANTI-NATURALISTA EUROPEO DEL PRIMO NOVECENTO.

Cenni relativi al romanzo europeo del primo Novecento.

Marcel Proust, *La "madeleine"*, tratto da *Alla ricerca del tempo perduto, Dalla parte di Swann.*

Franz Kafka: "Il conflitto col padre", tratto da *Lettera al padre.*

James Joyce, *Il monologo di Molly Bloom*, tratto da *Ulisse.*

8) ITALO SVEVO: la vita, la cultura, i romanzi.

Da *Una vita – Alfonso e Macario.*

Da *Senilità – Emilio e Angiolina;*

Metamorfosi di Angiolina.

Da *La coscienza di Zeno – Il dottor S. e il suo paziente (in fotocopia);*

L'ultima sigaretta;

Lo schiaffo del padre;

La salute di Augusta;

L'esplosione finale.

9) LUIGI PIRANDELLO: la vita, la visione del mondo, la poetica, le novelle, i romanzi, le opere teatrali.

Da *L'Umorismo – Una vecchia signora imbellettata;*

Da *Novelle per un anno – La signora Frola e il signor Ponza, suo genero.*

Da *Il fu Mattia Pascal - La nascita di Adriano Meis*;

Nel limbo della vita.

Da *Uno nessuno e centomila – Un piccolo difetto*;

Un paradossale lieto fine.

Da *Così è (se vi pare) – Il finale.*

Da *Sei personaggi in cerca d'autore – L'ingresso in scena dei sei personaggi.*

Da *Enrico IV – Enrico IV per sempre.*

10) IL PRIMO NOVECENTO: *FUTURISMO E AVANGUARDIE.*

storia, società, cultura, idee.

Filippo Tommaso Marinetti: *Manifesto del Futurismo*;

Manifesto tecnico della letteratura futurista (materiale su Argo);

Manifesto tecnico della cucina futurista.

11) GIUSEPPE UNGARETTI

Vita, opere e poetica.

Da *L'allegria - In memoria*;

Il porto sepolto;

Veglia;

I fiumi.

12) EUGENIO MONTALE

Vita, poetica, scelte formali e sviluppi tematici

da *Ossi di Seppia - I limoni*

Non chiederci la parola

Meriggiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere ho incontrato

*13) UMBERTO SABA

Vita e poetica

dal *Canzoniere - A mia moglie*

Trieste

Amai

*14) IL NEOREALISMO: cenni.

NB: gli argomenti preceduti da * verranno svolti dopo il 15 maggio.

Attività integrative extracurricolari

- 21 novembre 2017: partecipazione allo spettacolo *Leopardi. Storia di un'anima*, rappresentato dalla Compagnia TILT di Genova presso il Teatro Verdi di Forlimpopoli.

- 8 febbraio 2018: visione del film "I cento passi" di Marco Tullio Giordana.

3 – Metodi di insegnamento adottati

L'attività didattica si è svolta attraverso lezioni frontali e lezioni partecipate, stimolando gli alunni con domande e verifiche immediate di comprensione. Per ogni modulo si è proceduto a verifiche orali e/o scritte; per gli alunni in difficoltà sono stati effettuati ulteriori interventi di recupero curricolare, con momenti di ripasso e/o consolidamento. In previsione dell'esame si è provveduto, a inizio d'anno, a

presentare singolarmente le varie tipologie della prova scritta di italiano, proponendo esercitazioni aggiuntive per rafforzare e consolidare le competenze di scrittura raggiunte. La programmazione è stata concordata coi colleghi delle classi parallele.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Come sussidi didattici sono stati utilizzati il libro di testo, fotocopie, appunti, audiovisivi, materiali multimediali, computer dotato di proiettore, prove di verifica strutturate e semistrutturate. Relativamente alle modalità del processo pedagogico, si è cercato di favorire la partecipazione degli alunni all'attività didattica, stimolando il dialogo educativo e cercando di aiutare gli allievi a superare le proprie difficoltà.

La valutazione delle singole prove, scritte e orali, si è basata sulle griglie concordate, a inizio anno, con le altre insegnanti del gruppo disciplinare. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali pari a 132 annuali. Al 5 maggio ne sono state svolte 111.

Le lezioni hanno talvolta richiesto l'utilizzo di aule o laboratori multimediali.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

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

La valutazione delle singole prove, scritte e orali, si è basata sulle griglie concordate, a inizio anno, con le altre insegnanti del gruppo disciplinare (cfr. griglie allegate al presente documento).

In sede di scrutinio finale, oltre alla misurazione delle singole prove verranno tenuti in considerazione la continuità o discontinuità dell'impegno, l'interesse e la partecipazione evidenziati, i progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico la maggior parte degli studenti ha conseguito in modo sostanziale i seguenti obiettivi.

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



**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: SPINELLI STEFANIA

CLASSE 5 G

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

Ho conosciuto la classe solo da quest'anno, ma ho subito riscontrato un discreto interesse per la disciplina, soprattutto riguardo alle tematiche più vicine all'attualità. Inizialmente ho dovuto lavorare per consolidare i prerequisiti necessari ad affrontare proficuamente il programma disciplinare previsto per il quinto anno e le prove d'esame, cercando di rafforzare le competenze relative alla produzione orale e scritta e di favorire l'acquisizione di un metodo di studio adeguato.

La classe, nel complesso, ha mostrato un interesse e un impegno discreti nei confronti della disciplina di Storia, raggiungendo gli obiettivi prefissati, anche se a livelli differenti. Alcuni alunni si sono distinti per capacità, interessi, disponibilità e motivazione allo studio, raggiungendo livelli di competenza buoni o discreti; altri, meno costanti sul piano della partecipazione e dell'impegno, hanno comunque dimostrato di conoscere i contenuti essenziali del programma, mentre qualcuno si è rivelato fragile e discontinuo nel seguire il lavoro scolastico, anche a causa di numerosi ritardi e/o assenze, pertanto la sua preparazione risulta superficiale e le competenze comunicative non ancora del tutto consolidate.

2 - Programma svolto

Libro di testo in adozione:

Brancati - Pagliarani, *La storia in campo. L'Età Contemporanea*, (Vol. 3), La Nuova Italia.
Appunti, fotocopie, schemi e materiali forniti dall'insegnante.

Argomenti affrontati:

MODULO 1: tra Ottocento e Novecento.

Il mondo alla vigilia della crisi degli equilibri.

La "Belle Epoque".

L'Italia durante l'Età Giolittiana.

La Seconda Rivoluzione Industriale.

MODULO 2: la Prima Guerra Mondiale.

Le cause dello scontro e lo scoppio del conflitto.

Il fallimento della guerra lampo.

La guerra di trincea.

L'entrata in guerra dell'Italia: Neutralisti e Interventisti.

Il 1917: l'anno più drammatico.

La conclusione della guerra.

Il Trattato di Versailles e l'istituzione della Società delle Nazioni.

MODULO 3: la Rivoluzione Russa.

La Russia zarista.

La Rivoluzione di Febbraio.

La Rivoluzione d'Ottobre.

Il governo di Lenin.

MODULO 4: tra 1920 e 1940: democrazie e totalitarismi.

La crisi del Primo Dopoguerra in Europa.

Le potenze democratico-liberali negli Anni '20 e '30.

La crisi del 1929.

Il fascismo.

Il nazismo.

Lo stalinismo.

Significato del termine "totalitarismo".

L'Europa tra le due guerre.

La guerra di Spagna.

MODULO 5: la Seconda Guerra Mondiale. l'avvento della Guerra Fredda.

La Seconda Guerra Mondiale.

L'Olocausto.

La Resistenza.

***MODULO 6: l'avvento della Guerra Fredda.**

Il Secondo Dopoguerra.

La Guerra Fredda tra USA e URSS.

***MODULO 7: gli ultimi decenni. Oggi e domani.**

L'Italia della prima Repubblica.

L'Europa Occidentale dalla Comunità Economica all'Unione Europea.

NB: gli argomenti preceduti da * verranno svolti dopo il 15 maggio.

Attività integrative extracurricolari

- 7 febbraio 2018 Partecipazione a recital "Giovani custodi della memoria" presso il Teatro Verdi di Forlimpopoli, in occasione della Giornata della Memoria.

- 10 febbraio 2018 incontro nell'Aula Magna dell'Istituto con esperti dell'Associazione "Libera" per sensibilizzare gli studenti ai temi della lotta contro le mafie.

- 8 marzo 2018 (in orario serale): organizzazione cena con utilizzo di prodotti "Libera Terra", presentazione del recital "Voci di donne contro la mafia", con lettura di testi da parte dei ragazzi e proiezione di video.

Progetto con Associazione "Libera".

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA A.S. 2017/2018

A CONCLUSIONE DEL PROGETTO/ATTIVITA'

Sezione 1 - Descrittiva

1.1 Denominazione progetto

<i>Indicare Codice e denominazione del progetto</i>

Percorso di conoscenza di Libera e delle mafie in Emilia-Romagna e in Italia.
--

1.2 Responsabile progetto

<i>Indicare Il responsabile del progetto</i>
--

Spinelli Stefania, Bondi Massimo, Boscherini Donatella.
--

1.3 Obiettivi

<i>Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.</i>

Finalità: educazione alla cittadinanza consapevole.
--

Obiettivi: 1. Conoscere il fenomeno delle mafie e della loro diffusione sul territorio italiano, anche a livello locale, dal punto di vista storico; 2. Conoscere la Legge Pio La Torre relativa alla confisca e al riutilizzo a fini sociali dei beni confiscati alle mafie; 3. Conoscere l'Associazione "Libera" e il suo operato relativamente alla gestione dei beni confiscati; i prodotti di Libera Terra.

Destinatari: alunni delle classi 5 ^A B, 5 ^A F, 5 ^A G.

Metodologie:

1 lezione di 1 ora nelle singole classi con visione di slide fornite da “Libera”; 1 lezione di 2 ore con proiezione dei film “I cento passi” di M.T. Giordana o di “Mery per sempre” di Marco Risi;
1 incontro di 2 ore con le tre classi alla presenza degli esperti di Libera e dei docenti; 1 incontro di restituzione, mediante cena, organizzata dai ragazzi, accompagnata da letture e video sull’argomento.
Istituzioni esterne: Associazione “Libera”.

1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Pentamestre: gennaio-marzo.

I docenti di italiano e storia, nelle rispettive classi, hanno tenuto 1 lezione di 1 ora con proiezione di slide e 1 lezione di 2 ore con proiezione dei film “I cento passi” di M.T. Giordana o di “Mery per sempre” di Marco Risi (fine gennaio-inizio febbraio). **Sabato 10 febbraio** è stato realizzato un incontro con 2 responsabili dell’Associazione “Libera”, Franco Ronconi e Debora Galassi, e una ex studentessa dell’Istituto, Federica Muccioli (2 ore con le classi riunite in Aula Magna). **Giovedì 8 marzo**, come restituzione, è stata organizzata una **cena aperta al pubblico** (docenti, famiglie, Associazione Libera, esterni) con utilizzo dei prodotti di Libera Terra. Durante l’evento alcuni ragazzi hanno letto una serie di testimonianze dal titolo “Voci di donne contro la mafia” e mostrato alcuni video sull’argomento; sono inoltre intervenuti Franco Ronconi e Roberto Fiorillo, tra i fondatori della cooperativa “Le terre di don Peppe Diana” di Castelvoturno. .

1.5 - Risorse umane

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

Docenti di Italiano e Storia delle rispettive classi. Esponenti di “Libera” a livello locale e nazionale. Ex studentessa dell’IPSSEOA “Artusi” di Forlimpopoli che collabora con “Libera”.

Per la cena: Docenti ITP (Cucina, Sala, Ricevimento), Assistenti Tecnici, Collaboratori scolastici.

1.6 - Beni e servizi

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario.

Aule delle rispettive classi per i primi incontri; Aula Magna per l’incontro a classi parallele.

Eventuali fotocopie.

Per la cena: prodotti di Libera Terra.

Data 5/5/2018.

I RESPONSABILI DEL PROGETTO,
Stefania Spinelli, Massimo Bondi, Boscherini Donatella

3 - Metodi di insegnamento adottati

L’attività didattica si è articolata in lezioni frontali e lezioni di tipo dialogato, basate sull’analisi di testi e documenti storici, sollecitando costantemente l’intervento degli alunni mediante domande e verifiche immediate di comprensione. Per ogni modulo sono state effettuate verifiche orali e/o scritte; sono state inoltre assegnate relazioni orali e scritte per approfondire argomenti di particolare rilievo. Per gli alunni in difficoltà sono stati effettuati interventi di recupero curricolare, oppure sono stati attivati Sportelli Help su richiesta degli alunni. Particolare attenzione è stata inoltre dedicata agli aspetti metodologico-didattici della disciplina.

In ambito storico-letterario è stato inoltre realizzato il progetto in collaborazione con l’Associazione “Libera”. Tale progetto ha previsto, come attività conclusiva, l’impiego di alcuni tra i documenti esaminati per la realizzazione di tesine o di presentazioni in Power Point da parte degli studenti.

La programmazione è stata concordata coi colleghi delle classi parallele.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Come sussidi didattici sono stati utilizzati il libro di testo, fotocopie, appunti, audiovisivi, materiali multimediali, computer dotato di proiettore, prove di verifica strutturate e semistrutturate. Relativamente alle modalità del processo pedagogico, si è cercato di favorire la partecipazione degli alunni all'attività didattica, stimolando il dialogo educativo e cercando di aiutare gli allievi a superare le proprie difficoltà.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali pari a 66 annuali. Al 5 maggio ne sono state svolte 61.

Le lezioni hanno talvolta richiesto l'utilizzo di aule o laboratori multimediali.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per quanto riguarda la valutazione delle singole prove di verifica sia orali, sia scritte, sono state utilizzate le griglie concordate con le altre insegnanti di materia, presentate nella programmazione disciplinare. Le griglie utilizzate per le simulazioni ed il colloquio, in quindicesimi, sono di seguito allegate.

7 – Obiettivi raggiunti

Nel corso del presente anno scolastico, l'attività didattica è stata finalizzata a far acquisire agli alunni le competenze e le capacità previste dalla programmazione disciplinare annuale per la classe quinta, in particolare si è cercato di potenziare le abilità di base, perseguendo lo sviluppo delle capacità inerenti alla lettura, conoscenza, comprensione, produzione, interpretazione di testi e documenti storici. Grazie all'interesse dimostrato in particolare da alcuni allievi per la materia e l'applicazione progressivamente più assidua nello studio individuale, gli obiettivi programmati sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni, seppure secondo livelli differenziati.



**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: PADUANO PAOLA

CLASSE 5 G

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

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

1 - Relazione finale sulla classe

Il percorso didattico con la classe, composta inizialmente da 17 alunni, è iniziato nel corrente anno scolastico. Durante il percorso, a dicembre e gennaio, 2 alunni hanno interrotto la frequenza scolastica, pur senza aver mai ufficializzato tale interruzione.

Le prime rilevazioni e l'attività didattica successiva, hanno evidenziato la presenza di elementi eterogenei nel rendimento, nell'impegno profuso, nella frequenza e nella partecipazione scolastica. La classe si è dimostrata poco coesa, ma in generale è risultata discretamente collaborativa ed ha risposto in maniera positiva all'intervento didattico, mantenendo un atteggiamento sufficientemente corretto, sebbene la partecipazione attiva sia stata limitata ad un esiguo numero di alunni.

Una parte degli studenti, già in possesso di una sufficiente o discreta preparazione di base, ha ampliato e consolidato le proprie conoscenze e competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi un discreto livello finale.

Una buona parte degli allievi ha acquisito conoscenze sufficienti riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo appropriato; una parte, invece, si è limitata ad uno studio più mnemonico, scarsamente rielaborato, ed ha competenze linguistiche più incerte.

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

Il percorso didattico ha inteso approfondire le conoscenze inerenti a civiltà, storia e cultura francesi; ampliare la microlingua di indirizzo, le funzioni comunicative e le strutture grammaticali ancora non consolidate nell'uso, nonché la conoscenza della gastronomia francese regionale. Tutto ciò allo scopo di giungere ad un'autonoma capacità di comprensione e di produzione, scritte ed orali, soprattutto in merito agli argomenti concernenti il proprio percorso di studi.

2 - Programma svolto

Dai libri di testo in adozione:

L. Parodi, M. Vallacco, **C'est dans l'air**, édition compacte, Minerva scuola ed.

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

Module 1 : Les menus

- La conception du menu
- Les repas principaux des Français
- La carte des vins et les desserts
- Les menus religieux

Module 2: La sécurité et l'alimentation

Santé et sécurité

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

Régimes et nutrition :

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques et les OGM
- Le Régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances

Module 3: La Déclaration des droits de l'homme et du Citoyen

(materiale fornito in fotocopia)

- Histoire des droits de l'homme de 1789 à nos jours

- Les premiers sept articles et le préambule de la Déclaration des droits du 1789
- Analyse des articles un, deux, trois et quatre
- Lavoro a coppie e presentazione lavoro.

Module 4: Marcel Proust sa vie et son œuvre, son engagement politique

(materiale in fotocopia fornito dall'insegnante)

- Vie et œuvre, son style, ses thèmes et son engagement politique au cours de l’Affaire Dreyfus (en savoir plus: le dossier “J’ Accuse” de E. Zola)
- Analyse de son style et ses thèmes au cours de la psychologie naissante (la mémoire involontaire)

Module 5: La cuisine

La cuisine et la gastronomie françaises

(materiale in fotocopia fornito dall'insegnante)

- Le repas en France (Film “Chef”) con scheda di approfondimento
- Les émission culinaires
- Géographie culinaire française et francophone
- Les spécialités gastronomiques
- La cuisine française: traditions et fêtes
- Recherche individuelle/en couple sur l’évolution de la cuisine de sa naissance à nos jours

Module 6: Postuler à un emploi

Les métiers de la restauration

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment rédiger un CV
- Les offres d’emploi et les entretiens
- Garder le cybercontact

Grammaire

- Le participe passé
- Le passé composé et l’accord du participe passé (aux. être - révision)
- L’imparfait (révision)
- Les pronoms COD, COI (révision)
- Fiche des temps verbales: la formation des temps (Le futur simple, le conditionnel présent, le gérondif)
- Les adjectifs et les pronoms possessifs
- L’accord du participe passé (aux. avoir)
- Le gérondif et le participe présent
- L’hypothèse (1^{er} et 2^{ème} type)
- Connecteurs logiques pour : marquer la progression du discours, ajouter, illustrer, expliquer les causes et les conséquences, opposer et argumenter.

3 - Metodi d’insegnamento adottati

L’attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza congrua alle esigenze didattiche e alle risposte della classe. E’ stato scelto un approccio di tipo comunicativo, incentrato sullo studente, sulle sue competenze e sull’utilizzo della lingua per scopi comunicativi.

Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale e di gruppo, attività di ripasso ed approfondimento, lavoro a coppie.

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

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale, ma si è sempre cercato di mantenere la centralità dell'aspetto comunicativo ed interattivo della lingua straniera. Durante l'anno scolastico sono state realizzate attività di rinforzo grammaticale, di comprensione orale e scritta, di interazione orale e produzione scritta.

La produzione scritta è stata principalmente orientata prima di tutto alla comprensione (utilizzando test a risposta multipla o modalità vero/falso in modalità multimediale) e, successivamente, all'elaborazione di risposte aperte e brevi testi, come trattazione sintetica di quesiti su argomenti di alimentazione, storia e civiltà, cultura e gastronomia svolti e preparati dagli allievi stessi sotto forma di brevi video, elaborati grafici e brevi presentazioni in lingua anche avvalendosi di mezzi alternativi alla lezione frontale (Cooperative Learning).

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso didattico, articolato in tre ore settimanali per tutto l'anno scolastico (sono state svolte circa 37 ore nel trimestre e 44 nel pentamestre, fino alla data di stesura di tale documento), si è svolto prevalentemente nello spazio classe. I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, secondo le necessità didattiche ed educative evidenziatesi in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e le ore restanti sono state impiegate nello svolgimento di prove di verifica, orali e scritte, attività di ascolto e prove di comprensione orale, nonché nel ripasso e rinforzo di contenuti e competenze (anche attraverso un rallentamento didattico di due settimane tra il trimestre ed il pentamestre).

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

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

Le prove orali sono consistite nelle verifiche formali quali le interrogazioni, nella lettura e comprensione, ma anche nella valutazione di presentazioni preparate dagli alunni stessi in diversi momenti didattici, di discussioni e nella comprensione della lingua orale.

Nella valutazione delle prove, sono stati presi in considerazione:

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

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

La valutazione è stata espressa in decimi.

7 - Obiettivi raggiunti

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

Conoscenze:

- conoscenza dei momenti essenziali della storia della gastronomia francese, dalle origini all'epoca moderna;

- conoscenza delle produzioni tipiche di alcune regioni francesi;
- conoscenza della microlingua inerente al mondo degli alimenti e della cucina;
- conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute;
- conoscenza delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei rischi dovuti ad una errata conservazione;
- conoscenza di almeno un autore rappresentativo della letteratura francese della modernità.

Abilità:

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

Competenze:

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



**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: CARLO BRUNO CINOTTI

CLASSE 5 G

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE ED EDUCAZIONE FISICA

- 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

La classe ha dimostrato un interesse al dialogo educativo, nel complesso buono ed una altrettanto buona attitudine per gli sport di squadra. Gli alunni si sono resi sempre disponibili ed il comportamento è stato generalmente sempre corretto e rispettoso evidenziando una buona conoscenza degli argomenti trattati. Il giudizio complessivo della classe è da considerarsi più che buono.

2 - Programma svolto

Lo svolgimento del programma è stato finalizzato alla ricerca dei contenuti fondamentali della materia trattata, quali la ricerca dello sviluppo armonico della personalità e la graduale presa di coscienza corporea, facendo della pratica dei vari esercizi e discipline affrontate, strumento di crescita e di miglioramento delle qualità di base personali degli alunni.

Gli argomenti trattati sono stati :

-fondamentali di gioco e regole della pallavolo, pallacanestro e del calcio;
-esercizi sul correre e saltare, es. di coordinazione oculo - manuale ed oculo - podalica; es. per la mobilitazione articolare ed allungamento muscolare.

Informazioni teoriche sull'apparato locomotore.

3 - Metodi d'insegnamento adottati

Il metodo adottato è stato del tipo globale.

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

Palloni da pallavolo, pallacanestro, calcetto; spalliere e tappeti.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Nel primo periodo dell'anno scolastico si è privilegiato la conoscenza dei regolamenti degli sport trattati e la presa di coscienza delle proprie capacità tecnico-atletiche mentre nel secondo periodo abbiamo alternato la pratica della pallavolo, della pallacanestro e del calcio con lezioni teoriche volte alla conoscenza dell'apparato locomotore.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Osservazione qualitativa e quantitativa dell'impegno profuso, della correttezza e del rispetto delle persone, delle cose e delle regole durante le lezioni.

7 - Obiettivi raggiunti

Conoscenze teoriche dell'apparato locomotore e della sua funzione; competenze motorie; sviluppo della socialità; conoscenza degli sport trattati (pallavolo, pallacanestro e calcio) incremento delle singole qualità (tonificazione e potenziamento muscolare, resistenza , mobilità articolare, coordinazione, senso del ritmo ed equilibrio), presa di coscienza corporea (stretching, educazione posturale), considerazione di tutte le norme socializzanti insite nella pratica dei giochi sportivi (rispetto delle regole, accettazione del proprio ruolo, collaborazione con i compagni per un fine comune,rispetto dei giudici di gara, degli avversari e del materiale comune).



**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: BASILIO PAPA

CLASSE 5 G

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
-SETTORE SALA E VENDITA**

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

1 – Relazione finale sulla classe.

Ho assunto l'insegnamento della classe 5G composta da 17alunni, di cui 10 maschi e 7 femmine, quest'anno.

La classe proviene dalla qualifica di operatore dei servizi ristorativi settore cucina, si presenta omogenea e ben strutturata.

La classe ha presentato attenzione, allo studio e si sono dimostrati pienamente maturi.

L'interesse da parte loro è stato continuo e proficuo.

Il livello d'apprendimento generale è buono.

Gli studenti nel complesso hanno partecipato attivamente, mostrandosi disponibili all'ascolto e collegando la lezione in maniera multidisciplinare.

Il programma è stato svolto quasi interamente con approfondimenti specifici in alcune unità.

2 - Programma svolto

MODULO 1: LA DISTILLAZIONE

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

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

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

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

MODULO 2: LA BIRRA

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

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

U.D. 2: la degustazione della birra, il servizio della birra, l'abbinamento cibo – birra;

U.D. 3: le diverse varietà e tradizioni.

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

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

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

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

U.D. 3: Preparazione dei cocktail a base vini liquorosi e vermouth per aperitivo;

U.D. 4: Abbinamento vini dolci con dolci ,formaggi , fegato d'oca. Degustazione

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

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

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

- U.D 1: Franciacorta- Alta Langa- Trento- Talento- Oltrepo' Pavese- Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene-Moscato D'Asti;
- U.D. 2: Servizio , varie tipologie, la loro composizione, il mercato, la qualità;
- U.D. 3: Abbinamento cibo -vino dai momenti di festa fino alla tradizione per arrivare all' abbinamento per contrasto;
- U.D. 4: I cocktail a base spumante Sparckling, servizio aperitivo;
- U.D. 5: Degustazione dei spumanti delle varie zone, in modo da far percepire le differenze produttive e l'impronta riconoscitiva.

MODULO 5: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI.

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

- U.D. 1: La tipicità come elemento strategico;
- U.D. 2: Forza e debolezza del prodotto tipico;
- U.D. 3: Il ruolo dei consumatori;
- U.D. 4: I marchi di tutela dei prodotti.

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

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

- U.D. 1: Pane- insalate (semplici, miste, composte) – I risi e le cotture- i frutti tropicali ed il loro usi;
- U.D. 2 : I vari tipi di sali- pepi- aceti – olii;
- U.D. 3 :L'olio extravergine di oliva Italia ed comunitario differenze;
- U.D. 4: Le salse stabili e instabili.

MODULO 7 : REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

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

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

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

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

- U.D. 1: L'office - la sala - la cucina - il bar (la struttura scheletrica). I reparti come si progettano
- U.D. 2: La carta dei vini e le varie carte Menu cosa prediligere e la giusta carta per ogni evenienza;
- U.D. 3 : La bassa temperatura , la rigenerazione il rooner, ultrasuoni, Vaso cottura e sottovuoto. L'uso adeguato per risparmiare tempo denaro e personale.

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

OBIETTIVO: Proporre un aperitivo attuale conoscendo la tradizione.

- U.D. 1: I stuzzichini tradizionali d'accompagnamento canape, tartine, risole , cocktail di scampi in salsa rosa ecc;
- U.D. 2: Le crudità , le marinate sale olio aceto Alternative valide (ostriche salmone alici);
- U.D. 3: Finger Food le nuove proposte;
- U.D. 4: L'aperitivo lungo il brunch.

MODULO 10: LA GESTIONE DEGLI STILI DI SERVIZI.

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

- U.D. 1: Servizio all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa ,i servizi alla americana self service, al buffet in piedi con operatore o senza;
- U.D. 2: I nuovi servizi all'italiana con vassoio e con cloque.

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

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

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

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

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

- U.D. 1: Latte Arte a caldo e freddo, emulsione , aerea, sifone;
- U.D. 2 : tisane ,te ed infusi le varie combinazioni e il giusto servizio;
- U.D. 3 : LA cioccolata in tazza con l'uso di vari tipi di cacao Differenze e combinazioni.

MODULO 13: LA COLAZIONE

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

- U.D. 1: Come disporre il cibo. Le piattaforme;
- U.D. 2: le nuove esigenze i nuovi orari i nuovi cibi salutistici;
- U.D. 3 : le nuove tecnologie e le nuove forme di preparare al momento i cibi.

3 - Metodi di insegnamento usati.

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- colloquio-scambio;
- prove semi-strutturate;
- uso di piattaforme digitali,
- video youtube;
- analisi organolettica e sensoriale.

4 - Mezzi di insegnamento usati:

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "SALA- BAR E VENDITA" di Oscar Galeazzi, edizione Hoepli
- Fotocopie, video e piattaforma We school

5 – Spazi e tempi del percorso formativo.

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

Modulo	(ottobre-dicembre)
Modulo	(gennaio-marzo)
Modulo	(marzo-aprile)

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

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

6 - Criteri e strumenti di valutazione usati.

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

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

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

7 - Competenze raggiunte.

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

Le competenze determinate sono le seguenti:

Saper riconoscere le varie tipologie di bevande distillate e non. Conoscere le materie prime e da cui derivano;

Conoscere il prodotto e l'utilizzo che ne deriva, al bar, in sala o in cucina e le regole per venderlo;

Conoscenza delle bevande distillate e a cosa si va incontro nell'abuso di esse, sia per la salute propria e altrui;

Conoscere le varie tipologie di vini liquorosi e aromatizzati;

Conoscere l'utilizzo nel servizio;

Saper valorizzare il prodotto durante il servizio e le regole per venderlo.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

Alternanza scuola - lavoro e Percorsi formativi professionalizzanti classe 5 G

Settore cucina A.S. 2015/16, 2016/17, 2017/18

Esperto di enogastronomia con indirizzo di cucina (Enogastronomo)

Destinatari: alunni 3G/4G/5G

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.

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 facoltativo, estate 2016	80**	Tutor Aziendale	I.T.P.referente
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio da Giugno a Luglio 2016	120*	Tutor Aziendale	Tutor scolastico
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio da Maggio a Giugno 2017	120 *	Tutor Aziendale	Tutor scolastico
Stage estivo facoltativo, estate 2017	120**	Tutor Aziendale	Tutor scolastico
*Totale ore moduli obbligatori	360		
** Ore facoltative o attività per alcuni allievi	200**		

* ATTIVITA' SVOLTE IN ALTERNATIVA

** ATTIVITA' FACOLTATIVA, SU BASE VOLONTARIA

Percorsi formativi professionalizzanti classe 5 G Settore Cucina Anno scolastico 2015/16, 2016/17 e 2017/18

TEMPI PREVISTI

Alcune attività sono state svolte in concomitanza con le lezioni teoriche o pratiche del mattino o pomeriggio.

MODALITÀ ESECUTIVE

Lezioni teoriche nel primo pomeriggio

Pratica operativa in orario pomeridiano-serale.

Visite a fiere, cantine, aziende alberghiere e ristorative, in Italia o all'estero, in base alla disponibilità dell'azienda/ente ospitante

Partecipazione a concorsi.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO (in moduli)

MODULI	ORE	ESPERTO ESTERNO	DOCENTE
**Open day in istituto	10,5		ITP in servizio
Partecipazione a fiere, convegni, visite aziendali (Expò, Sigep, ecc,)	51		ITP E docenti
Pratica operativa in istituto e all'esterno con attività prestata per cene aperte al pubblico e/o richieste da Enti territoriali. Progetto "Chef Stellati in istituto-Cucinarte"	44		I.T.P. E DOCENTI
Prodotti DOP e IGP Emilia-Romagna	3	Esperti vari	Confcooperative E.R.
Corso Grana Padano	3	Esperti vari	Azienda Grana Padano
Corso A.I.S. secondo livello, orario extracurricolare, ottobre 2017 - aprile 2018	30	Relatori ais	ITP referente specializzato
Lezione con esperti in nuove tecnologie ex allievi	4	Chef esterni	ITP referente
Lezione di macelleria	3	Macellaio esterno	ITP referente
Lezione di macrobiotica	8	Esperto esterno	ITP referente
**Progetto "mani impasta"	5		ITP referente
Totale ore moduli	112		
** Ore facoltative o attività per alcuni allievi	45,5		

Il docente referente
Prof.ssa Roberta Ragazzini



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 11 quesiti, 2 per le lingue straniere (preceduti da un testo di riferimento in lingua) e 3 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		
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 _____

<u>INDICATORI</u>	<u>DESCRITTORI</u>	<u>PUNTI</u>
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 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: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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		

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: LINGUA INGLESE

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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 Punti ___/15

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: LINGUA FRANCESE

PERTINENZA ALLA TRACCIA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI

Traccia svolta in modo completo e approfondito; conoscenza ampia e puntuale dell'argomento.	Buono: pt. 6	
Traccia svolta in modo pertinente; conoscenza abbastanza sicura dell'argomento.	Discreto: pt. 5	
Gli aspetti centrali della traccia sono stati svolti in modo pertinente; conoscenza di contenuti essenziali.	Sufficiente: pt. 4	
Conoscenza incerta dei contenuti e produzione non sempre pertinente.	Insufficiente: pt. 3	
Scarsa conoscenza dei contenuti e trattazione poco pertinente.	Gravemente insufficiente: pt. 2	

CORRETTEZZA FORMALE

Sicuro controllo della lingua; vocabolario ricco e appropriato; qualche occasionale errore che non compromette la scorrevolezza dell'elaborato.	Buono: pt. 3.5	
Lingua scorrevole, terminologia appropriata; errori grammaticali e lessicali che non compromettono la comprensione.	Discreto: pt. 2.5	
Pur evidenziando alcune lacune grammaticali/ lessicali, il testo risulta sostanzialmente comprensibile e sufficientemente scorrevole.	Sufficiente: pt. 2	
Numerosi errori di grammatica, sintassi e vocabolario; tuttavia i concetti principali risultano parzialmente comprensibili.	Insufficiente: pt. 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: pt. 1	

ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA

Sicure capacità nella gestione e nell'organizzazione del discorso.	Buono: pt. 3.5	
Elaborato organizzato in modo semplice ma chiaro.	Sufficiente: pt. 2.5	
Elaborato articolato in modo confuso; la produzione non è sviluppata con coerenza e coesione.	Insufficiente: pt. 1.5	

ORIGINALITA' E APPROFONDIMENTO

Contenuti rielaborati in modo personale e arricchiti da spunti originali.	Buono: pt. 2	
Sviluppo lineare dell'elaborato, con alcuni apporti personali.	Sufficiente: pt. 1.5	
Contenuti esposti in modo generico, con una scarsa rielaborazione personale.	Insufficiente: pt. 1	
Contenuti esposti in modo generico e ripetitivo, senza alcuna rielaborazione personale.	Grav. insufficiente: pt. 0.5	
Totale Punti: ____/15		

**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

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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