



**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 D

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

Articolazione: Cucina



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 D

a) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTE

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

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

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

c) SCHEDE RELATIVE ALLE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

d) SCHEDE RELATIVE ALLA TERZA PROVA SCRITTA

e) GRIGLIE DI VALUTAZIONE DI PRIMA, SECONDA E TERZA PROVA E DEL COLLOQUIO



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

ELENCO CANDIDATI - CLASSE 5D

Cognome e Nome	
1.	BERNABINI VALENTINA
2.	CARO LORENZO
3.	CHIOCCIOLINI LISA
4.	COPPOLA ROSARIA
5.	D'URSO SAMUELE
6.	DEYLA CAMILLA
7.	FABBRI MATTIA
8.	FRAIER IONELA SORANA
9.	GRILLO GIORGIA
10.	MARANO PIA
11.	MONTEVECCHI ALESSANDRO
12.	ROMANO LUIGI
13.	SARE SAMIRATOU
14.	SBRIGHI CRISTIAN
15.	SIMINELLI ROBERTO
16.	TERRANOVA LORENZO
17.	TIRANNO ALESSIA
18.	TOSCANO GAETANO

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

Alternanza scuola - lavoro e Percorsi formativi professionalizzanti classe 5 D

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

Esperto di enogastronomia con indirizzo di cucina (Enogastronomo)

destinatari: alunni 3D/4D/5D

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

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

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5D si compone di 18 alunni: 9 maschi e 9 femmine; il gruppo si è formato in terza ed ha evidenziato nel corso degli anni un buon affiatamento che ha favorito il dialogo didattico educativo. La continuità didattica, garantita dalla maggior parte dei docenti, ha consentito la conoscenza reciproca e favorito l'insorgere di relazioni interpersonali positive generate da un atteggiamento cordiale, rispettoso e collaborativo mantenuto anche nel corso del viaggio di istruzione (progetto "Giovani custodi della memoria").

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

All'interno del gruppo sono presenti studenti con caratteristiche diverse. Alcuni hanno interessi e curiosità apprezzabili sia sul piano prettamente professionale, messe a frutto proficuamente in ambito lavorativo, sia sul piano culturale; spesso si sono mostrati disponibili al dialogo su tematiche di attualità e su alcuni contenuti, delle diverse discipline mostrando un'adeguata motivazione all'approfondimento. Alcuni alunni, nel corso del pentamestre, hanno conseguito certificazioni linguistiche, hanno partecipato a corsi di alta professionalità ed hanno partecipato allo spettacolo teatrale all'interno del progetto "Giovani custodi della memoria" e si sono distinti per l'impegno e la forte motivazione.

L'impegno nello studio si è rivelato per la maggioranza non adeguato e comunque intensificato in prossimità delle prove di verifica o interrogazioni. Gli alunni nella quasi totalità hanno partecipato con attenzione ed hanno maturato la capacità di organizzare lo studio in modo regolare ed abbastanza approfondito, rispettando le consegne dei docenti con puntualità.

La frequenza alle lezioni della maggior parte degli alunni è stata regolare, pochi studenti hanno fatto registrare numerose seppur per ragioni diverse.

Alcuni studenti hanno recuperato interamente le carenze formative, per qualcuno lievi ed in una sola disciplina, del primo trimestre; per altri permangono alcune difficoltà in alcune discipline anche se il profitto risulta per tutti migliorato.

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

Buono o quasi buono: livello raggiunto da alcuni alunni che si sono costantemente impegnati nello studio, con un efficace metodo di studio e discrete competenze di base, conseguendo competenze comunicative abbastanza sicure ed una discreta capacità di rielaborare i contenuti proposti;

Più che discreto: livello raggiunto dalla maggior parte degli alunni che mostrano conoscenze adeguate e sono in grado di organizzare un'esposizione semplice ma corretta, rielaborando in modo autonomo i contenuti;

Pienamente sufficiente o quasi discreto: livello raggiunto da quegli alunni che mostrano conoscenze adeguate seppur non approfondite e sono in grado di organizzare un'esposizione semplice ma abbastanza corretta, rielaborando, in alcuni casi, in modo autonomo i contenuti;

Sufficiente/non pienamente sufficiente: livello raggiunto dai pochi studenti che invece dimostrano un apprendimento prevalentemente mnemonico ed organizzano con maggiori difficoltà gli interventi, sia a livello di colloquio che di produzione scritta e spesso non riescono 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.

Il processo formativo della classe è stato integrato dal percorso di “alternanza scuola - lavoro”: gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati più che discreti e in alcuni casi buoni o eccellenti. In corso d’anno gli insegnanti si sono resi disponibili per attività di recupero individualizzate (sportello “help”) e qualche studente si è avvalso di questa opportunità in alcune discipline.

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

Gli 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 5D

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 secondo livello dell'A.I.S (Associazione italiana sommelier Romagna).

17 OTTOBRE 2017

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

6 - 11 NOVEMBRE 2017

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

8 NOVEMBRE 2017

Gli alunni partecipano al progetto sportivo "beach volley", sviluppato in 4 lezioni, presso "Campo centrale" di Forlimpopoli.

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 presso la scuola. L'esame si terrà a marzo 2018.

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.

DICEMBRE 2017

Alcuni alunni sono impegnati al corso in preparazione della certificazione di lingua inglese PET (livello B1) con la madre lingua Louise Mannion.

DICEMBRE 2017

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

DICEMBRE 2017

Si offre la possibilità alla classe di partecipare ad una simulazione dei test di ammissione

all'università organizzata da Alpha test, nel proprio ambito di interesse è scientifico- linguistico- economico- o tecnologico.

DICEMBRE 2017 – GENNAIO 2018

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

10 GENNAIO 2018

Gli studenti partecipanti al corso di preparazione alla certificazione B1, condotto dalla prof.ssa Benedetta Neri, saranno impegnati nella simulazione dell'Esame PET (Preliminary English Test) con inizio alle ore 14.30, si protrarrà fino alle ore 17.30

15 GENNAIO 2018

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

18 GENNAIO 2018

Alcuni alunni si recano a Bologna - Palazzo Re Enzo – per una attività di Show cooking (alternanza scuola/lavoro) per manifestazione nazionale del MIUR sulla Scuola digitale.

23 GENNAIO 2018

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

24 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 - GIUGNO 2018

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

29 GENNAIO 2018

Gli alunni svolgono un'attività di Alternanza Scuola Lavoro in occasione dell'evento Cucinarte 2018, presso il nostro Istituto.

31 GENNAIO 2018

Gli alunni partecipano ad un'attività di alternanza scuola/lavoro – visita aziendale all'ELECTROLUX a Pordenone accompagnati dal Dirigente Scolastico e dal docente Zannoni Luca.

FEBBRAIO 2018

Alcuni alunni partecipano al Corso Barista Professionista e Tecniche di latte art free pour dalle ore 14.30 alle 17.30 effettuato dal prof. Maltoni Matteo

1 e 15 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

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

12 FEBBRAIO 2018

La classe è coinvolta nell'esposizione sulla possibilità di svolgere l'attività di Servizio Civile da parte del COPRESC dalle ore 9.05 alle ore 10.05 in entrambe le giornate.

16 FEBBRAIO 2018

La classe è impegnata nell'esercitazione Cena Aziendale con i Prof. Mazzoni Pierpaolo, Buda Stefano, Zannoni Luca, Lacopo Pasqualina.

22 FEBBRAIO 2018

Un'alunna partecipa, presso il nostro Istituto, al Concorso "Miglior Sommelier Junior"

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 dalle ore 9.05 alle ore 11.05.

7 MARZO 2018

Alcuni alunni partecipano alla fase conclusiva del progetto AVIS.

10 MARZO 2018

Alcuni alunni partecipano alla prova finale dell'esame PET

14 MARZO 2018

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

14 MARZO 2018

Alcuni alunni partecipano ai campionati studenteschi di calcio junior maschile

MARZO – MAGGIO 2018

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

16 APRILE 2018

La classe è impegnata nella pratica operativa – "Cucinarte Chef Salvatore Bianco"

16 APRILE 2018

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

16 APRILE 2018

Alcuni studenti conseguono la certificazione internazionale di lingua inglese Preliminary English

Test (Level B1) rilasciata da Cambridge Esol, Dipartimento della Cambridge University

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**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Licia Marzocchi

CLASSE 5D

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

Gli studenti hanno mantenuto nel corso dell'anno un atteggiamento abbastanza corretto, con un discreto livello di attenzione e di partecipazione alle attività didattiche. La maggior parte degli alunni ha dimostrato, infatti, un interesse e una curiosità discreta per la disciplina e per gli argomenti proposti; per queste ragioni diversi di loro hanno compiuto progressi rispetto alla situazione di partenza, sia in termini di capacità di analisi e di confronto tra i testi, sia in termini di comunicazione orale e scritta.

Alcuni hanno ottenuto risultati inferiori rispetto alle loro potenzialità, a causa di un impegno nello studio piuttosto incostante, di un comportamento passivo e improduttivo in classe.

Il livello di conoscenza dei contenuti disciplinari è discreto o buono solo per alcuni componenti del gruppo classe, con poche punte di eccellenza, per gli altri la preparazione può considerarsi sufficiente.

Permangono tuttavia, per alcuni, difficoltà nell'elaborazione del testo scritto, a causa di non ancora consolidate competenze linguistiche – espressive e capacità di interpretare e rielaborare criticamente i contenuti e il materiale di documentazione.

2 – Programma svolto

La narrativa naturalista - verista

La cultura del Positivismo. I miti della scienza, della tecnologia, del progresso. La teoria dell'evoluzione secondo Darwin. Il darwinismo sociale.

Scienza e letteratura a confronto. Dal Positivismo al Naturalismo.

Il naturalismo francese (caratteristiche generali).

Il Verismo italiano. La biografia di Giovanni Verga e il suo itinerario di scrittore.

L'adesione al Verismo. Le strategie narrative. La visione della vita nella narrativa di Verga. Il "Ciclo dei vinti".

I Malavoglia: l'ambientazione e la vicenda, i personaggi, i temi e le tecniche narrative.

Da *I Malavoglia*: 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 *Vita dei Campi*: Rosso Malpelo.

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

Da *Mastro don Gesualdo*: La morte di Gesualdo.

La poesia simbolista

Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna.

Da *I fiori del male*: *L'Albatro*,

Corrispondenze,

Spleen

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

La poesia di Pascoli e D'Annunzio.

Giovanni Pascoli: la biografia, il pensiero e la poetica

Da *Myricae*: *Novembre*

L'Assiuolo

X Agosto

Il temporale

Il lampo

Da "Canti di Castelvecchio": *La mia sera.*

Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio: la biografia, il pensiero e la poetica.

Le *Laudi*. Da *Alcyone*: *La pioggia nel pineto,*

La sera fiesolana.

La narrativa di indagine interiore

La cultura del Decadentismo.

L'estetismo. Ritratto dell'esteta.

Gabriele D'Annunzio, *Il Piacere*: la vicenda e la struttura del romanzo, "Andrea Sperelli"

– L'attesa dell'amante

– L'asta

Italo Svevo: la biografia, il pensiero e la poetica. *La coscienza di Zeno*: le novità strutturali del romanzo.

Da *La coscienza di Zeno*: *L'ultima sigaretta,*

Lo schiaffo del padre.

L'esplosione finale.

Luigi Pirandello: la biografia, il pensiero e la poetica dell'umorismo. Il contrasto tra vita e forma. Il tema dell'identità.

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

La signora Frola e il signor Ponza suo genero

Le vicende e i temi dei principali romanzi.

Il fu Mattia Pascal: *La nascita di Adriano Meis*

Nel limbo della vita

Uno, nessuno, centomila (contenuto in sintesi).

La poesia tra le due guerre

Il Futurismo.

A. Palazzeschi, E lasciatemi divertire.

Filippo Tommaso Marinetti, Il primo Manifesto del futurismo.

Giuseppe Ungaretti: la biografia e l'idea di poesia. La raccolta "*L'Allegria*".

Da *L'Allegria*: *Mattina*

*I fiumi,
Veglia,
Fratelli,
San Martino del Carso,
Sono una creatura,
In memoria,
Soldati.*

Eugenio Montale, cenni biografici, la poetica del "male di vivere" nella raccolta "Ossi di seppia".
Il dolore di vivere, la memoria imperfetta e la fragilità del ricordo. Il correlativo oggettivo.

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

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

Umberto Saba: *la vita, il pensiero, la poetica.*

Dal *Canzoniere*: *A mia moglie,
Ritratto della mia bambina,
Amai,
Ho sceso dandoti il braccio,
Trieste.*

S. Quasimodo, cenni biografici. *Ed è subito sera.
Alle fronde dei salici*

Il Neorealismo.

Cenni a Italo Calvino, Pavese, Elsa Morante, Primo Levi.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Impostazione modulare. Lettura ed analisi dei testi in classe. Lezione frontale alternata al dialogo e a momenti operativi (esercizi di analisi). In occasione delle esercitazioni scritte sono state fornite agli studenti indicazioni di svolgimento e materiali di documentazione.

La programmazione è stata concordata coi colleghi delle classi parallele.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione per la classe è il seguente: A.A.V.V. Il rosso e il blu, C. Signorelli scuola. Ho aderito all'iniziativa "Il Quotidiano in Classe" promossa dall'Osservatorio Permanente Giovani Editori.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

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

Nella correzione degli elaborati ho preso in considerazione i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto informativo, competenze linguistico - espressive, capacità di organizzare un testo, capacità di interpretare e valutare.

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

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

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico 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**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Licia Marzocchi

CLASSE 5D

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

Gli studenti hanno mantenuto nel corso dell'anno un atteggiamento sempre corretto, anche se a volte un po' superficiale. Hanno mostrato un livello discreto di attenzione e di partecipazione alle attività didattiche, un interesse e una curiosità discreta per la disciplina e per gli argomenti proposti. Alcuni hanno ottenuto risultati inferiori rispetto alle loro potenzialità, a causa di un impegno nello studio piuttosto essenziale e di un comportamento passivo in classe.

Il livello di conoscenza dei contenuti disciplinari è più che sufficiente o discreto in generale e molto buono solo per alcuni componenti del gruppo classe, per gli altri la preparazione può considerarsi solo sufficiente.

2 – Programma svolto

L' Epoca dell'imperialismo

In sintesi gli stati europei nel secondo Ottocento.

La spartizione imperialistica del mondo.

Progresso scientifico – tecnologico e sviluppo industriale nella seconda metà dell'Ottocento.

La società di massa.

Il diffondersi del nazionalismo e del razzismo nelle ideologie di fine secolo.

La prima guerra mondiale e le sue conseguenze.

Rivalità tra gli stati e questioni nazionali: le premesse della “Grande Guerra”

La prima guerra mondiale: gli schieramenti e le fasi del conflitto.

Novità della guerra: la guerra di posizione, carattere mondiale e di massa e le nuove tecnologie.

I trattati di pace e la situazione mondiale dopo la guerra.

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

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

La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista sovietico.

Lo stalinismo.

Il fascismo da movimento a partito a regime dittatoriale.

La Germania dalla repubblica di Weimar al totalitarismo nazista. Il mito della razza, antisemitismo.

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

La seconda guerra mondiale.

L'Espansionismo del Giappone e della Germania.

La seconda guerra mondiale : gli schieramenti, i teatri di guerra, le fasi del conflitto.

L' "Ordine nuovo" nazista, i campi di sterminio.

La guerra e il dopo guerra in Italia : la persecuzione degli Ebrei, la Resistenza, il dramma dell'Istria e le Foibe.

Il secondo dopoguerra.

La nascita dell'ONU.

L'Espansione del comunismo nei paesi dell'Est europeo.

La guerra fredda e la divisione del mondo in due blocchi contrapposti.

In estrema sintesi:

Aree di crisi nel pianeta negli anni della guerra fredda : Berlino, Corea, Cuba, Vietnam.

Il crollo del comunismo.

3 – Metodi di insegnamento adottati

Impostazione modulare. Lettura e spiegazione del libro di testi in classe. Lezione frontale alternata al dialogo e a momenti di confronto e dibattito con gli allievi, realizzazione di mappe e schemi di sintesi.

La programmazione è stata concordata coi colleghi delle classi parallele.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione per la classe è il seguente: Brancati-Paglierani, Storia in campo, La Nuova Italia.

Ci si è avvalsi di appunti, schemi, letture e mappe.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

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

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati i colloqui e quesiti a risposta singola.

Nella valutazione ho preso in considerazione i seguenti elementi di valutazione: conoscenza dei contenuti, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di argomentare ed operare collegamenti, capacità di ricostruire e analizzare gli eventi storici, capacità valutative e critiche.

Infine, per la correzione dei quesiti, ho valutato la pertinenza e la completezza delle risposte, la correttezza e la proprietà espressive, la capacità di sintesi, la capacità di rielaborazione personale.

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

7 – Obiettivi raggiunti

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

- conoscere i contenuti dei vari moduli in modo essenziale,
- ricostruire ed analizzare gli eventi storici,
- esprimersi in modo chiaro e appropriato,
- valutare, confrontare ed aggiornare le tematiche.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Loretta Casalboni

CLASSE 5D

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

Gli alunni hanno mantenuto nel corso dell'anno un atteggiamento piuttosto corretto, e la relazione con l'insegnante è sempre stata buona, anche perché la sottoscritta conosce la quasi totalità degli alunni sin dalla classe prima. La classe, pur essendo composta da elementi diversi tra loro, per interesse, motivazione, impegno e preparazione linguistica, ha collaborato su livelli diversi di dialogo comunicativo, talvolta aperto e produttivo, talvolta riservato e più distaccato, soprattutto nella prima parte dell'anno. Eterogeneo risulta il livello di interesse, così come l'impegno e la partecipazione. Alcuni alunni, motivati e con un buon livello di preparazione di partenza, hanno mostrato interesse per la disciplina partecipando con diligenza alle lezioni ed approfondendo gli argomenti, e si sono impegnati nello studio con costanza rispettando sempre le consegne in modo puntuale. La loro preparazione risulta di conseguenza corretta ed omogenea, pur con capacità di rielaborazione personale differenziate. Il loro profitto risulta ottimo, buono o più che buono. Altri alunni, invece, anche se con discrete potenzialità, non si sono dimostrati interessati a conseguire un profitto positivo, e nel corso dell'anno scolastico non si sono applicati nello studio con la necessaria costanza ed attenzione. Non tutti hanno, di conseguenza, saputo far fronte alla richiesta di impegno, evidenziando un lavoro personale discontinuo e superficiale, in certi casi non adeguato e piuttosto scarso, finalizzato spesso ai soli momenti di verifica. Permangono, pertanto, per un numero limitato di alunni, gravi e varie difficoltà nella stesura e nell'elaborazione del testo scritto e diffuse incertezze nella produzione orale, o per motivazioni scolastiche incerte e/o scarsa volontà, o per il debole approfondimento dei contenuti o per un metodo di lavoro inefficace e per alcuni prettamente mnemonico, la cui causa principale va ricercata nella preparazione lacunosa e soprattutto nel mancato impegno. Il loro profitto risulta tuttora non sufficiente o quasi sufficiente. L'opportunità di seguire attività di recupero e/o di potenziamento proposte dalla scuola sono state colte da pochi alunni nel corso dell'anno scolastico.

2 – Programma svolto

MODULO: The world of Hospitality

Accommodation:

The hospitality industry

Types of accommodation

Accommodation: services and facilities

Catering:

Commercial versus non-profit catering

Commercial catering

Famous food outlet chains

The stressful side of supper clubs

Starbucks

Hard Rock Café (fotocopy)

The man who destroyed mealtimes (fotocopy)

MODULO: Safety and Nutrition

Diet and nutrition:

The eatwell plate

Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs)

The Mediterranean diet
Food intolerances and allergies
Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism
Alternative diets: raw food, fruitarianism and dissociated diets
How about some organic food?
Eating disorders (fotocopy)
Coeliac disease (fotocopy)
Kids, Teenagers and Old people's diet (fotocopy)
Nutrition, a matter of information (fotocopy)
Nutritional needs (fotocopy)
Slow food and organic food
Out of shape: the fruit test (fotocopy)
What does 'diet' really mean? (fotocopy)
The food pyramid (fotocopy)
New culinary trends: Fusion cuisine – Molecular gastronomy (fotocopy)

MODULO: International cooking

Multicultural London
Multicultural New York
Street food around the world

MODULO: Applying for a job

Getting a job:

How to write a Curriculum Vitae
How to write a covering letter
Job advertisements and interviews

MODULO: Grammar

Structures

Revision of irregular verbs
Revision of present perfect
Past simple vs present perfect
Present simple, present continuous as future
First conditional – possible future events
Second conditional - possibility
If, when, as soon as, unless, before, while, after – usage
Passive: Present simple, Past simple, Present perfect, will
Relative pronouns: defining and non-defining
Connectors
Wish - wish+adjective+enough
Too; not ... enough

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale, lezione discussione, lavori a coppia, attività di rinforzo e recupero, conversazione in lingua, ascolto e analisi di documenti orali, lettura e analisi di testi scritti, attività di comprensione, riassunti, schemi.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Oltre ai libri di testo Catrin Elen Morris: 'Excellent', ed. Eli; P.Radley: 'Network 2', ed. Oxford, sono state utilizzate fotocopie e materiali d'ascolto forniti dall'insegnante. Per i tests di comprensione scritta non si è fatto uso del dizionario.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali pari a 99 ore teoriche. Le ore effettivamente svolte nel primo trimestre sono state 34, mentre quelle del pentamestre, alla data del 15 maggio, sono 48. La classe ha usufruito della pausa di rallentamento didattico all'inizio del pentamestre.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state richieste almeno tre prove scritte e due orali a periodo. Come prove di verifica sono stati proposti documenti autentici e non su cui effettuare prove di comprensione scritta e interrogazioni in classe. Tra le varie tipologie si è dato anche spazio a questionari a domande aperte, secondo quanto deciso dal Dipartimento di Lingue Straniere e dal Consiglio di Classe, per abituare gli alunni alla tipologia della terza prova dell'esame di Stato, di cui sono state svolte due simulazioni durante il pentamestre. Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione realizzate in collaborazione di tutti i docenti di lingue, al fine di uniformare il sistema valutativo delle due lingue straniere. Tali griglie tengono conto dei punti considerati essenziali: per le verifiche scritte, capacità di comprensione, aderenza alla traccia, contenuto, correttezza grammaticale e sintattica, padronanza lessicale e ortografica; per le verifiche orali, capacità di comprensione e di produzione (correttezza grammaticale, fonetica e padronanza lessicale nell'esposizione) e 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 evidenziati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Mediamente gli alunni sono capaci di:

- Comprendere il significato globale di un testo orale nell'ambito di un contesto conosciuto, quale quello settoriale
- Cogliere il senso di semplici testi scritti relativi al settore di appartenenza
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Dare risposte scritte in modo globalmente comprensibile a questionari attinenti l'indirizzo professionale
- Individuare le informazioni basilari dell'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute
- Individuare le tendenze principali della ristorazione nel Regno Unito e negli USA
- Compilare un curriculum vitae con relativa lettera di accompagnamento



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Federica Nannini

CLASSE 5D

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

Gli allievi della classe VD, provenienti tutti dalla classe 4D, sono miei alunni sin dall'anno scolastico 2015/2016. Si sono sempre dimostrati interessati alla materia e l'atteggiamento della maggior parte della classe è stato responsabile.

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

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

Soltanto in un caso, l'impegno è stato totalmente insufficiente e l'interesse scarso. Nonostante sia stato attivato un piano BES, l'alunna/o non ha mai usato gli strumenti compensativi e dispensativi a sua disposizione.

E' stato attivato lo sportello help e sono state richieste alcune ore di attività in vista delle verifiche scritte.

Posso, alla fine di tre anni scolastici trascorsi con questa di classe, permettermi di affermare che i ragazzi sono cresciuti, maturati e le lezioni, soprattutto in questo ultimo anno scolastico, si sono sempre svolte in un clima sereno e disteso.

2 – Programma svolto

Richiami su:

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

Funzioni:

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

Limiti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto;
- Calcolo di limiti immediati di funzioni razionali intere e razionali fratte;
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e frazionarie che presentano la forma indeterminata $\infty - \infty$; $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$;
- Definizione di asintoto orizzontale, verticale, obliquo e loro ricerca attraverso i limiti;
- Discontinuità: ricerca e classificazione;

Derivata di una funzione:

- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale;
- Derivata di funzioni elementari;

- Operazioni di derivazione: somma, prodotto, quoziente, funzione composta;
- Ricerca dell'equazione della retta tangente ad una curva attraverso la derivata;
- Studio del segno della derivata prima per determinare gli intervalli di crescita o decrescenza di una funzione;
- Determinazione attraverso lo studio della derivata prima dei punti di massimo e minimo relativi e di flesso a tangente orizzontale.

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

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

3 – Metodi di insegnamento usati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti trattati negli anni precedenti inizialmente e ogniqualvolta sia stato necessario;
- Attenzione concentrata sullo studio di funzione: tutti gli argomenti di analisi sono stati affrontati non solo teoricamente, ma soprattutto applicati allo studio di funzione;
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi;
- Numerosi esercizi standard svolti in classe;
- Rallentamento dell'attività didattica e ripresa di contenuti o esercizi quando i risultati non soddisfacenti o le interruzioni delle attività scolastiche lo hanno richiesto;
- Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione frontale ai concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni alla lavagna;
- Attivazione di uno sportello - help.

4 – Mezzi di insegnamento usati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

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

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

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

6 – Criteri e strumenti di valutazione usati

Affinché l’apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche interrogazioni da posto e alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Tali verifiche sono sempre state sia di carattere pratico, con risoluzione di esercizi che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici, che teorico con semplici domande concernenti i principali argomenti trattati. La valutazione ha tenuto conto ogni volta della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborare autonomamente, dell’abilità nell’organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente la propria esposizione, della padronanza nell’utilizzare un linguaggio specifico corretto e all’attitudine ad utilizzare spirito critico.

7 – Obiettivi raggiunti

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

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

Alla luce dei risultati effettivamente raggiunti, si può affermare che la maggior parte della classe ha

ampliato le proprie conoscenze, ha migliorato le proprie capacità logiche e critiche, sa interpretare e produrre semplici grafici. Solo un'alunna non ha raggiunto gli obiettivi prefissati, causa lo scarso interesse, le lacune pregresse e il quasi nullo lavoro a casa.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Santa Antonina Pressimone

CLASSE 5D

DISCIPLINA: Francese

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

1 – Relazione finale sulla classe

La classe è composta da gruppo un piuttosto coeso che la sottoscritta ha accompagnato nell'ultimo triennio, durante il quale tutti sono rimasti, tutto sommato, fedeli a sé stessi, corretti, partecipi e ragionevolmente interessati alla disciplina.

Anche nel presente anno scolastico, fatta eccezione per un paio di elementi che si sono discostati dalla media per impegno e partecipazione discontinui, tutti hanno sempre partecipato attivamente e in maniera costruttiva al dialogo educativo. In particolare, qualche alunno si è distinto per impegno sempre costante nonché per risultati sopra la media dei compagni.

A livello generale, il metodo di studio si è rivelato adeguato pur considerando che alcuni alunni, in periodi particolari, hanno limitato l'impegno a ridosso delle verifiche.

Per quel che riguarda il profitto, la competenza linguistica, può considerarsi mediamente più che sufficiente per quanto riguarda la produzione scritta mentre è mediamente discreta per le altre competenze linguistiche (comprensione scritta, comprensione orale e produzione orale).

2 - Programma svolto

Modulo 1 - Santé et sécurité

Le HACCP, qu'est-ce que?

- Les infections transmissibles
- Les risques et le mesures préventives

Régimes et nutritions

- Les allergies et les intolérances
- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques
- Les OGM, le maïs BT
- Production d'OGM dans le monde entier
- «Pour ou contre les OGM?»
- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs

Module 2 - Histoire de la gastronomie des origines au grand siècle

Le repas gastronomique français patrimoine de l'UNESCO (vidéo d'après www.youtube.com)

- Les Gaulois
- Des Romains aux Barbares (du 1^{er} au 8^e siècle)
- Le Moyen Age et l'influence de l'Eglise
- Taillevent et le Viandier
- La Renaissance
- Catherine de Médicis à la cour de France
- Les épices au fil des siècles
- Les fastes du Grand Siècle

Module 3 - Du grand siècle au vingtième siècle

- Le dix-huitième siècle

Antoine Auguste Parmentier
Le *Gratin Dauphinois*
La Révolution
À la table de Napoléon et Talleyrand
La naissance de l'industrie alimentaire François Appert

Le dix-neuvième siècle
Carême
Service à la française/service à la russe
Le vingtième siècle
La naissance de l'industrie hôtelière
Auguste Escoffier
Le guide Michelin
l'Exposition Universelle de 1900 à Paris
La Nouvelle Cuisine*
Le guide Gault et Millau*

*argomenti da svolgere dopo il 15 maggio

3 – Metodi di insegnamento adottati

Oltre alle lezioni frontali, sono stati proposti esercizi di ascolto o conversazioni guidate per facilitare la memorizzazione di strutture grammaticali e lessico specifico. Spesso, sono stati proposti brevi video riferiti agli argomenti trattati in ciascun modulo. Inoltre, sin dall'inizio dell'anno scolastico, in vista dell'esame di stato è stato proposto l'utilizzo di una risorsa on-line (www.coggle.com) per incentivare gli alunni a creare e usare mappe concettuali interattive utili a memorizzare più efficacemente i contenuti nonché a meglio comprendere i legami logici e sequenziali tra i vari argomenti.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Durante le lezioni frontali sono stati utilizzati il tradizionale libro al di testo (Chrisine Duvallier, SUPERBE, ELI), materiale reperito e adattato dal Web e una brochure con testi relativi ai moduli 2 e 3. Inoltre, sono stati utilizzati anche file audio ascoltati in classe o suggeriti per il lavoro casalingo. Infine, si è comunque sempre cercato di incentivare, anche se in modo cauto e critico, la ricerca e l'uso di documenti reperibili tramite il web nonché l'uso di un'applicazione (www.coggle.com) utile alla creazione di mappe concettuali.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Il monte ore annuale è stato distribuito nell'arco dei due periodi valutativi con tre ore settimanali. Si prevede di svolgere, entro il termine dell'anno scolastico almeno 90 ore di lezione come

preventivato ad inizio d'anno.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state assegnate prove scritte strutturate e semi-strutturate in cui la parte di produzione scritta aveva un ruolo prioritario solo nella seconda parte dell'anno scolastico.

Per quanto riguarda le prove orali si è cercato di impegnare gli alunni con costanza, ricorrendo, a volte, alla programmazione delle interrogazioni con un repertorio predefinito in apposite schede/rubric di valutazione atte a valutare il più oggettivamente ed equamente possibile ogni singolo alunno.

Per quanto riguarda la valutazione finale, si è tenuto conto non solo del profitto ma anche dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione nonché del rispetto dei tempi e degli impegni assegnati.

7 – Obiettivi raggiunti

In generale, riguardo ai temi trattati, gli alunni sono in grado di presentarne i tratti salienti indicando eventualmente dati analitici specie per gli argomenti oggetto di approfondimento personale. Sempre in riferimento a tali argomenti, la maggior parte degli alunni è in grado di interagire oralmente rispondendo in maniera comprensibile a semplici domande. Lo stesso può dirsi della produzione scritta: la maggior parte degli alunni è in grado di produrre testi semplici in cui gli eventuali errori di grammatica non pregiudicano la comprensione del testo prodotto.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Alessandro Costa

CLASSE 5D

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

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

1 – Relazione finale sulla classe

Gli alunni hanno, in generale, tenuto un atteggiamento corretto e mostrato disponibilità all'ascolto e al dialogo educativo; più eterogenea risulta, invece, la situazione della classe per impegno e risultati raggiunti. Per quanto concerne il rendimento scolastico, nella classe sono riconoscibili diversi livelli di profitto. Alcuni alunni, dotati di buone capacità, si sono impegnati nello studio con metodo e costanza, riuscendo ad acquisire competenze sicure e una conoscenza approfondita dei contenuti disciplinari, su cui sanno riferire in modo corretto; altri, abbastanza motivati allo studio e interessati, impegnandosi con sufficiente continuità, hanno conseguito una preparazione discreta. Alcuni alunni, pur dotati di sufficienti attitudini, a causa di un impegno incostante e un po' superficiale, hanno acquisito una conoscenza non molto approfondita degli argomenti, di cui mostrano di avere, tuttavia, sufficientemente chiari gli aspetti fondamentali; altri ancora hanno trovato difficoltà a rielaborare criticamente i contenuti appresi, a collegare le conoscenze e riferirle a contesti precisi ed hanno conseguito una preparazione di carattere prevalentemente mnemonico.

Diversificate sono anche le competenze acquisite in ambito comunicativo, che risultano essere abbastanza sicure per alcuni, meno consolidate per altri.

La frequenza è stata quasi per tutti regolare.

2 - Programma svolto

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE

- La dieta equilibrata.

La valutazione della composizione corporea: il peso teorico, l'indice di massa corporea (IMC).

Il bilancio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, energia per le attività fisiche).

I Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti (L.A.R.N.).

I fabbisogni nutrizionali (proteine, lipidi, glucidi).

La classificazione degli alimenti nei 5 gruppi.

La lista alimentare (l'equilibrata ripartizione nei pasti delle calorie assunte giornalmente).

Le linee-guida per una corretta alimentazione.

- Tipologie dietetiche.

La dieta mediterranea.

La dieta vegetariana.

La dieta macrobiotica.

La dieta a zona.

La piramide alimentare della dieta mediterranea.

- L'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.

Alimentazione in gravidanza, alimentazione in allattamento.

Alimentazione nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza.

Alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età.

Alimentazione nello sport.

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La dietoterapia.

Caratteristiche, cause, rischi per la salute e indicazioni dietetiche relative alle seguenti patologie alimentari: obesità, dislipidemie (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia), aterosclerosi, ipertensione, diabete.

Alimentazione nella prevenzione dei tumori.

Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione.

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

Allergie ed intolleranze alimentari. La celiachia.

IGIENE DEGLI ALIMENTI

- La contaminazione degli alimenti.

Contaminazioni chimiche: metalli, pesticidi, sostanze chimiche usate nella pratica veterinaria (antibiotici, anabolizzanti), contaminazione derivante da processi di cottura e da contaminanti chimici naturali.

Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti, muffe, prioni, parassiti.

I fattori di crescita dei batteri, la moltiplicazione batterica, le spore e le tossine batteriche.

Le principali malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: salmonellosi, listeriosi, botulismo, intossicazione stafilococcica, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, tossinfezione da *Bacillus cereus*, colera.

Le infezioni virali: l'epatite A. Le parassitosi: teniasi, anisakidiosi.

- La prevenzione igienico sanitaria.

Igiene degli ambienti di lavoro.

Igiene del personale.

Il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP.

La qualità degli alimenti; le certificazioni di qualità.

Le frodi alimentari.

I NUOVI CONSUMI ALIMENTARI

- L'evoluzione dei consumi alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.

ALIMENTAZIONE E RELIGIONI

- Le consuetudini alimentari nelle principali religioni.

3 - Metodi di insegnamento

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale partecipativa nel corso della quale gli alunni sono stati sollecitati ad intervenire per esprimere opinioni e per riferire su esperienze o conoscenze personali pregresse al fine di promuoverne un maggiore coinvolgimento. Per la trattazione di alcuni argomenti sono state utilizzate delle video-presentazioni al computer al fine di agevolare l'apprendimento anche attraverso la memoria visiva.

4 - Mezzi di insegnamento

Per la trattazione degli argomenti, ci si è serviti di appunti a dispense, corredati di schede e tabelle, ricavati dalla consultazione di varie fonti di informazione e del libro di testo.

Alcune lezioni sono state svolte con l'ausilio dei mezzi informatici (presentazioni al computer in Power point di alcune unità didattiche).

Testo in adozione:

- L. La Fauci Scienza e cultura dell'alimentazione, Markes

5 - Tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore di lezione settimanali pari a circa 99 ore teoriche. Il numero di ore effettivamente svolte è risultato inferiore, rispetto a quanto preventivato nel piano di lavoro, a causa delle diverse attività (uscite didattiche, incontri con esperti, ecc.) che hanno impegnato gli alunni in alcune ore di lezione.

6 - Criteri e strumenti di valutazione

Strumenti di verifica.

- Stesura di temi.
- Prove scritte semi strutturate (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla.)
- Colloqui.

Criteri di verifica.

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

- Conoscenza dei contenuti.
- Correttezza linguistico-espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina.
- Capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale.

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

- Conoscenza dei contenuti.
- Padronanza dei mezzi espressivi.
- Capacità di utilizzare la terminologia specifica.
- Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione.
- Rielaborazione critica e personale degli argomenti.

Nella valutazione complessiva del profitto conseguito da ciascun alunno, alla fine dell'anno scolastico, si terrà conto, oltre che dei risultati delle verifiche orali e scritte, anche dell'impegno, della partecipazione, del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

7 - Obiettivi raggiunti

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Conoscere le linee-guida per una corretta alimentazione.
- Saper calcolare il peso teorico e il fabbisogno energetico giornaliero di una persona.
- Saper formulare consigli dietetici appropriati in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie alimentari.
- Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Conoscere le principali allergie ed intolleranze alimentari.
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari, le loro modalità di trasmissione e saper operare per prevenirne la diffusione.
- Conoscere le regole per mantenere una corretta igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nei locali di ristorazione.
- Conoscere i principi su cui si basa il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP.
- Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Saper individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Conoscere le principali consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Alcuni alunni, tuttavia, hanno raggiunto solo parzialmente tali obiettivi in quanto mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo un po' approssimativo e superficiale e rivelano difficoltà nel collegare le conoscenze e una certa insicurezza nella loro utilizzazione.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Piera Rasponi

CLASSE 5D

DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa

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

1 - Relazione finale sulla classe

Lavoro, con i ragazzi di questa classe, dalla classe terza e la continuità didattica ha consentito la conoscenza reciproca e favorito l'insorgere di relazioni interpersonali positive generate da un atteggiamento cordiale, rispettoso e collaborativo.

La classe risulta eterogenea nel livello di conoscenze ed abilità, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. All'interno del gruppo sono presenti studenti con caratteristiche diverse. Alcuni hanno interessi e curiosità personali apprezzabili ed hanno partecipato attivamente al dialogo didattico educativo e alle attività aggiuntive proposte coinvolgendo anche coloro che spesso si sono dimostrati meno interessati. Ho svolto il programma cercando agganci con la realtà economica e giuridica al fine di fornire agli alunni gli strumenti per comprendere il sistema micro e macro economico del settore ristorativo, molto complicato ed estremamente dinamico, e la maggioranza degli alunni, anche grazie all'esperienza maturata nell'attività di alternanza e, per qualcuno, in quella lavorativa, ha seguito con interesse.

Alcuni studenti si sono applicati costantemente allo studio della materia ottenendo risultati soddisfacenti; una parte ha strategicamente intensificato lo studio in prossimità delle verifiche ottenendo risultati comunque mediamente positivi.

2 – Programma svolto

- Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico

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

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione, i fattori che determinano la strategia dell'impresa, la vision e la mission, pianificazione e programmazione, il vantaggio competitivo, il controllo di gestione, il business plan, (il progetto imprenditoriale, l'analisi SWOT, marketing plan, il piano degli investimenti, il piano finanziario, il bilancio di previsione, alcuni indici di bilancio), il budget (generalità e tecniche), bilancio d'esercizio e budget a confronto, i costi standard, il budget d'esercizio (degli investimenti, economico e finanziario), il controllo budgetario.

- Il marketing

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

- Il mercato turistico internazionale

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

- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I fattori che condizionano le abitudini alimentari, le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, le attuali tendenze in campo alimentare, i marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG,

certificazione BIO, DOC, DOCG, IGT), i prodotti a km 0.

- La normativa nel settore turistico ristorativo

Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa, caratteristiche delle diverse forme giuridiche, la sicurezza sul posto di lavoro (TUSL: obblighi per il lavoratore e per il datore di lavoro), la normativa antincendio. Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: tracciabilità, rintracciabilità, Haccp, gli organi preposti al controllo, le norme igieniche dei locali di lavoro e degli addetti, la tutela della privacy, le norme volontarie ISO. Gli elementi di un contratto, il franchising.

- Argomenti da trattare alla data di compilazione del documento

Il codice di consumo. Il contratto di ristorazione, il catering, il banqueting La responsabilità del ristoratore. Le imposte: Iva, Irpef, Imposta di soggiorno.

- Parte applicativa

Calcolo della quantità e del prezzo d'equilibrio, determinazione del reddito. Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del Conto Economico di previsione (con riferimento al business plan). Compilazione del budget degli investimenti, delle vendite, degli acquisti, del costo del personale, del budget economico, analisi degli scostamenti (con riferimento al budget aziendale). Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del costo pieno e del fattore. Esercizi che valutano l'ipotesi di adesione/non adesione al franchising. Si fa presente che gli esercizi proposti nel corso dell'anno sono stati formulati seguendo i formati proposti dal testo.

3 – Metodi di insegnamento adottati

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

E' stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero; mi sono resa disponibile per attività di recupero individualizzato.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

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

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica sono previste 5 ore settimanali, alla data della compilazione del documento (7 maggio 2018) sono state svolte 130 ore di lezione.

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

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per la verifica degli apprendimenti mi sono servita di:

- colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche;
- esercitazioni scritte costituite da relazioni sugli argomenti proposti da svolgere coerentemente alle domande ed esercizi applicativi sugli argomenti specifici (coerenti con gli esercizi proposti dal testo in uso).

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 (predisposte in decimi e quindicesimi), illustrate analiticamente e fornite agli alunni all'inizio del terzo anno di studi, costituiscono uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Per la parte applicativa sono state predisposte, di volta in volta, griglie specifiche.

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

7 – Obiettivi raggiunti

Alla data di compilazione del documento (con una verifica scritta ancora da correggere, una programmata e ancora da somministrare ed un colloquio da sostenere) un'alunna dimostra una buona preparazione e due quasi buona, quattro studenti hanno raggiunto risultati discreti, quattro alunni dimostrano una preparazione quasi discreta o più che sufficiente e cinque alunni evidenziano una conoscenza dei contenuti complessivamente sufficiente. Per i restanti due alunni la preparazione risulta ancora insufficiente o gravemente insufficiente, seppur per ragioni diverse: scarso interesse per la materia, modesta attitudine per la disciplina, evidenti difficoltà espositive, carenze nelle competenze di base. Permangono, per la maggioranza, difficoltà nella trattazione, sia orale che scritta, degli argomenti più tecnici.

Gli alunni hanno individuato un approfondimento dei contenuti trattati nel presente anno scolastico o nei precedenti, da includere nella tesina; la maggioranza degli studenti si è applicata ed ha lavorato in modo adeguato e rispettato i tempi preventivati.

Tutti, seppur in modo diverso:

- hanno migliorato la loro formazione professionale e sono passati da un approccio prevalentemente pratico ad uno progettuale (con qualche difficoltà e in simulazioni di semplici contesti operativi);
- hanno arricchito le loro capacità espressive nell'ambito economico tecnico;
- hanno acquisito competenze tecniche (in relazione a problematiche gestionali nell'aspetto

finanziario, economico e contabile e a problematiche organizzative relativamente all'attività commerciale e budgetaria) che cercano di applicare nelle diverse situazioni operative.

Da rilevare che i due alunni, che avevano evidenziato il debito in questa materia nel trimestre, non lo hanno colmato ma hanno dimostrato, nel secondo periodo valutativo, maggior impegno ed interesse.

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE ZANNONI LUCA

CLASSE V^a D

DISCIPLINA Enogastronomia: settore cucina

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 – obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe.

La classe 5°D nella quale insegno dall' anno scolastico 2015-2016 è composta da 18 alunni di cui 9 maschi e 9 femmine.

Nel corso dell'anno scolastico 2017-2018 i ragazzi hanno dimostrato per la materia una grande attenzione ed un impegno sempre costante durante tutte le prove pratiche e gli impegni ai quali hanno partecipato.

Il gruppo risulta essere fortemente coeso e solidale, attento alle consegne e alle scadenze.

L'impegno diffuso ed il forte spirito di gruppo hanno permesso il raggiungimento di un discreto rendimento anche agli allievi meno portati per la materia.

Alcuni ragazzi già lavorano nei week-end, altri hanno svolto per intero la scorsa stagione estiva, distinguendosi anche molto positivamente, altri invece oltre allo stage obbligatorio non si sono spinti.

Le lezioni sono state eseguite in simulazione di brigata, cercando non soltanto di assecondare le richieste dei singoli guidate semplicemente dalle simpatie personali ma cercando soprattutto di creare gruppi di lavoro professionalmente equilibrati; questo ha sortito degli ottimi risultati finali, che hanno toccato punte di eccellenza soprattutto durante le cene aperte al pubblico.

Si evidenzia inoltre che buona parte degli alunni hanno dimostrano per la materia un interesse totale e non come spesso accade, una semplice inclinazione sbilanciata verso la parte pratica.

Serene le lezioni teoriche in classe con interventi pertinenti alla materia e di interesse comune.

I risultati delle verifiche scritte rispecchiano in maniera quasi speculare il rendimento della pratica in quasi tutti gli alunni.

Buona la partecipazione ad eventi serali all'interno dell'istituto, dimostrando interesse, senso del dovere e responsabilità.

In generale gli alunni si sono sempre comportati con educazione e rispetto, impegno e grande collaborazione e devo dire che nel corso dei tre anni trascorsi assieme, siamo riusciti a costruire un clima disteso e di reciproca stima.

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 buona dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per un gruppetto di 5-6 allievi le competenze sono state raggiunte in misura ottima, per tre alunni le competenze sono state raggiunte in misura sufficiente, per restante gruppo classe il livello di apprendimento e' tra discreto e più che discreto.

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.

Forlimpopoli, 15/05/2018



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Matteo Maltoni

CLASSE 5D

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 la classe 5D composta da 18 alunni, suddivisa in 9 maschi e 9 femmine di cui 3 alunni certificati d.s.a. e 1 bes.

Gli studenti nel complesso hanno partecipato alle lezioni con un livello molto buono di attenzione ed interesse, mostrandosi disponibili all'ascolto.

Il programma è stato svolto interamente e la maggior parte degli alunni ha partecipato in modo attivo alle lezioni senza riscontrare particolari difficoltà.

Si tratta di una classe caratterizzata da un livello di apprendimento medio/alto e da un buon livello di disciplina. Il comportamento generale è abbastanza rispettoso.

Non è stata approntata una programmazione differenziata per gli alunni d.s.a, ma si è tenuto conto maggiormente delle risposte multiple e di quelle aperte.

2 - Programma svolto

MODULO 1:DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

OBIETTIVI:

- **SAPER ESAMINARE TECNICAMENTE IL VINO E COMPILARE CORRETTAMENTE LA SCHEDA ANALITICO DESCRITTIVA DEL VINO;**
- **SAPER VALUTARE IL CIBO E IL VINO PER SCEGLIERE L'ABBINAMENTO IDEALE**

PRESENTAZIONE
ESAME VISIVO
ESAME OLFATTIVO
ESAME GUSTO OLFATTIVO
CONSIDERAZIONI FINALI
TEMPERATURA DEL VINO ABBINAMENTO CIBO-VINO

MODULO 2: REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

OBIETTIVI: CONOSCENZA DEI PRINCIPALI VINI E PRODOTTI DELLE SINGOLE REGIONI

PRESENTAZIONE	SARDEGNA
CUCINA REGIONALE	SICILIA
VINI	TOSCANA
ABRUZZO	TRENTINO-ALTO ADIGE
BASILICATA	UMBRIA
CALABRIA	VALLE D'AOSTA
CAMPANIA	VENETO
EMILIA - ROMAGNA	IL TURISMO ENOGASTRONOMICO
FRIULI - VENEZIA-GIULIA	MARCHE
LAZIO	MOLISE
LIGURIA	PIEMONTE
LOMBARDIA	PUGLIA

MODULO 3

PRATICA DELLA DEGUSTAZIONE ANALITICO DESCRITTIVA DEL VINO E ABBINAMENTO CIBO - VINO

3 - Metodi di insegnamento usati.

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- colloquio - scambio;
- prove semi - strutturate.

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 e appunti

5 – Spazi e tempi del percorso formativo.

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

Modulo 1: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO (ottobre-dicembre)

Modulo 2: REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI (gennaio-aprile)

Modulo 3: PRATICA DELLA DEGUSTAZIONE ANALITICO DESCRITTIVA DEL VINO E ABBINAMENTO CIBO-VINO (settembre dicembre)

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.

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 con relativo punteggio espresso in centesimi (vedi griglia di valutazione).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PUNTEGGIO VARIA A SECONDA DEGLI ESERCIZI ESEGUITI

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 molto buona 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 vino. Conoscere la tecnica della degustazione e compilare la scheda analitico descrittiva del vino

- Conoscere il prodotto e l'utilizzo che ne deriva, al bar, in sala o in cucina e le regole per venderlo.
- Conoscere le regole dell'abbinamento cibo - vino
- Conoscere l'utilizzo nei servizi sala - bar o nella vendita.
- Saper valorizzare il prodotto durante il servizio e le regole per venderlo.
- Conoscenze sui principali prodotti DOP E VINI DOCG delle regioni Italiane



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Sanzio Magnani

CLASSE 5D

DISCIPLINA: 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 sulla classe

La classe si caratterizza in tre distinti gruppi. Un gruppo, prevalentemente maschile, con particolari e spiccate attitudini motorie e sportive, estremamente interessato e partecipe alle varie attività ha seguito con lodevole impegno ottenendo ottimi risultati. Un secondo gruppo di alunni molto diligenti e corretti, ma non supportati da valide capacità ginniche, si è costantemente impegnato , raggiungendo dei soddisfacenti miglioramenti e discreti risultati.

Un terzo gruppo invece, poco incline alla materia si è dimostrata scarsamente interessata, ha seguito il percorso scolastico saltuariamente e con un impegno superficiale.

Il comportamento, nel complesso è stato corretto , un clima vivace ma costruttivo ha permesso di creare un buon rapporto di stima e di collaborazione, molti degli alunni hanno dimostrato maturità e responsabilità, nel complesso la classe ha evidenziato delle valide capacità ginnico motorie ed una pluralità di interessi.

2 - Programma svolto

Lo svolgimento del programma si è sviluppato in considerazione dei contenuti fondamentali e caratterizzanti dell'educazione Fisica quali la ricerca dello sviluppo armonico della personalità e la graduale presa di coscienza corporea, intendendo il corpo nella sua unità psicosomatica e facendo della pratica dei vari esercizi e discipline affrontate strumento di crescita e di miglioramento delle qualità di base e personali degli allievi.

Questo obiettivo è stato perseguito nell'incremento delle singole qualità (tonificazione e potenziamento muscolare, resistenza aerobica ed anaerobica, mobilità articolare, coordinazione e senso del ritmo, equilibrio), alla presa di coscienza corporea (stretching, educazione posturale), alla 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, del materiale comune, sportività).

I criteri didattici hanno tenuto conto delle esigenze sopra esposte e dell'interesse dei ragazzi che, in un clima di positiva collaborazione, hanno conseguito risultati più che discreti .

ARGOMENTI TRATTATI:

A) Attività di potenziamento' di consolidamento e di rielaborazione degli schemi motori:

- Esercizi con piccoli e grandi attrezzi (corda, palloni, palco di salita ,spalliera ,trave orizzontale , palline, clavette);
- Esercizi di potenziamento a carico naturale, preatletici generali e specifici;
- Esercizi di mobilità articolare e di stretching;
- Esercizi di educazione posturale e di tonificazione muscolare.

B) Conoscenza e pratica dei seguenti sport :

- Atletica leggera: corsa di resistenza, lancio del peso, corsa veloce .
- Pallavolo: palleggio, bagher , battuta, schiacciata, muro, regolamento di gioco introduzione a semplici schemi di gioco, gioco di squadra
- Pallacanestro: palleggi, passaggi, arresti, tiro da fermo, terzo tempo, partire 3 c. 3

regolamento di gioco, introduzione a semplici schemi di gioco.

- Calcio e calcetto: regole di gioco, e controllo della palla con i piedi
- Pallamano
- Beach tennis e beach volley

C) Parte teorica

- L'apparato scheletrico
- L'apparato cardiocircolatorio
- Elementi di pronto soccorso e i traumi dell'esercizio fisico

3 – Metodi di insegnamento usati

Il lavoro è stato svolto con esercizi individuali, a piccoli gruppi e a squadre. A seconda dei casi sono stati usati metodi globali o analitici cercando di porre l'allievo in situazione – stimolo affinché da solo giungesse alla soluzione più efficace e opportuna.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Grandi e piccoli attrezzi: spalliera, ostacoli , palle, palloni vari, funicella, tappetini, uso delle attrezzature presenti nella palestra scolastica, e del campo sportivo esterno.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Alcuni argomenti trattati sono stati continuamente e ripetutamente svolti nell'arco dell'intero anno scolastico offrendo agli allievi la possibilità di un maggior approfondimento e conoscenza sia delle regole come pure dei fondamentali di gioco.

Altre hanno avuto il solo scopo di offrire agli alunni una loro conoscenza od un semplice ripasso di attività svolte negli anni precedenti.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

La valutazione è stata fatta sia con prove e test oggettivi che nel contesto dell'osservazione sistematica del lavoro svolto per ogni argomento trattato. Si è basata sulla considerazione del livello di partenza degli allievi, sull'impegno e partecipazione dimostrato e sul raggiungimento degli obiettivi prefissati.

7– Obiettivi raggiunti

- Maggior autocontrollo e miglior socializzazione
- Maggior conoscenza della propria corporeità
- Miglior coordinazione neuro-muscolare
- Miglior mobilità articolare
- Potenziamento della funzione cardio respiratoria

- Miglioramento nella pratica di alcuni giochi sportivi e della conoscenza delle relative regole e schemi di gioco
- Saper rispettare le regole sociali e sportive
- Saper mettere in pratica le norme di comportamento utili alla collaborazione con i compagni, all'accettazione delle regole e alle strategie di gioco
- Sperimentare lo sport e l'attività motoria come tramite necessario alla propria crescita personale ed all'acquisizione di uno stile di vita improntato alla ricerca e mantenimento di un buono stato di salute e del rispetto della natura, degli altri e di se stessi.
- Conoscenza delle principali funzioni del corpo umano e il modo per mantenerlo nella migliore efficienza



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “P.
Artusi”**

LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – “V. Carducci” (sez. associata)

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: Maria Angela Petrini

CLASSE 5D

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 18 alunni di cui quattro alunni non si avvalgono dell'IRC.

Gli studenti si sono dimostrati attenti e partecipi in maniera continuativa e propositiva. Hanno inoltre evidenziato interesse, maturità e capacità di discernimento sui contenuti della disciplina. Motivo di apprezzamento è anche la dinamica relazionale fra gli alunni, spontanea, amichevole e solidale, che ha consentito di determinare riflessioni profonde su argomenti differenziati dal personale al sociale. Il rapporto docente-discente risulta adeguato e collaborativo.

2 - Programma svolto

Congruamente con la programmazione, l'IRC ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, la maturazione personale dei ragazzi. I contenuti hanno tenuto in considerazione il momento che stanno vivendo in prossimità della conclusione di un ciclo di studi quinquennale e la loro tensione ad inserirsi nel mondo professionale e civile. Le tematiche affrontate hanno rispecchiato i diversi ambiti della realtà rispetto al quale l'uomo è chiamato a discernere e prendere posizione. Centrali sono stati, quindi, obiettivi e contenuti legati all'antropologia teologica e filosofica secondo un orizzonte educativo. In questa prospettiva si è cercato di sviluppare la coscienza morale, le capacità di introspezione e il vissuto relazionale ed emotivo.

Contenuti:

Dimensione antropologica:

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

Fondamento etico:

- l'inalienabile dignità della vita umana: riflessioni sull'olocausto, la legge italiana "Sul fine vita"
- i diritti fondamentali dell'uomo
- 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 solidarietà come valore sociale e come virtù cristiana;

La religione in rapporto al cibo

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

3 - Metodi di insegnamento adottati

Si sono utilizzati metodi didattici differenziati per stimolare l'attenzione e il confronto ma anche per valorizzare il tessuto positivo relazionale che esiste tra gli studenti. Sotto questo aspetto si è privilegiato la riflessione guidata perché più attenta a far cogliere sfumature introspettive messe in gioco dagli alunni. La successione e l'ampiezza degli argomenti è stata modulata tenendo conto del vissuto esperienziale dei ragazzi, dell'attualità politico-sociale, dei contenuti svolti nelle altre discipline facendo coglierne la logica della unitarietà.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

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

5 - Spazi e Tempi del percorso formativo

I contenuti della programmazione sono stati scanditi in maniera coerente con la necessità dei medesimi ma anche efficace grazie alla risposta positiva della classe. Si è inoltre tenuto conto delle esperienze formative ed educative che gli alunni parallelamente affrontavano in un'ottica interdisciplinare. 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 ho invitato i ragazzi a seguire le lezioni prendendo appunti, ad intervenire attraverso domande e riflessioni personali che partivano dalle loro esperienze quotidiane.

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

7 - Obiettivi raggiunti

Nel complesso possono dirsi conseguiti gli obiettivi legati alle competenze proprie della disciplina. Nello svolgimento del programma si è inoltre evidenziato come gli obiettivi siano stati valorizzati e perseguiti in maniera personale ma anche interpersonale.

**I.P.S.S.E.O.A. PELLEGRINO ARTUSI
FORLIMPOPOLI
Alternanza scuola-lavoro anni 2015/16, 2016/17 e 2017/18**

ATTIVITA'	ORE	ESPERTO	DOCENTE
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio dal Gennaio al Febbraio 2016	120*	Tutor aziendale	Tutor scolastico
Stage estivo 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 e attività in istituto	404**		

Forlimpopoli, 15 Maggio 2018

Il docente referente

Prof. ZANNONI LUCA

Percorsi formativi professionalizzanti classe quinta D 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 .

-MODALITA' ESECUTIVE

Lezioni teoriche nel primo pomeriggio

Pratica operativa in orario pomeridiano-serale.

Visite a fiere ECC...

Partecipazione a concorsi.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO (in moduli)

MODULI	ORE	ESPERTO ESTERNO	DOCENTE
-			
-Partecipazione a fiere, convegni , visite aziendali (Expò, Sigep , ecc,)	62		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”	76		- 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 extracurriculare, 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”	15		ITP referente
Totale ore moduli e attività interne	204		

Tutti i ragazzi hanno svolto la parte obbligatoria di stage ottenendo buoni riscontri con le aziende ospitanti. Non sempre gli allievi hanno prestato grande attenzione alla riconsegna e alla compilazione delle modulistiche specifiche.



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 far 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 2018 e la seconda il 3 maggio 2018.

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

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

La valutazione della prova, espressa in quindicesimi, prevede la possibilità di assegnare per ogni materia un punteggio variabile tra 1 e 15 (sufficienza 10), e quale valutazione della prova complessiva il risultato della media dei voti così espressa. Il C.d.C. ha previsto tre ore per lo svolgimento della prova. Per quanto riguarda le lingue si è stabilito di consentire l'utilizzo del dizionario monolingue e/o 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 scarsa aderenza alla traccia	1-3		
	- Mostra una conoscenza superficiale dei contenuti e/o insufficiente aderenza alla traccia	4-5		
	- Mostra una sufficiente conoscenza dei contenuti e aderenza alla traccia	6		
	- Mostra una discreta conoscenza dei contenuti e pertinenza alla traccia	7		
	- Mostra una buona conoscenza 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 discreta sicurezza e capacità di rielaborazione dei contenuti appresi	3		
	- Rielabora criticamente le conoscenze acquisite con sicurezza e competenza	4		
VALUTAZIONE DELLA PROVA:	 / 15		

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI**

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: **MATEMATICA**

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: LINGUA STRANIERA - 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	

Punti: ____/15

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: LINGUA STRANIERA - INGLESE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
CONGRUENZA CON LA TRACCIA	PARZIALE	1
	COMPLETA	2
CONTENUTO	MOLTO LACUNOSO	1
	PARZIALE E/O POCO ORGANICO	2
	SUFF. ESTESO ED ORGANICO	3
	DISCR. ESTESO ED ORGANICO	4
	AMPIO ED APPROFONDITO	5
CORRETTEZZA GRAMMATICALE	ERRORI GRAVI E DIFFUSI (PREGIUDICANO LA COMPrensIONE)	1
	ERRORI GRAVI (NON PREGIUDICANO LA COMPrensIONE)	2
	STRUTTURE SEMPLICI CON QUALCHE INCERTEZZA	3
	STRUTTURE SEMPLICI E CORRETTE	4
	STRUTTURE COMPLESSE E CORRETTE	5
LESSICO	LIMITATO E NON APPROPRIATO	1
	SOSTANZIALMENTE APPROPRIATO	2
	RICCO ED APPROPRIATO	3
TOTALE		

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Conoscenza dei contenuti	Trattazione molto lacunosa	1 – 2,5
	Trattazione superficiale	2,5 – 5
	Trattazione sufficientemente estesa	5 – 8
	Trattazione ampia ed esaustiva	8 – 10
Conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico	Non sa utilizzare il lessico tecnico	0,5
	Non ha sufficiente padronanza del lessico	1
	Utilizza il lessico in modo sufficientemente corretto	2
	Ha una sicura padronanza del lessico tecnico	3
Capacità di interpretare criticamente i contenuti e/o di operare collegamenti	Non sa interpretare / collegare	0,25
	Interpreta/collega in modo incerto	0,5
	Sa interpretare/collegare sufficientemente	1
	Interpreta/collega con sicurezza e competenza	2
TOTALE _____		/15

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME DI STATO

CANDIDATO DATA

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

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