

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO A.S. 2023/2024

PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO

Classe 5°A

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

Declinazione: Enogastronomia Cucina

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO CONCLUSIVO DELLA CLASSE 5A

CONTENUTO

PARTE A

SCHEDE INFORMATIVA GENERALE COMPRENDENTE

- 1) **Elenco dei candidati**
- 2) **Presentazione del profilo professionale**
- 3) **Relazione sulla classe**
- 4) **Attività integrative della classe/alunni**
- 5) **Educazione Civica**

PARTE B

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

AREA GENERALE

Italiano

Storia

Inglese

Matematica

Scienze motorie e sportive

Religione

Educazione civica

AREA DI INDIRIZZO

Francese

Scienze e cultura dell'alimentazione

**Scienza e cultura dell'alimentazione,
analisi e controlli microbiologici dei
prodotti alimentari**

**Diritto e Tecniche Amministrative della
struttura ricettiva**

Enogastronomia

PARTE C

SCHEDE RELATIVE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - PCTO -

ALLEGATI

PROVE DI SIMULAZIONE E RELATIVE GRIGLIE DI VALUTAZIONE

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**1) SCHEDA INFORMATIVA GENERALE****ELENCO DEI CANDIDATI - CLASSE 5°A**

Cognome Nome	
1.	ABREU GARCIA ROSA ANYELICA
2.	ALEKSANDROV TONCHO STANEV
3.	ANDREOLI THOMAS
4.	BELLETTI BEATRICE
5.	BRICCOLANI MATTEO
6.	CANDALE LUCAS
7.	CAPELLAN RICKY
8.	DI VARANO MICHELE
9.	FOSCHI AHSLEY
10.	GIOMMI MANUELE SAVERIO
11.	INDINI LUCA
12.	LUCCARONI LUDOVICA
13.	MARCUZZI DAVIDE
14.	MATASSA LORENZO PIO
15.	MERCURIALI ARIANNA
16.	NAYDENOVA SOFIA VASILEVA
17.	PIZZARDI EMANUELE
18.	ROSETTI MICHELE
19.	TOURE MARIAM
20.	VERSARI SIMONE
21.	XU JIAQIANG
22.	ZAMAGNI GIOSUE'

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

2) PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Il **secondo ciclo di istruzione e formazione professionale** ha come riferimento unitario, il profilo educativo, culturale e professionale definito dal Decreto Legislativo n. 61/2017.

Tutti i percorsi di istruzione professionale sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria di secondo grado ed hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa riconoscibile dagli studenti e dalle loro famiglie, che si esprime attraverso il profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, finalizzato:

- ad una crescita educativa, culturale e professionale;
- allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi di istruzione professionale, comune ai relativi profili di uscita degli indirizzi di studio, che si basa su una dimensione connotata da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Ue per intrecciare istruzione, formazione e lavoro e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal Progetto formativo individuale, idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza, a partire da quelle che caratterizzano l'obbligo di istruzione e, nel contempo, avere migliori prospettive di occupabilità.

Il percorso di istruzione professionale nell'indirizzo **"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** si basa su specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

3) RELAZIONE SULLA CLASSE 5°A A.S. 2023/2024

Nel passaggio dalla classe quarta alla quinta si è registrato l'inserimento di quattro nuovi discenti all'interno del gruppo classe, provenienti da altra sezione e frequentanti il medesimo indirizzo di studi.

Per ciò che concerne la componente docente del Consiglio di classe si notifica l'avvicendamento degli insegnanti di lingua inglese, scienze motorie e sportive, diritto e tecniche amministrative, oltreché di un nuovo docente di sostegno alla classe.

Il rapporto con i docenti è stato nel corso degli anni largamente positivo, caratterizzato dal rispetto dei ruoli e delle norme vincolanti la vita scolastica da parte della maggior parte della classe.

Durante il triennio la classe ha evidenziato un atteggiamento attivo e propositivo. Nella maggior parte delle discipline gli alunni hanno partecipato alle lezioni con impegno ed interesse soddisfacenti, hanno dimostrato senso di responsabilità nelle attività di PCTO.

Il profitto degli alunni è stato eterogeneo nelle singole discipline, determinato dalle differenze individuali e dai personali interessi. L'impegno nello studio è risultato costante e puntuale da parte di un discreto numero di studenti, mentre il restante ha mostrato un approccio alle discipline talora più approssimativo nel corso delle lezioni e nello svolgimento del lavoro assegnato a casa, distinguendosi anche per assenze e studio discontinuo.

Per ciò che riguarda l'area professionalizzante, gli alunni, in media, hanno dimostrato un buon interesse e hanno conseguito adeguate competenze. Gli allievi sono stati supportati dai docenti, che si sono resi disponibili a pianificare con congruo anticipo le verifiche scritte, a programmare le verifiche orali e a svolgere recuperi in itinere.

Il percorso formativo della classe ha previsto sia i PCTO, percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, sia attività integrative organizzate in orario scolastico ed extra scolastico; si è trattato di esperienze di fronte alle quali gli alunni, complessivamente hanno manifestato interesse e disponibilità adeguati.

Si segnala, inoltre, che, in preparazione alle prove d'esame, sono state svolte una simulazione di prima prova scritta ed una di seconda prova, mentre, per il colloquio orale, gli allievi stanno elaborando una relazione di natura pluridisciplinare riguardante il loro personale percorso di PCTO. Gli studenti hanno affrontato e concluso le prove invalsi dal 4 al 6 marzo 2024, in qualità di classe campione.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**4) ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE 5°A A.S. 2023/2024**

Data	Attività
24/01/2024	USCITA Rimini SIGEP 2024

Data	Attività
15/02/2024	IX workshop dell'ospitalità

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

5) TABELLA RIEPILOGATIVA DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE 5°A

L'insegnamento dell'educazione civica istituita dalla Legge 20 agosto 2019 n° 92, è iniziato nell'anno scolastico 2020/2021, come previsto dalla norma menzionata, non è affidato ad un singolo docente, ma è una disciplina trasversale, "condivisa" tra più docenti. Il Consiglio di classe programma i tempi, gli obiettivi e i carichi orari assegnati ai singoli docenti nel rispetto delle linee guida ministeriali (D.M. n° 35 del 22/06/2020). L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale nel rispetto delle regole. Si riporta di seguito una tabella riassuntiva che individua i docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina e le ore effettivamente svolte divise in primo e secondo periodo valutativo. La valutazione complessiva sarà determinata come media delle singole valutazioni dei docenti coinvolti.

**TABELLA SINTETICA RIASSUNTIVA DEI DOCENTI, DEGLI INSEGNAMENTI
COINVOLTI E DELLE ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE**

Classe 5°A	Docente referente per ed. civica prof. Neri Martina			
Insegnamenti	Docente	Periodo di svolgimento		
		1° periodo	2° periodo	Totale
Storia	Neri Martina		X	8
Inglese	Casadei Isabella		X	4
Scienze motorie e sportive	Pasini Giovanni	X		3
Francese	Maltoni Silvia		X	3
Diritto e tecnica amministrativa	Zanetti Francesca	X	X	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Gianpaolo Gramellini		X	5
Enogastronomia cucina	Viroli Cristian		X	5
Totale				34

I contenuti svolti e gli obiettivi raggiunti si evincono nelle schede informative analitiche compilate dai singoli docenti coinvolti.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

1) MODULO DI ORIENTAMENTO CLASSE 5°A

Il **modulo curricolare di orientamento formativo** nella scuola secondaria, di almeno 30 ore, è introdotto con il D.M. 328 del 2022. Come specificato nelle *Linee Guida per l'Orientamento*, questo è uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.

Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite.

La progettazione didattica dei moduli di orientamento e la loro erogazione si realizzano anche attraverso collaborazioni che valorizzino l'orientamento come processo condiviso, reticolare, coprogettato con il territorio, con le scuole e le agenzie formative dei successivi gradi di istruzione e formazione, con gli ITS Academy, le università, le istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica, il mercato del lavoro e le imprese, i servizi di orientamento promossi dagli enti locali e dalle regioni, i centri per l'impiego e tutti i servizi attivi sul territorio per accompagnare la transizione verso l'età adulta.

TABELLA SINTETICA RIASSUNTIVA ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

Ore	Attività
15/11/2023	PCTO Progetto di macelleria: il bovino adulto

Ore	Attività
23/11/2023	PCTO Progetto incontro con Esperto Consorzio Grana Padano

Ore	Attività
03/01/2024	Incontro con Associazioni AVIS, AIDO, ADMO e medici AUSL Romagna

Ore	Attività
22/01/2024	Disabilità una questione "identitaria"

Ore	Attività
23/01/2023	Orientamento universitario ALMA SCUOLE SUPERIORI" con il servizio di orientamento dell'Univesità di Bologna – Classi QUINTE Alberghiero

Ore	Attività
21/02/2024	Modulo di Orientamento: attività di Orientamento "Il Territorio e la Scuola" PRIMO INCONTRO - con gli enti partner Anpal Servizi e Camera di Commercio

Ore	Attività
06/03/2024	Orientamento incontro con lo Chef Cannavacciuolo

Ore	Attività
01/12/2023	PCTO: CENA LILT

Ore	Attività
12/03/2024	PCTO: CENA CUCINARTE CROATTI

Ore	Attività
26/02/2024	PCTO:CENA CUCINARTE TONIN

Ore	Attività
19/04/2024	Modulo di Orientamento: attività di Orientamento "Il Territorio e la Scuola" SECONDO INCONTRO - con gli enti partner Anpal Servizi e Camera di Commercio

Ore	Attività
11/03/2024	Incontri con i formatori del PUNTO EUROPA di Forlì, Centro di informazione e documentazione sull'Unione Europea- Primo incontro

Ore	Attività
20/03/2024	Incontri con i formatori del PUNTO EUROPA di Forlì, Centro di informazione e documentazione sull'Unione Europea - Secondo incontro

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Prof.ssa FRANCESCA ZANETTI CLASSE: 5^A

INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Il mio percorso con la classe ha avuto inizio questo anno scolastico, gli alunni non hanno beneficiato della continuità didattica, anzi hanno cambiato insegnante durante tutti i tre anni di insegnamento della disciplina. Ciò nonostante i più hanno tenuto un atteggiamento corretto e mostrato disponibilità all'ascolto e al dialogo educativo che da subito è risultato collaborativo e positivo. Con un piccolo gruppo, più confusionario, è stato più difficile instaurare un lavoro proficuo. Eterogenea risulta, pertanto, 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 ed 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 soprattutto a riferirle a contesti precisi, conseguendo 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. Comune denominatore risulta essere la difficoltà di esposizione legata alla scarsa padronanza del lessico e in particolare della terminologia tecnica, da imputarsi ad uno studio non sempre adeguato e, per qualcuno di loro, ad una partecipazione spesso poco attiva che non aiuta a cogliere sempre al meglio le sollecitazioni. Alcuni alunni hanno manifestato delle difficoltà a collegare e organizzare le nuove conoscenze, presentando lacune pregresse, relative a tematiche affrontate negli anni precedenti ed hanno quindi conseguito una preparazione più superficiale; altri, invece, con l'impegno costante nello studio e buone motivazioni, sono comunque riusciti a affrontare positivamente e superare le difficoltà causate dal percorso scolastico complicato di questi ultimi anni, acquisendo conoscenze e competenze sicure ed un quadro organico della materia. Il monte ore curricolare settimanale è pari a 3 con, al suo interno, alla data di redazione del documento, complessivamente 5 ore dedicate all' Educazione civica su un monte ore previsto ad inizio d' anno di 6. Si constata, alla data di redazione del documento, la difficoltà a portare a termine la programmazione stabilita ad inizio anno a causa anche dei numerosi impegni progettuali ai quali la classe ha partecipato negli ultimi mesi di scuola, ciò a scapito anche delle attività programmate relative all' Educazione Civica.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 0. Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico

Le fasi della gestione dell'impresa. Aspetto economico e finanziario della gestione. Forma giuridica dell'impresa. L'analisi dei costi e loro configurazione. La determinazione del prezzo di vendita. Il bilancio d'esercizio e funzione informativa del documento, le fonti di finanziamento (caratteristiche delle fonti interne ed esterne), L'analisi della redditività aziendale con commento dei risultati ottenuti e rappresentazione grafica del Break even point.

Modulo C. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione***Lezione 1 La pianificazione e la programmazione***

Una scelta imprenditoriale strategica. I fattori da cui dipende la strategia dell'impresa. Approfondimento sull'analisi S.W.O.T.. La vision e la mission dell'impresa. Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. Il vantaggio competitivo. Le funzioni del controllo di gestione.

Lezione 3 Il business plan

Il business plan. Il contenuto del business plan.

Lezione 2 Il budget

Il budget. La differenza tra bilancio d'esercizio e budget. L'articolazione del budget. Il budget degli investimenti. Il budget economico di un ristorante. Il budget economico di un albergo. Il controllo budgetario (in teoria).

Modulo B. Il marketing***Lezione 1 Il marketing: aspetti generali***

Cosa si intende per marketing. La differenza tra marketing strategico e marketing operativo. Il marketing turistico.

Lezione 2 Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico. Le fonti informative. L'analisi interna. L'analisi della concorrenza. L'analisi della domanda. La segmentazione. Il target. Il posizionamento. Gli obiettivi strategici.

Lezione 3 Il marketing operativo

Le "4 P" del Marketing : le caratteristiche del prodotto, l'utilizzo della leva del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione. Cenni sulle "nuove leve" di marketing.

Lezione 4 Il web marketing

Il web marketing. Gli strumenti del web marketing.

Lezione 5 Il marketing plan

Il marketing plan. Il marketing plan di una piccola impresa. Il marketing plan di un'impresa medio/grande, esempio di un Piano di marketing.

Programmazione che sarà portata a termine dopo la stesura del documento :

Modulo A. Il mercato turistico

Lezione 1 Il mercato turistico internazionale

I caratteri del turismo. I fattori che influenzano il turismo internazionale. Le dinamiche del turismo mondiale

Lezione 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali

Gli organismi internazionali del turismo. Gli organi dell'Unione Europea. Le fonti normative internazionali e comunitarie.

Lezione 3 Il mercato turistico nazionale

Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno. Le dinamiche del turismo in Italia.

Lezione 4 Gli organismi e le fonti normative interne

Gli organismi interni. Le fonti normative interne.

Lezione 5 Le nuove tendenze del turismo

Le nuove tendenze del turismo mondiale. Le nuove tendenze del turismo.

Modulo D. La normativa del settore turistico – ristorativo

Lezione 1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

La sicurezza del lavoro: il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro. La normativa antincendio (cenni)

Lezione 2 Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

Ripasso delle principali norme di igiene alimentare. La protezione dei dati personali.

Lezione 3 I contratti delle imprese ristorative

I requisiti di un contratto. I contratti del settore ristorativo : cenni sulle caratteristiche del contratto di ristorazione, di catering e di banqueting.

Esercizi applicativi svolti :

- redazione dei prospetti contabili di bilancio secondo gli schemi del codice civile (Stato Patrimoniale e Conto Economico)

- *calcolo degli indici di bilancio (in particolare di redditività e ripasso sui principali indici patrimoniali e finanziari)*
- *calcolo del punto di equilibrio (BEP) e rappresentazione mediante il diagramma di redditività*
- *calcolo degli indici della domanda e dell'offerta turistica*
- *calcolo della quota di mercato di un'impresa ristorativa e confronto tra quota di mercato effettiva e quota di mercato potenziale di un'impresa ricettiva*
- *stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del Conto Economico di previsione con analisi dei principali indici economici (con riferimento al business plan).*
- *compilazione del budget degli investimenti, budget finanziario, delle vendite, degli acquisti, del costo del personale e infine di un budget economico.*
- *segmentazione della clientela e rappresentazione sulla mappa di posizionamento.*
- *determinazione del prezzo di vendita di una pietanza e di un posto letto con i metodi full costing e direct costing o con il "metodo del fattore"*
- *calcolo di convenienza in caso di adesione o meno al franchising*
- *l'analisi SWOT*
- *Analisi degli interventi operativi di marketing in relazione ai casi presentati*
- *Redazione di un semplice Marketing Plan*

Gli esercizi proposti nel corso dell'anno sono stati formulati seguendo i formati indicati dal testo ed in particolare sono state svolte le "verifiche di competenza" al termine di ogni modulo e per prepararsi alle verifiche orali sono state somministrate le domande di fine lezione "preparati al colloquio".

Insegnamento di educazione civica afferente

I periodo : Il P.n.r.r.

Il periodo : Il cammino verso l'U.E. e gli organi dell'U.E., approfondendo in classe, tramite lezioni dialogate il contributo fornito dai "ragazzi del Punto Europa" su : cos' è l' Unione Europea; i valori su cui si fonda; i compiti dell' Unione Europea e quali sono le questioni che sta affrontando in questo periodo storico.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

La programmazione è stata svolta utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione partecipativa/dialogata, attraverso la preliminare lettura e comprensione del testo arricchita da spiegazioni dei casi operativi. Si è cercato di stimolare gli alunni alla partecipazione al dialogo educativo facendo continuamente riferimento, nelle varie parti del programma trattate, alla realtà operativa più vicina alle esperienze professionali da loro maturate nel settore, in modo che ciascuno potesse portare il proprio contributo di conoscenze accumulate nella pratica. Il momento delle verifiche orali è stato utilizzato anche come occasione per l'approfondimento o il chiarimento degli argomenti trattati. E' stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il testo adottato, “ Gestire le imprese ricettive up” volume 3 di Rascioni S. e Ferriello F. Ed. Tramontana, copre tutte le parti del programma ma, oltre al manuale, sono state utilizzate dispense, proiettate slide, power point, mappe concettuali e sintesi per riassumere i principali moduli fornendo il necessario supporto. Anche durante questo anno scolastico “classroom” è stato uno strumento utile per somministrare compiti e inserire i materiali di studio, recupero e ripasso. Ho utilizzato anche il canale di posta elettronica per ricevere i compiti assegnati (in particolare i lavori sul P.C.T.O.) e rispondere con le correzioni a dubbi interpretativi. Sono stati approfonditi alcuni “casi aziendali” attraverso la lettura di articoli tratti da quotidiani economici e visione di filmati.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica sono previste 3 ore settimanali. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati di massima rispettati anche malgrado la riduzione oraria e le ore dedicate all'insegnamento dell' Educazione Civica. I risultati, non sempre positivi, sono da imputare prevalentemente alla mancanza di studio domestico e di organizzazione da parte degli alunni oltre alla citata passività di qualcuno nell' affrontare le attività didattiche. Le attività di recupero del primo periodo valutativo sono state svolte a febbraio con verifica orale al termine. Cinque sono gli alunni con debito al termine del trimestre : tre lo hanno colmato, due no.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le prove scritte assegnate durante l'anno sono consistite in quesiti a risposta singola o multipla e, per alcuni argomenti, (es. bilancio, budget, business-plan) in svolgimento di esercizi inseriti in classroom su file prevalentemente “google excel” o tramite schemi pre impostati dalla docente. Per la valutazione si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, del corretto utilizzo del lessico e della capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale, secondo la griglia che è stata condivisa ad inizio anno in bacheca di “Classeviva” e sempre allegata. Per ciò che riguarda le prove orali, esse sono consistite in verifiche tese ad accertare le competenze di base. Fino al mese di marzo le verifiche orali sono state programmate per tempo.. I criteri di valutazione hanno tenuto conto della conoscenza dei contenuti, della chiarezza nell'esposizione, dell'utilizzo della terminologia appropriata e della capacità di effettuare collegamenti fra i vari argomenti. La griglia di valutazione, illustrata analiticamente e fornita agli alunni all'inizio dell'anno, ha costituito uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Solo per alcune tracce, che prevedevano, ad esempio, una parte applicativa, sono state predisposte 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

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

- Migliorare le capacità espressive e acquisire la terminologia tecnica;
- Approfondire il concetto di scelte di gestione, sia interna che esterna all'azienda;
- Comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative;
- Comprendere e applicare le tecniche di programmazione e controllo budgetario;
- Comprendere le differenti leggi che regolano le attività ristorative;
- Comprendere ed utilizzare le tecniche di marketing e le nuove tecniche di comunicazione.

Per quasi tutti gli alunni si può considerare raggiunto l'obiettivo della conoscenza teorica degli argomenti, seppur per alcuni di loro risulti non approfondita ma superficiale. Se, invece, si parla di applicare i concetti astratti ai casi concreti si può affermare che solo un piccolo gruppo sa rielaborare criticamente i contenuti mentre una buona parte degli alunni è ancora legata ad uno studio mnemonico e schematico.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Per quanto concerne gli obiettivi di educazione civica, gli alunni, seppur in modo diverso, hanno compreso l'importanza dell'argomento trattato, della normativa di riferimento e dell'importanza dell'Unione Europea come "strumento" di pace tra le nazioni.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Viroli Christian

CLASSE: 5°A

INSEGNAMENTO: ENOGASTRONOMIA CUCINA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha presentato sempre un atteggiamento corretto, mostrando interesse alle attività proposte. Gli allievi, in parte, hanno partecipato alle lezioni con dedizione anche se alcuni non sempre sono riusciti a mantenere una concentrazione costante, a differenza delle lezioni pratiche dove tutti gli studenti si sono impegnati e prestati agli argomenti proposti.

Il programma è stato svolto interamente, diversi sono i livelli di competenze raggiunti.

Nella classe è possibile individuare un gruppo di allievi dotati di buone capacità di apprendimento, buona volontà e interesse al dialogo educativo mentre per una piccola parte si è evidenziato un impegno discontinuo e una partecipazione superficiale che comunque non ha influenzato il raggiungimento degli obiettivi prefissati, soprattutto dopo un attento richiamo da parte dell'insegnante. La frequenza alle lezioni è stata nel complesso regolare.

In generale il livello di preparazione è più che discreto, non mancano situazioni di modesto profitto. Globalmente la classe è matura ed ha partecipato a tutte le attività extrascolastiche e di PCTO proposte.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Nella tabella sottostante, nella colonna "Riferimento", si utilizzano le seguenti sigle: A = Area; U = Unità (riferimento al libro di testo utilizzato)

Competenze di indirizzo in uscita classe 5° e contenuti del libro

Competenza di indirizzo	Contenuti	Riferimento
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	• La gastronomia del Novecento, l'affermazione della cucina regionale italiana, la cucina futurista, la nouvelle cuisine e le sue regole	A1_U1
	• Organizzazione innovativa: la cucina indiretta	A2_U2
	• Il sistema Cook & Chill	A2_U2
	• Il sistema sottovuoto in cucina	A2_U2
	• Organizzazione dell'impianto nella distribuzione con legame differito	A2_U2
	• Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze	A1_U2

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	• La politica degli acquisti	A2_U1
	• La gestione delle merci	A2_U1
	• Organizzazione dell'impianto di cucina	A2_U2
	• Il sistema Cook & Chill	A2_U2
	• Il sistema sottovuoto in cucina	A2_U2
	• La scelta delle attrezzature di cucina	A2_U2
	• Il concetto di qualità nell'impresa ristorativa	A2_U3
	• Pianificazione dei processi di lavoro	A2_U3
	• La produzione standardizzata o "per regole"	A2_U3
	• Programmazione della produzione	A2_U3
	• L'organizzazione della brigata di cucina	A2_U3
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	• La gestione della sicurezza alimentare nella ristorazione	A2_U4
	• Pianificare la sanificazione	A2_U4
	• Il sistema HACCP	A2_U4
	• La gestione della sicurezza sul lavoro	A2_U4
	• Diritti, doveri e sanzioni dei lavoratori	A2_U4
	• Criteri d'acquisto e controllo della qualità dei prodotti alimentari	A2_U1
	• Caratteristiche generali dell'impianto di cucina	A2_U2

<p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La redazione dei menu fissi 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • La redazione del menu d'albergo 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • La redazione della carta 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • Il menu nella ristorazione sociale 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • Il menu e le esigenze dietetiche della clientela 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • Il <i>senza glutine</i> nella ristorazione 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina futurista 	A1_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • La degustazione dei prodotti 	A2_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio banqueting 	A3_U2
<p>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri d'acquisto e controllo della qualità dei prodotti alimentari 	A2_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema sottovuoto in cucina 	A2_U2
	<ul style="list-style-type: none"> • La produzione standardizzata o "per regole" 	A2_U3
<p>6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'offerta enogastronomica: la ristorazione commerciale 	A1_U2
	<ul style="list-style-type: none"> • L'offerta gastronomica: il catering industriale 	A1_U2
	<ul style="list-style-type: none"> • Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze 	A1_U2
	<ul style="list-style-type: none"> • Il menu come strumento di vendita 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • Il menu e le esigenze dietetiche della clientela 	A3_U1
	<ul style="list-style-type: none"> • La vendita del servizio banqueting 	A3_U2

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	• La degustazione dei prodotti	A2_U1
	• L'organizzazione operativa del banqueting	A3_U2
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	• Ecogastronomia e sostenibilità alimentare	A1_U2
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	• Il menu come strumento di vendita	A3_U1
	• Il menu per l'azienda e l'utenza	A3_U1
	• Il servizio banqueting	A3_U2
	• La vendita del servizio banqueting	A3_U2
	• L'organizzazione operativa del banqueting	A3_U2
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	• Pianificazione dei processi di lavoro	A2_U3
	• La produzione standardizzata o "per regole"	A2_U3
	• Programmazione della produzione	A2_U3
	• Il controllo dei costi di cucina	A3_U3
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	• Le qualità dei prodotti alimentari	A2_U1
	• La degustazione dei prodotti	A2_U1
	• Il servizio banqueting	A3_U2
	• La vendita del servizio banqueting	A3_U2

Insegnamento di educazione civica afferente

SICUREZZA E TUTELA SUL LAVORO: la normativa, il testo unico, diritti e doveri, la prevenzione, i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza, sicurezza dei locali e delle attrezzature, sicurezza nei processi di lavoro.

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

- Ø Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera.
- Ø 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.
- Ø Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Ø Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alla domanda dei mercati e valorizzando i prodotti tipici.
- Ø Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi.
- Ø Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.
- Ø Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità e qualità dei prodotti.

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 D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "Alta professionalità in cucina" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;
- Eventi (cene organizzate) e lezioni pratiche in laboratorio di cucina;
- Consegna materiale su classroom;
- Utilizzo di powerpoint
- Realizzazione di elaborati, menu e ricette in autonomia .

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il programma è stato svolto nell'arco delle 5 ore settimanali con attività pratiche in laboratorio della durata di 4 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 ADOTTATI

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, a scelta, 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) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, gli obiettivi sono stati raggiunti in misura più che discreta dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per un alunno le competenze sono state raggiunte in misura ottima, per sette alunni le competenze sono state raggiunte in misura più che buona, per gli altri in misura da sufficiente a buona e un alunno presenta un raggiungimento delle competenze insufficiente. Considerando che deve essere ancora eseguita una verifica scritta, per buona parte della classe, la situazione della data odierna potrebbe variare.

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

- Ø Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera.
- Ø 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.
- Ø Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Ø Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alla domanda dei mercati e valorizzando i prodotti tipici.
- Ø Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi.
- Ø Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.

- Ø Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità e qualità dei prodotti.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Al momento della compilazione di questo documento, la verifica di educazione civica non è ancora stata eseguita, gli alunni dovrebbero comunque aver acquisito la conoscenza dell' applicare delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. Dovrebbero saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse e riconoscere le modalità con cui l'azienda e il lavoratore dovrebbero operare nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: SILVIA MALTONI

CLASSE: 5°A Enogastronomia

INSEGNAMENTO: FRANCESE

Relazione finale sulla classe

- 1) Programma svolto**
 - 2) Metodi di insegnamento adottati**
 - 3) Mezzi di insegnamenti utilizzati**
 - 4) Spazi e tempi del percorso formativo**
 - 5) Criteri di valutazione adottati**
 - 6) Obiettivi raggiunti**
-

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe, che risulta essere eterogenea sia per quanto riguarda i livelli di conoscenze e le abilità, sia per quanto concerne l'interesse, l'applicazione e la partecipazione al dialogo educativo, nel corso dell'anno scolastico ha evidenziato un atteggiamento complessivamente positivo nei confronti della disciplina ed ha manifestato una buona disponibilità al dialogo educativo.

Un gruppo di allievi ha dimostrato motivazione, attenzione, impegno costanti e regolari e rispetto delle consegne che hanno permesso loro il raggiungimento di un profitto discreto ed in qualche caso buono. Alcuni, nonostante l'impegno non sempre costante, finalizzato quasi esclusivamente alle prove di verifica, grazie a soddisfacenti capacità linguistiche di base, riescono comunque a raggiungere risultati sufficienti o più che sufficienti.

Altri allievi invece, nonostante l'impegno, manifestano ancora difficoltà linguistiche nell'elaborazione del testo scritto ed incertezze nella produzione orale, anche lessicali e fonetiche, dovute a carenze nelle abilità di base. Le difficoltà nell'organizzazione del discorso spesso hanno costretto l'insegnante a formulare continue domande specifiche per guidare l'esposizione.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Module 1 : LE MONDE DU TRAVAIL

Révision des principales formes verbales

Les stages et les expériences de travail

La journée type

L'organisation du travail en France :

les contrats

Les temps de travail et la rémunération

Le CV et la lettre de motivation

Les appels d'offres d'offre

L'entretien d'embauche

Module 2 : LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION :

Le personnel d'un restaurant de cuisine

La tenue de travail

L'hygiène personnelle

Le Chef de cuisine et le Commis: rôles et caractéristiques

Le Directeur de la restauration: rôles

Le Menu et la Carte

Un restaurant de succès

Les plats d'un menu français

Les différences entre le repas italien et le repas français

Les différents types de restauration

La restauration typique française

Module 3 : RÉGIMES ET NUTRITIONS :

La santé dans l'assiette : un régime alimentaire équilibré

Les principes nutritifs: les macronutriments et les micronutriments-fonctions et besoins nutritionnels

La pyramide alimentaire: principes et groupes

Les aliments bons pour la santé et conseils nutritionnels : la santé vient en mangeant

Le régime méditerranéen et menu

Menus ou plats allégés

Végétariens et végétaliens

Module 4 : ALIMENTATION ET MALADIES:

Les maladies liées à l' alimentation :

La maladie coeliaque

L' obésité

L'hypercholestérolémie

Le diabète

L'hypertension artérielle

Module 5 : LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

Hygiène et Contamination

-L' Hygiène dans la restauration:

l'hygiène du personnel

l' h. du matériel et des locaux

-Les Procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

-La Contamination des aliments: causes

-Les Intoxications alimentaires :

Salmonellose, Staphylococcus aureus, Botulisme, Listériose

-L' HACCP

-La Conservation des aliments:

l' altération des aliments

la déshydratation/le séchage, le salage et le fumage

les techniques de conservation par la chaleur : la stérilisation, la pasteurisation et UHT

les techniques de conservation par le froid : réfrigération, congélation et surgélation

*Ripasso delle principali strutture grammaticali in situazione

INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA AFFERENTE:

Di **Educazione Civica** sono stati svolti i seguenti contenuti:

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (Modulo 4)

Hygiène et Contamination :

-L' Hygiène dans la restauration:

l'hygiène du personnel, du matériel et des locaux

-Les Procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

-La Contamination des aliments: causes

-Les Intoxications alimentaires :

Salmonellose, Staphylococcus aureus, Botulisme, Listériose

-L' HACCP

2) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

- Rinforzo degli argomenti grammaticali in situazione comunicativa al fine di consolidare i prerequisiti linguistici e lessicali necessari per una consapevole produzione orale e scritta ;
- Lezioni frontali alternate a dialoghi con il gruppo-classe, per stimolare la produzione personale in lingua francese;

- Conversazione in classe relativa agli argomenti proposti e alla propria esperienza personale di settore;
- Recupero di contenuti di altre materie ;
- Attività di produzione scritta richiedenti una sufficiente rielaborazione dei contenuti
- Comprensione ed analisi dei testi proposti e documenti autentici;
- Ascolto e attività di comprensione globale ed analitica dei documenti orali
- Attività di comprensione scritta con domande non solo circoscritte al testo ma richiedenti conoscenze di contenuti studiati
- Ripasso degli argomenti di carattere professionale
- Formulazione di schemi/schede riassuntive per un aiuto allo studio
- Attività di ricerca proposta ad alcuni allievi su argomenti di Educazione Civica relativi al Progetto
- Attività di riflessione su esperienze vissute

3) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Oltre al libro di testo in adozione “Les Toqués de la gastronomie” – autrici: Appignanesi, Giorgi, Marini- Cappelli Editore, sono state a volte fornite agli studenti fotocopie, schemi, schede riassuntive per facilitare l’ apprendimento degli alunni, a sostegno delle spiegazione fornite.

4) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per le attività didattico-disciplinari sono previste 3 lezioni settimanali della durata di un’ ora ognuna che si sono svolte nello spazio classe. I tempi dedicati alle singole attività sono stati calibrati sulla base delle necessità didattiche evidenziatesi in itinere.

5) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Strumenti di verifica sono state le prove scritte di produzione e prove orali (esposizione di argomenti trattati, questions-réponses ecc...).

Per la correzione delle **prove scritte** sono state considerate: la capacità di comprensione, di produzione, la congruenza con la traccia, il contenuto, la rielaborazione, la coerenza e la coesione, la correttezza morfo-sintattica e la padronanza lessicale.

Per la **valutazione delle prove orali** si è tenuto conto della capacità espositiva, della capacità rielaborativa e di collegamento, della congruenza della risposta ai quesiti posti e della correttezza formale (fonetica, correttezza grammaticale, utilizzo di un lessico preciso ed ampio).

Nella valutazione finale si è tenuto conto anche dell’ impegno, dell’ interesse, della puntualità nelle consegne, della partecipazione e dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza.

6) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi disciplinari

Gli alunni sono mediamente in grado di :

- Comprendere il significato di un testo scritto proposto di carattere professionale
- Saper produrre un testo scritto relativamente agli argomenti affrontati in modo comprensibile e abbastanza corretto,
- Sapersi esprimere oralmente su argomenti conosciuti operando una soddisfacente rielaborazione dei contenuti e del linguaggio utilizzato

- Comprendere il significato globale di un testo orale nell' ambito di un contesto conosciuto,
- Saper rispondere a quesiti esprimendosi in modo globalmente comprensibile e abbastanza corretto
- Saper riferire o rispondere a quesiti relativamente ad una esperienza vissuta di carattere professionale o personale

Obiettivi raggiunti in Educazione Civica afferente all' Insegnamento

Gli alunni hanno partecipato con interesse ed attenzione alle attività di Educazione Civica proposte riguardanti "La Sicurezza Alimentare e l'Igiene", poiché in linea con quanto proposto nelle materie professionalizzanti. Tutti gli allievi hanno dimostrato interesse in corso di attività ed hanno conseguito risultati positivi nella prova di verifica specifica.

Si ritiene che essi abbiano raggiunto gli obiettivi proposti: Conoscere le principali regole di Igiene personale, dei locali, durante le procedure di manipolazione degli alimenti, Conoscere la normativa relativa.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: ISABELLA CASADEI

CLASSE: 5°A

INSEGNAMENTO: INGLESE

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La docente curricolare ha lavorato con la classe solo nell'anno corrente, comunque la maggior parte degli alunni ha evidenziato un comportamento abbastanza positivo nei confronti della disciplina, interessandosi e partecipando quasi sempre attivamente. La maggior parte degli alunni si sono distinti per maturità, impegno e ottimi risultati, mentre un gruppo esiguo di studenti si è dimostrato discontinuo nell'impegno: questo è stato causato in parte da carenze nelle abilità di base, che hanno determinato scarsa motivazione e interesse. Permangono, infatti, alcune difficoltà nell'elaborazione di un testo scritto e molte incertezze nella produzione orale. Qualcuno, pur dimostrando interesse e impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre positivi, a causa delle limitate abilità linguistiche. Altri alunni hanno partecipato in modo corretto e attivo alle lezioni, lavorando sia in classe che a casa in maniera proficua, conseguendo risultati più che discreti. Un piccolo gruppo si è infine distinto per le buone capacità di comprensione ed espressione sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati più che buoni. La preparazione della classe risulta quindi non omogenea.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Food and health

Healthy eating

- A healthy lifestyle
Food and Health
- The food pyramid and food groups
Food groups
- Healthy plates
The Eat-well Plate
- My Plate

Diets

- The Mediterranean diet
Advantages of the Mediterranean diet
- Special diets for food allergies
Food allergies and intolerance
- Coeliac Disease
- Alternative diets
Macrobiotics, Zone diet, Vegetarian, Vegans, Fruitarians, Raw foodists

Dossier in fotocopia

- Nutrition and nutrients - water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals and vitamins
- 10 Foods that Boost your Brain Power

- Diets for.
 - kids
 - teenagers
 - adults
 - elderly
- The Healing Power of Food - Lifelong nutrition
 - pregnant and lactating women's diet
 - athlete's diet
 - diabetics' diet
- Food-Related Diseases - coeliac disease, diabetes, heart disease and stroke
- Food intolerances and allergies
- Eating disorders: anorexia nervosa, bulimia nervosa, binge eating and compulsive eating - psychological aspects
- Eating disorders: About More Than Food
- The controversy of GMOs and the dark side of Monsanto

Think globally, eat locally

Food - a right for everyone

- Hunger and malnutrition
- Taking action against hunger - FAO
- Zero Hunger Challenge

Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet - sustainable food/organic food
- Slow Food and 0 km food
- Food waste reduction - last minute market

Food safety and hygiene

Food safety measures

- Food preservation and food packaging
- Food safety legislation
- The HACCP system

Grammar:

- reported speech
- passive forms

INVALSI

- Understanding authentic English
- Reading B1-B2
- Listening B1-B2
-

Insegnamento di educazione civica afferente*Hunger in the world*

- Causes and effects of hunger
- Possible solutions

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

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

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Libri di testo:

- E.Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini: Light the fire, ed. Rizzoli
- dossier in fotocopie
- M.Bartram, R. Walton, (OUP): Venture2, ed. Oxford
- Philip Drury, Ready for INVALSI, ed. Oxford

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO
--

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali, due più una.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Come criteri per valutare le prove scritte sono state utilizzate griglie di valutazione che prendono in considerazione le quattro abilità fondamentali: pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti, correttezza formale, articolazione coesione e coerenza, originalità e approfondimento. Per le verifiche orali, si sono prese in considerazione la capacità di comprensione e di esposizione, la correttezza grammaticale e fonetica, la padronanza lessicale nell'esposizione e soprattutto la conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Saper leggere e comprendere semplici testi di natura specifica
- Saper riassumere o produrre brevi testi con contenuto di natura specifica
- Ascoltare un brano di carattere tecnico e saperlo comprendere
- Saper completare una griglia o uno schema
- Comprendere un testo ed esprimere opinioni
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Rispondere per iscritto a semplici domande relative a contenuti di indirizzo professionale
- Individuare le informazioni basilari dell'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

- Saper argomentare in maniera semplice ma comprensibile sul problema della fame nel mondo e possibili soluzioni

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: MARTINA NERI

CLASSE: 5°A

INSEGNAMENTO: ITALIANO

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Sin dal principio dell'anno scolastico, e in continuità con i due anni precedenti, la classe si è positivamente distinta per attenzione, studio sistematicamente continuo e prontezza nell'apprendimento.

Il gruppo classe si è dimostrato eterogeneo dal punto di vista didattico: sono, infatti, presenti differenti gradi di competenze. Gli alunni si rivelano classificabili da sufficienti sino al livello di eccellenza, ciascuno secondo le proprie peculiarità.

Considerate le caratteristiche del gruppo classe, non si è reso necessario l'atto di concordare preventivamente ogni momento di verifica degli apprendimenti: gli studenti, infatti, si sono dimostrati in grado di sostenere prove estemporanee, qualora vi fossero sottoposti. Tuttavia, al fine di ottemperare all'esigenza plurima di programmazioni personalizzate, talvolta è stato possibile concordare le suddette in modo specifico.

Le loro restituzioni - siano esse state scritte o espresse in forma orale - si sono rivelate più che discrete grazie alla calendarizzazione di impegni, argomenti e alla preventiva esplicitazione delle modalità di svolgimento delle singole attività.

La partecipazione a qualsiasi tipo di offerta formativa si è attestata in maniera puntuale rispetto a quanto proposto dall'insegnante, includendo analisi critica e capacità di riflessione in senso trasversale.

Per ciò che concerne l'aspetto disciplinare, risulta necessario specificare che la docente abbia potuto accompagnare nel corso dei cinque anni in via di conclusione la maggior parte dei discendenti facenti parte della classe, pertanto in questo ultimo anno il rapporto di scambio e rispetto costruito nell'arco degli anni scolastici precedenti ha subito un netto consolidamento, il quale ha reso possibile una buona relazione di dialogo e di reciproca comprensione.

Nel merito dell'insegnamento, esso è stato concentrato sulla conoscenza degli autori e dei fenomeni della letteratura, concentrando l'attenzione sul testo letterario per individuarne le caratteristiche formali, contestualizzarlo sul piano storico-culturale e linguistico-retorico, mirando anche al suo inserimento in un orizzonte intertestuale.

Relativamente al profitto, si evidenzia la presenza - pressoché diffusa - di attitudine all'approfondimento didattico, così come si riscontra un continuativo impegno verso lo studio, comunque svolto dalla gran parte degli alunni, rispetto al complessivo degli stessi.

In ragione di ciò, per quanto attiene lo svolgimento del programma, la docente ha scelto di organizzare lo svolgimento degli argomenti della disciplina, così come erano stati pensati all'inizio dell'anno scolastico in corso - si vedano i contenuti essenziali, i nodi interdisciplinari, in riferimento alla riunione del gruppo disciplinare di Lettere, convocata in data 26/10/2023 e relativo verbale -. Ove si noti la riduzione dei contributi proposti, della specificità degli argomenti e del numero dei testi trattati, si rimanda la necessità dei suddetti a un cospicuo numero di ore impiegate in attività di progetti didattici e orientamento.

2) PROGRAMMA SVOLTO

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

Origini e caratteristiche del romanzo del secondo Ottocento. Le tecniche narrative: voce narrante, punto di vista, spazio e tempo, presentazione e caratterizzazione dei personaggi.

La narrativa e la letteratura per l'infanzia in Italia. Carlo Collodi, Edmondo De Amicis, Emilio Salgari.

L'eredità del romanzo realista: Naturalismo e Verismo.

La cultura del Positivismo. I miti della scienza, della tecnologia e del progresso. Dal Positivismo al Naturalismo.

Charles Darwin e l'influenza della teoria dell'evoluzionismo a partire dall'opera *L'origine della specie*.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano come movimenti ideologici: tra similitudini e differenze.

Il Verismo italiano.

Ritratto d'autore – Giovanni Verga

Biografia in dettaglio.

L'adesione al Verismo. Le strategie narrative. La visione della vita nella narrativa di Verga e l'evoluzione dei nodi letterari, dalle opere giovanili sino all'approdo alla poetica verista. Da "Vita dei campi" - *Rosso Malpelo*.

Illustrazione generale della più importante opera della fase verista di Verga: *Il ciclo dei vinti*.

Presentazione a definizione tematica dei cinque romanzi. Approfondimento sulla ripresa della teoria flaubertiana e zoliana dell'impersonalità; tematica della fiumana del progresso; tema della roba; tema dell'ostrica; canone di verità tra identità di contenuto e stile.

Da "I Malavoglia" – *Uno studio "sincero e spassionato"*; *Padron Ntoni e la saggezza popolare*; *L'affare dei lupini*; *L'addio di Ntoni*.

Modulo per genere e contesto. La reazione al Positivismo: il Decadentismo

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

Da "I fiori del male": "*Spleen*".

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

La poesia simbolista francese.

Paul Verlaine "*Langueur*"; J. K. Huysmans "*A rebours*", in sintesi.

Estetismo: esasperazione del gusto e della bellezza; principio dell'arte per l'arte; rifiuto del realismo; la vita come un'opera d'arte; la figura dell'esteta.

Simbolismo: rifiuto della visione positivista; la poetica delle corrispondenze; gli stati abnormi e irrazionali dell'esistere; forme attraverso le quali è possibile fare esperienza dell'ignoto e dell'assoluto: il panismo e le epifanie.

Ritratto d'autore - Giovanni Pascoli

Biografia in dettaglio.

La poetica e la visione del mondo.

La tematica della nomenclatura del simbolismo; il nido; il fanciullino; la purezza della parola poetica.

Presentazione e illustrazione di tutte le raccolte poetiche: *Myricae*; *Poemetti*; *Canti di Castelvecchio*; *Poemi Conviviali*.

Presentazione e illustrazione delle soluzioni formali e retoriche utilizzate nelle poesie: sintassi frantumata, stile nominale, frasi ellittiche, *enjambement*, paratassi, valore fonosimbolico dei suoni, analogia, sinestesia, onomatopea.

Da "*Myrica*": *Arano, X agosto, Novembre, Temporale*. Da "Canti di Castelvecchio": *Il gelsomino notturno*.

Ritratto d'autore - Gabriele D'Annunzio

Biografia in dettaglio.

La poetica e la visione del mondo.

Le fasi della produzione e la presentazione delle relative opere: la fase dell'estetismo, la fase di crisi dell'estetismo, la fase del superuomo, la fase del notturno.

Da "*Il piacere*": *Tutto impregnato d'arte*.

Da "*Alcyone*": *La pioggia nel pineto*.

Modulo per genere e contesto - Le avanguardie storiche in Italia

Definizione e collocazione dei vari movimenti artistico-culturali che si manifestarono in Italia. Contestualizzazione relativa alle riviste e ai relativi fondatori ad esse collegate.

Crepuscolarismo, futurismo, vociani: caratteristiche peculiari e caratteristiche comuni. Caratterizzazione delle tre avanguardie, tramite l'incontro e l'illustrazione dei principali esponenti per singolo movimento - ivi ricompresi i nessi con la storia dell'arte.

Modulo per genere e contesto - la narrativa della crisi

Definizione di età della crisi e di romanzo della crisi; contestualizzazione del contesto storico tramite la definizione di superamento dei modelli culturali del passato, sentimento di insofferenza e di disagio esistenziale, avvento della società di massa.

Teoria della relatività di Einstein e relativismo della conoscenza; la nuova concezione del tempo influenzata dall'*Evoluzione creatrice* di Bergson, tempo di scienza e tempo di coscienza; lo studio dell'inconscio e la nascita della psicoanalisi tramite *L'interpretazione dei sogni* di Sigmund Freud e la spiegazione scientifica della frammentazione dell'io.

Ritratto d'autore - Italo Svevo

Biografia in dettaglio. L'incontro con James Joyce e l'importanza della psicoanalisi freudiana.

Illustrazione della poetica tramite la caduta della funzione sociale e ideologica della letteratura.

Presentazione dei protagonisti dei tre romanzi e assonanze alla biografia dell'autore.

Presentazione in sintesi dettagliata e analisi critica del contenuto e della trama dei tre romanzi *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*.

Da "*Una vita*": *Lettera alla madre*.

Da "*Senilità*": *Emilio e Angiolina*.

Da "*La coscienza di Zeno*": *Prefazione; l'origine del vizio; "muoio!"; Analisi o psicoanalisi*

Ritratto d'autore - Luigi Pirandello

Biografia in dettaglio.

La produzione narrativa e la poetica dell'umorismo. Il contrasto tra apparenza e realtà, quello tra forma e vita. L'individuo e la mutevole identità. Solitudine ed incomunicabilità.

Presentazione in sintesi dettagliata e analisi critica del contenuto e della trama dei due romanzi *Il fu Mattia*

Pascal e *Uno, nessuno e centomila*.

Da "*Il fu Mattia Pascal*": *Adriano Meis entra in scena; L'ombra di Adriano Meis*.

Da "*Uno, nessuno e centomila*": *Tutta colpa del naso; La vita non conclude*.

Modulo per genere - La poesia italiana tra le due guerre

Definizione di ermetismo e contestualizzazione critico-storica del termine.

Le caratteristiche esecutive e formali dell'ermetismo italiano: la poesia pura, la scarna essenzialità espressiva, la purezza lirica di tipo evocativo, le tematiche assolute, il male di vivere, l'indiretto rifiuto della retorica fascista, il verso libero e le analogie.

Ritratto d'autore - Giuseppe Ungaretti

Biografia in dettaglio.

La poetica della parola e il nuovo stile nel panorama italiano.

Illustrazione dettagliata delle raccolte *L'allegria* e *Il sentimento del tempo*, con particolare riferimento allo studio dei principali temi trattati e delle caratteristiche formali.

In riferimento alla raccolta de *L'allegria* sono stati trattati i seguenti temi e le seguenti caratteristiche formali: la guerra; la poetica dell'attimo; la fratellanza tra soldati; il valore rivelatore della poesia; la parola- verso; i versicoli; il *labor limae*; il valore semantico del silenzio.

In riferimento alla raccolta de *Il sentimento del tempo* sono stati trattati i seguenti temi e le seguenti caratteristiche formali: la scoperta di Roma e della pienezza implacabile del sole; la *fralezza* ovvero la fragilità dell'uomo; il recupero dell'endecasillabo; versificazione più larga e distesa; le analogie.

Da "*L'Allegria*": *I fiumi*; *San Martino del Carso*

Da "*Il sentimento del tempo*": *L'isola*

Ritratto d'autore - Eugenio Montale

Biografia in dettaglio.

Montale e le caratteristiche dell'intellettuale: parallelismi e differenze con Ungaretti.

La crisi dell'uomo contemporaneo e il valore della parola. Da una poetica della parola ad una poetica delle cose: il correlativo oggettivo. La coscienza del male di vivere.

Presentazione e descrizione dettagliata delle tematiche trattate nelle seguenti raccolte: *Ossi di seppia*, *Le occasioni*, *Satura*.

Da "*Ossi di seppia*": *I limoni*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*, *Non chiederci la parola*.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il processo di insegnamento si è basato sull'impostazione modulare, con lettura e analisi dei testi in classe e con lezioni audio in modalità asincrona, caricate nell'apposita sezione di *Google Classroom*.

Inoltre, il materiale di studio è stato costantemente corredato dalla fornitura aggiuntiva di materiali didattici integrativi in formato multimediale, tra i quali mappe, riassunti, audio e video sintesi.

Sono state alternate lezioni frontali a dialoghi con l'intera classe, secondo una programmazione concordata e verificata con i colleghi delle classi parallele.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

- Libro di testo in adozione: Giunta, Grimaldi, Simonetti, Torchio, *Lo specchio e la porta, edizione verde, vol. 3*, Dea Scuola, Garzanti;
- Piattaforma didattica Google Classroom;
- Google moduli;

- Materiali didattici integrativi prodotti dal docente: audio lezioni; video lezioni; sintesi audio e video; mappe multimediali; video ad uso didattico.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

L'orario curricolare consta di quattro ore settimanali. Il programma è stato svolto in presenza.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le prove di verifica, formative sommative, scritte orali, si sono svolte come da cadenza dettata dal programma.

Le prove sono state somministrate in conclusione di temi o argomenti per valutare i livelli di comprensione, rielaborazione critica, capacità di organizzazione autonoma ed esposizione linguisticamente corretta, anche in riferimento all'uso del linguaggio specifico della disciplina.

I criteri di valutazione usati per le suddette si sono basati sulle griglie proposte in sede di riunione dipartimentale e approvate dal gruppo disciplinare in data 26/10/2023, successivamente pubblicate nel sito dell'istituto, nella sezione programmazioni annuali (visibile in chiaro) e possono essere sintetizzati come segue.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa alla prova scritta, si sono osservati seguenti criteri: ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale; richiesta e padronanza lessicale; correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura; ampiezza e precisione delle conoscenze dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazioni personale.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa al colloquio individuale, si sono osservati seguenti criteri: conoscenza dei contenuti; competenze espressive ed espositive; conoscenza della terminologia specifica; capacità di argomentare e di operare collegamenti; capacità valutative e critiche.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa ad esercitazioni e questionari svolti tramite l'ausilio di didattica digitale integrata, si sono osservati seguenti criteri: autonomia nell'utilizzo degli strumenti digitali e nel reperire informazioni materiali; grado di impegno nello studio distanza; recupero delle carenze formative, consolidamento e potenziamento degli apprendimenti.

Le verifiche sono state concordate con gli alunni, ai quali sono stati comunicati con anticipo, sia le date delle prove, sia degli argomenti sui quali esse vertevano.

Sono stati considerati elementi di valutazione anche la partecipazione fattiva, la continuità nell'impegno e i progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

Sono stati previsti ed effettuati ripassi e recuperi *in itinere* e, quando possibile, lezioni di consolidamento e approfondimento.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli studenti della classe hanno conseguito, in maniera completa o parziale, gli obiettivi minimi prefissati in fase di progettazione/programmazione. Pertanto, si dimostrano in grado di:

- Ricostruire il quadro culturale di un'epoca;
- Ricostruire il pensiero e la poetica di un autore;
- Riconoscere temi e caratteristiche dei testi e dei generi letterari studiati;
- Contestualizzare in termini storici e letterari gli autori principali e le loro opere;

- Presentare in maniera ordinata le informazioni basilari su un autore le sue opere, ovvero ricostruirne il pensiero e la poetica;
- Riconoscere dei contenuti attinenti ai più significativi passi antologici esaminati;
- Esprimersi in modo sufficientemente chiaro e ordinato;
- Produrre testi comunicativi di tipo espositivo argomentativo, corretti nella forma, ordinati nell'esposizione e coerenti alla consegna.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: NANNINI FEDERICA

CLASSE: 5A

INSEGNAMENTO: MATEMATICA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Posso dire di conoscere bene i ragazzi della classe 5A perché sono la loro docente di matematica sin dal terzo anno. Sono alunni educati e rispettosi, che si sono sempre applicati nello studio nonostante le difficoltà legate alla materia, soprattutto per i contenuti del quinto anno.

Buona parte della classe si è sempre dimostrata interessata alla materia, nonostante le difficoltà di apprendimento degli argomenti del quinto anno.

L'impegno a casa è stato adeguato e la partecipazione in classe proficua, tranne per alcuni di loro che non sempre si sono dimostrati attenti e regolari nello svolgimento dei compiti assegnati.

Solo alcuni di loro hanno faticato in questo ultimo anno, per la scarsa predisposizione sia per le lacune che si protraggono sin dalle scuole medie.

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

Una buona parte della classe, invece, ha raggiunto sufficientemente gli obiettivi, nonostante il lavoro in classe e a casa.

Per pochi, lo scarso impegno e le lacune pregresse hanno fatto sì che gli obiettivi minimi non siano stati raggiunti in modo adeguato.

Tutto il materiale prodotto durante le lezioni è stato caricato sempre su Classroom, per fare in modo che tutti i ragazzi potessero avere accesso alle lezioni svolte.

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, immagine e controimmagine, definizione di dominio 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

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

indeterminata $\infty - \infty$;

- 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: potenza, somma, quoziente, derivata composta;
- 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.

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

- o 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;
- o 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 ADOTTATI

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti trattati negli anni precedenti inizialmente e ogni qualvolta 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.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione ("La matematica a colori – edizione gialla" di L. Sasso, Petrini Editore);
- PDF delle lezioni svolte sempre caricati su classroom;
- Schemi riassuntivi;
- Video lezioni cercate in rete;
- LIM come indispensabile mezzo di comunicazione;
- Tavoleta grafica;
- Geogebra;
- Google Classroom;
- Libro elettronico.

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 ADOTTATI

Affinché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche interrogazioni alla lavagna, correzione degli esercizi assegnati a casa 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.

I criteri di valutazione adottati, considerata la scarsa attitudine alla disciplina, sono stati principalmente: partecipazione, impegno, responsabilità, costanza nell'assolvere gli adempimenti assegnati a casa ed in classe.

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 per alcuni permangono grandi difficoltà nello svolgere anche semplici studi di funzioni.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: CHIARA NICOSANTI

CLASSE:5°A

INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5^A è composta da 22 alunni, 3 dei quali non avvalentesi dell'insegnamento della religione cattolica.

Il gruppo classe è eterogeneo, formato da diverse personalità che emergono alle volte in maniera positiva, portando ricchezza al dibattito dimostrando di saper dialogare; altre volte invece la diversità è sinonimo di criticità, non riuscendo i singoli a portare avanti le proprie opinioni, nel rispetto di quelle degli altri.

La maggior parte degli studenti, nel corso dell'anno scolastico, si è dimostrata attenta e partecipe alle lezioni, alcuni alunni invece hanno partecipato in maniera selettiva, in base al proprio interesse personale, nonostante ciò il rapporto docente-discente è da considerarsi soddisfacente. Solamente alcuni alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato particolare maturità e discreta conoscenza della materia, hanno evidenziato una buona motivazione all'apprendimento e al confronto, dimostrando empatia e serietà.

2) PROGRAMMA SVOLTO

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

Contenuti:

- Riflessioni sull'epoca contemporanea: la diffusione del malessere fra ansia, depressione, isolamento sociale.
- Tematiche di attualità: essere giovani oggi, il vissuto scolastico, la visione dei giovani nel nostro Paese, percezione del futuro, la de-responsabilizzazione dei giovani, l'acquisizione della consapevolezza.
- Affettività e amore nella società dell'egoismo.
- Il concetto di coscienza. Singola e collettiva.
- La religione oggi: come viene percepita, soprattutto dai giovani e che posto trova all'interno della società contemporanea.
- Bene e male a confronto. Riflessioni sull'esistenza, l'origine e la convivenza dei due concetti.
- Il ruolo di Dio nelle situazioni della vita, positive o negative.
- Il male estremo: le sette sataniche.
- Possessioni ed esorcismi.
- I miracoli.
- Pensieri e riflessioni sulla guerra: la guerra ieri e oggi, la spiegazione delle cause, analisi sui responsabili e riflessione sulle prospettive di pace.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Nello svolgimento delle tematiche proposte, sono stati utilizzati vari metodi didattici, al fine di stimolare l'attenzione e l'apprendimento significativo degli alunni. Punto di partenza è comunque sempre stata la situazione concreta degli alunni e l'esperienza che, di questa, viene fatta nella società in cui essi vivono. La successione e l'ampiezza degli argomenti è stata fissata tenendo conto dell'esperienza vissuta dai ragazzi, degli avvenimenti del mondo che si impongono per rilevanza e valore, dei contenuti svolti nelle altre discipline. Ogni argomento presenta nessi con gli altri. Si è cercato, non solo di evidenziarne il legame tematico, ma soprattutto di far cogliere la logica dell'unitarietà.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

- a. Lezione frontale
- b. Lezione a dibattito
- c. Brainstorming

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: GRAMELLINI GIANPAOLO

CLASSE: 5°A

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Insegno nella classe dal terzo anno, ho quindi avuto modo di instaurare con gli studenti relazioni interpersonali all'insegna di un atteggiamento cordiale e rispettoso, caratterizzato da un approccio nel complesso positivo degli alunni verso i miei metodi di insegnamento, favorito da un certo interesse nei confronti della disciplina di insegnamento, pur nella eterogeneità delle potenzialità, delle abilità e dei livelli di conoscenza dei singoli alunni. Il clima di lavoro è stato generalmente buono, i ragazzi si sono dimostrati disponibili al dialogo educativo, seppure con una partecipazione molto diversificata a seconda sia del livello attentivo ma anche del carattere e dell'intraprendenza dei singoli alunni. Qualche alunno in particolare è apparso più fragile ed ha avuto nel corso dell'anno un impegno altalenante, anche per una scarsa attitudine in generale ad uno studio costante, piuttosto che mirato ai momenti di verifica scritta o orale, mostrando ancora oggi fragilità nell'esposizione di argomenti che richiedono il supporto di conoscenze pregresse. Il profitto ed i risultati raggiunti sono molto eterogenei, poiché rispecchiano le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti della classe. Circa un terzo degli studenti ha raggiunto risultati buoni o più che buoni, dimostrando buona applicazione, interesse ed attenzione oltre che studio discretamente costante durante tutto l'anno scolastico. Circa un altro terzo degli alunni ha invece un livello sufficiente o discreto di conoscenze, abilità e competenze, con qualche carenza dovuta ad un impegno e ad un livello attentivo non sempre costante, oppure a limiti strutturali dovuti in parte a lacune pregresse. Gli alunni restanti hanno invece al momento alcune o più lacune che, se in alcuni casi appaiono ancora recuperabili, in altri potrebbe non essere sufficiente il tempo a disposizione per poterle colmare. Il programma, condiviso con gli alunni fin dai primi giorni di scuola, è stato quasi interamente realizzato, il tempo rimanente sarà dedicato a momenti di valutazione e recupero ed al ripasso di argomenti svolti sia durante l'anno in corso, sia lo scorso anno, che potrebbero essere oggetto di seconda prova.

2) PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 BIOENERGETICA, LARN E ALTRI STRUMENTI PER UNA DIETA EQUILIBRATA

- Misura dell'energia, concetto di caloria, bomba calorimetrica, valore calorico fisico e netto.
- Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea (costituzione fisica e peso ideale con i metodi di Lorenz e Grant, IMC), bilancio energetico e corretto metabolismo dei nutrienti.
- Fabbisogno energetico e fattori che lo compongono.
- Determinazione del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.
- Determinazione massa grassa: plicometria e altri metodi.
- I L.A.R.N. 2014. Nuovi parametri LARN e loro utilizzo. Fabbisogno proteico, glucidico e lipidico. Calcolo del fabbisogno di nutrienti. Fabbisogno di acqua e consumo di alcol etilico.
- Ripartizione energetica durante la giornata.
- I 5 gruppi alimentari.
- Le linee guida alimentari.
- La piramide mediterranea.

Abilità e competenze: Calcolo del peso ideale, dell'IMC, della % di grasso con tabella plicometrica, del metabolismo basale e del FET. Utilizzo delle tabelle LARN e calcolo approssimativo del fabbisogno in macronutrienti.

MODULO 2 DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE. ALIMENTAZIONE E RELIGIONE.

- Dieta della gravida e della nutrice.
- Dieta di accrescimento: dieta del neonato e svezzamento, dieta nell'infanzia e dell'adolescente.
- Dieta di mantenimento: dieta dell'adulto (LARN, linee guida)
- Dieta dell'anziano.
- Dieta dello sportivo.
- Dieta mediterranea e alimenti base dell'Italia del dopoguerra.
- Dieta vegetariana; vegetarianismo, vegetalismo e crudismo.
- Dieta a zona.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (cristianesimo, induismo, ebraismo, islamismo).

Abilità e competenze: formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; formulare menu compatibili con le diverse credenze religiose della clientela.

MODULO 3 ALLERGIE, INTOLLERANZE E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE. DIETOTERAPIA

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

- Obesità.
- Diabete.
- Dislipidemie e malattie cardiovascolari.
- Cancro. Agenti alimentari cancerogeni e anticancerogeni. Tabella ORAC.
- Allergie e intolleranze. Intolleranza al lattosio. La celiachia. Ruolo degli OSA.

Abilità e competenze: formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Applicare la normativa e le precauzioni necessarie in cucina e in sala relativamente agli allergeni e al glutine per i celiaci.

MODULO 4 CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

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

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

MODULO 5 IGIENE PROFESSIONALE E SISTEMA HACCP

- Norme generali di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.
- Sanificazione dell'ambiente di lavoro: pulizia, disinfezione e disinfestazione. Prevenzione della contaminazione crociata e regole comportamentali e procedurali corrette. Procedure di accettazione delle merci.

- H.A.C.C.P.: fasi preliminari e diagramma di flusso, 7 punti e aspetti innovativi. Analisi dei rischi, CCP e albero delle decisioni. Esempio di HACCP di un esercizio ristorativo.

Abilità e competenze: Saper applicare e gestire le GMP e GHP in un'azienda ristorativa. Redigere un semplice piano HACCP di un esercizio ristorativo nelle sue componenti principali.

MODULO 6 NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Evoluzione dei consumi in Italia e nel mondo, fenomeni in atto.
- Filiera alimentare. La filiera corta. LCA e produzione sostenibile. Indicatori ambientali.
- I nuovi prodotti alimentari.
- Qualità degli alimenti, etichettatura e principali certificazioni di qualità.

Abilità e competenze:

- individuare le nuove tendenze nel settore di riferimento
- individuare le caratteristiche principali dei nuovi prodotti alimentari
- essere in grado di valutare la qualità di un prodotto sotto i diversi aspetti

INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

- La sicurezza degli alimenti, GHP e GMP, le contaminazioni alimentari.
- Life Cycle Assessment e produzione sostenibile, indicatori ambientali.
- Il consumo responsabile e lo spreco alimentare.

Abilità e competenze:

- Saper applicare e gestire le GMP e GHP in un'azienda ristorativa e in ambito domestico.
- Avere un comportamento responsabile nei confronti della produzione alimentare e della gestione dei rifiuti.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale partecipativa, brain storming, debate, dalla lettura e comprensione di un testo con ampliamenti e spiegazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere. Si è cercato sempre di stimolare la rielaborazione degli argomenti trattati, facendo riferimento per quanto possibile all'esperienza personale e professionale degli alunni. Si è sempre cercato inoltre di fare un riepilogo delle tematiche trattate e sono state fornite schematizzazioni riassuntive per la maggior parte delle unità didattiche. Lo svolgimento delle lezioni è quasi sempre avvenuto con l'ausilio della LIM, quindi di tabelle, schede e immagini anche per stimolare l'interesse e l'attenzione degli alunni. In maniera ricorsiva i contenuti sono stati ripresi e collegati ai nuovi argomenti presentati, al fine di consentire nessi e collegamenti e parallelamente favorire il recupero e il rinforzo continui.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati:

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

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 5 ore settimanali.

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

Modulo 1: settembre-ottobre

Modulo 2: novembre-dicembre

Modulo 3: gennaio - febbraio

Modulo 4: marzo

Modulo 5: aprile

Modulo 6: aprile, maggio

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per verificare gli apprendimenti si sono utilizzati prove orali, prove scritte a domanda aperta o a tema, quesiti a scelta multipla.

Nella misurazione delle prove si è utilizzato la scala decimale fino ai suoi valori più alti senza scendere mai sotto il 2 per le prestazioni insufficienti.

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

Conoscenza dei contenuti.

Padronanza dei mezzi espressivi.

Capacità di usare la terminologia specifica.

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in contesti applicativi.

Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione.

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

Congruenza con la traccia.

Conoscenza dei contenuti e completezza di esecuzione.

Conoscenza ed utilizzo della terminologia scientifica corretta.

Conoscenza di regole e principi e capacità di applicarli al caso specifico (abilità e competenze).

Articolazione, coesione, coerenza dell'argomentazione.

In generale, per la formulazione del voto finale si è tenuto conto anche della partecipazione e dell'impegno dimostrati in classe e nello svolgimento dei compiti assegnati.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati complessivamente raggiunti.

La maggior parte degli alunni ha conseguito conoscenze, capacità e competenze sufficienti o discrete, in alcuni casi buone o più che buone. Pochi mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo più approssimativo, limitandosi ad una esposizione talvolta mnemonica e sommaria.

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

- Conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscenza delle principali tossinfezioni alimentari e parassitosi.
- Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale, delle attrezzature e dei locali.
- Conoscere le modificazioni a carico delle caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti, in base al sistema di conservazione utilizzato.
- Saper calcolare il peso teorico e la massa grassa con l'utilizzo di tabelle.
- Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e le necessità di principi alimentari.

- Conoscere le ripartizioni del fabbisogno calorico giornaliero in base ai LARN per realizzare una dieta equilibrata.
- Saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro
- Saper comparare in modo critico le diverse tipologie dietetiche
- Dare indicazioni dietetiche in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali nelle diverse fasi della vita.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia e saper dare indicazioni dietetiche in funzione dei diversi stati patologici presi in esame.
- Conoscere le linee-guida, i 5 gruppi e la piramide alimentare mediterranea e saperli interpretare correttamente.
- Fornire indicazioni dietetiche in funzione delle diverse religioni
- Saper redigere un semplice piano HACCP di un esercizio ristorativo
- Saper individuare le principali tendenze del settore
- Saper riconoscere e classificare le diverse tipologie di nuovi alimenti

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

La parte di educazione civica è stata compresa ed elaborata da tutti gli alunni, con risultati da sufficienti ad ottimi.

Gli obiettivi raggiunti sono:

- Conoscere e gestire le GMP e GHP in un'azienda ristorativa e in ambito domestico.
- Comprensione del concetto di consumo sostenibile, spreco alimentare e applicazione di tali conoscenze nell'ambito di una produzione alimentare e della gestione dei rifiuti.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Prof. Giovanni Pasini

CLASSE: 5°A

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe ha mostrato impegno e partecipazione durante tutto l'anno scolastico durante le attività proposte.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Attività aerobica, (soprattutto nella prima parte dell'anno) utilizzando diverse metodiche di allenamento: corsa di resistenza; lavoro su circuito; percorsi con stazioni differenziate. Esercizi ginnici di riscaldamento e potenziamento delle capacità condizionali di base. Giochi e attività ludiche non codificate finalizzate allo sviluppo della collaborazione, delle capacità condizionali e coordinative. Attività sportive individuali e di squadra, tecnica dei fondamentali e acquisizione delle regole di gioco. Cenni e approfondimenti teorici delle attività trattate. E' stato effettuato il progetto sportivo RACCHETTE IN CLASSE.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Metodologia e strumenti:

Le lezioni di educazione fisica si svolgeranno nella palestra della scuola e in alcuni momenti dell'anno, compatibilmente con le condizioni climatiche e con la tipologia di attività proposte, anche all'aperto negli spazi esterni all'edificio scolastico. Verranno utilizzati in modo funzionale all'apprendimento e al conseguimento degli obiettivi indicati il materiale e l'attrezzatura in dotazione, il libro di testo e supporti audio visivi.

La metodologia adottata utilizza:

lezioni frontali e guidate

assegnazione dei compiti

esercitazioni tecnico sportive (svolte anche all'aperto)

esercitazioni individuali, in coppia e in piccoli gruppi attrezzati.

Le esercitazioni pratiche saranno sempre supportate da spiegazioni tecniche relative all'argomento trattato; l'impegno fisico richiesto sarà adeguato all'età degli allievi e alle condizioni generali presenti. Infine, si cercherà, ove si ritiene opportuno e possibile, di offrire situazioni educative individualizzate.

4) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I momenti di verifica, sempre esplicitati agli studenti, saranno differenziati a seconda degli argomenti e delle abilità da verificare. Per le prove di valutazione, almeno tre per ogni quadrimestre, verranno utilizzati i seguenti strumenti:

Osservazione diretta e sistematica da parte dell'insegnante con registrazione dei risultati ottenuti in relazione alle capacità e competenze prese in considerazione con test e prove pratiche.

Impegno, collaborazione, rispetto delle regole.

Interrogazioni orali e prove scritte (trattazione sintetica, domande a risposta, multipla, vero/falso)

La valutazione finale di ogni singolo studente terrà conto dei risultati ottenuti, dei miglioramenti raggiunti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati nel corso dell'intero anno scolastico. Nella valutazione di alunni con esonero dalle attività pratiche, si terrà inoltre conto del grado di acquisizione di conoscenze e competenze anche teoriche necessarie ad un reale e significativo coinvolgimento in compiti di giuria, arbitraggio e di

assistenza tecnica e morale al lavoro dei compagni. Nel corso dell'anno, in orario curricolare, tutte le classi del Liceo e dell'Artusi, partecipano ad un ciclo di 5 lezioni di Padel e 5 lezioni di Beach Tennis, presso il centro sportivo " Campo Centrale" di Forlimpopoli, suddivise fra trimestre e pentamestre. Avendo il nostro Istituto aderito al progetto nazionale della FITP (federazione italiana tennis, padel , beach tennis), "Racchette in classe", queste attività sportive sono interamente finanziate dalla federazione e si svolgono sotto la guida di maestri e istruttori della FITP.

5) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi didattici:

conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici Controllare la postura e azione in relazione alle proprie percezioni Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali.

Considerare e controllare i propri stati emotivi. Lo sport, le regole ed il Fair Play.

Conoscere e applicare le strategie tecnico – tattiche dei giochi sportivi concatenare più abilità, sportive ed espressive in situazioni complesse utilizzare in modo personale e creativo le abilità motorie specifiche degli sport e delle attività praticate affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta sapersi esprimere in ambito sportivo con una gestualità consapevole e adeguata alle diverse contingenze. Benessere, salute, sicurezza e prevenzione valutare l'efficacia di un programma di lavoro misurandone gli effetti su di sé assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva intervenire in caso di infortunio, con un primo soccorso adeguato. Praticare attività motoria e sportiva all'aperto

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Sport e razzismo. OBIETTIVI: combattere il razzismo attraverso i valori dello sport. Essere bravi cittadini.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: MARTINA NERI

CLASSE: 5°A

INSEGNAMENTO: STORIA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Sin dal principio dell'anno scolastico, e in continuità con i due anni precedenti, la classe si è positivamente distinta per attenzione, studio sistematicamente continuo e prontezza nell'apprendimento.

Il gruppo classe si è dimostrato eterogeneo dal punto di vista didattico: sono, infatti, presenti differenti gradi di competenze. Gli alunni si rivelano classificabili da sufficienti sino al livello di eccellenza, ciascuno secondo le proprie peculiarità. Considerate le caratteristiche del gruppo classe, non si è reso necessario l'atto di concordare preventivamente ogni momento di verifica degli apprendimenti: gli studenti, infatti, si sono dimostrati in grado di sostenere prove estemporanee, qualora vi fossero sottoposti. Tuttavia, al fine di ottemperare all'esigenza plurima di programmazioni personalizzate, talvolta è stato possibile concordare le suddette in modo specifico.

Le loro restituzioni - siano esse state scritte o espresse in forma orale - si sono rivelate più che discrete grazie alla calendarizzazione di impegni, argomenti e alla preventiva esplicitazione delle modalità di svolgimento delle singole attività.

La partecipazione a qualsiasi tipo di offerta formativa si è attestata in maniera puntuale rispetto a quanto proposto dall'insegnante, includendo analisi critica e capacità di riflessione in senso trasversale.

Per ciò che concerne l'aspetto disciplinare, risulta necessario specificare che la docente abbia potuto accompagnare nel corso dei cinque anni in via di conclusione la maggior parte dei discendenti facenti parte della classe, pertanto in questo ultimo anno il rapporto di scambio e rispetto costruito nell'arco degli anni scolastici precedenti ha subito un netto consolidamento, il quale ha reso possibile una buona relazione di dialogo e di reciproca comprensione.

Nel merito dell'insegnamento, esso è stato concentrato sulla conoscenza dei principali avvenimenti storici dalla Belle époque al Novecento e sulla conoscenza delle caratteristiche di fondo delle società e dei principali eventi dell'età contemporanea.

Relativamente al profitto, si evidenzia la presenza - pressoché diffusa - di attitudine all'approfondimento didattico, così come si riscontra un continuativo impegno verso lo studio, comunque svolto dalla gran parte degli alunni, rispetto al complessivo degli stessi.

Per quanto attiene lo svolgimento del programma, gli argomenti della disciplina sono stati modulati aderendo ai contenuti essenziali e ai nodi interdisciplinari, così come in riferimento alla riunione del gruppo disciplinare di Lettere, tenutasi in data 26 ottobre 2023 e relativo verbale.

2) PROGRAMMA SVOLTO

- L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento. Colonialismo e imperialismo; L'evoluzione politica mondiale; L'Italia del secondo Ottocento.
- Il volto del nuovo secolo.

Crescita economica e società di massa; La *belle époque*; Le inquietudini della *belle époque*.

- Lo scenario mondiale.

L'Europa tra vecchia e nuova politica; Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra; gli Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo.

- L'età giolittiana.

Le riforme sociali e lo sviluppo economico; La politica interna tra socialisti e cattolici; La guerra di Libia e la caduta di Giolitti.

- La prima guerra mondiale.

Le origini; 1914: il fallimento della guerra-lampo; L'Italia dalla neutralità alla guerra; 1915-1916: la guerra di posizione; Il fronte interno e l'economia di guerra; La fase finale della guerra; La Società delle Nazioni e i trattati di pace; Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo.

- Dopo la guerra sviluppo e crisi.

Crisi e ricostruzione economica; Trasformazioni sociali e ideologie; Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita; La crisi del '29 e il *New Deal*.

- La Russia dalla rivoluzione alla dittatura.

Le rivoluzioni del 1917; Dallo Stato sovietico all'Urss; La costruzione dello Stato totalitario di Stalin; Il terrore staliniano e i *gulag*.

- L'Italia dal dopoguerra al fascismo.

Le trasformazioni politiche nel dopoguerra; La crisi dello Stato liberale; L'ascesa del fascismo; La costruzione dello Stato fascista; La politica sociale ed economica; La politica estera e le leggi razziali.

Benito Mussolini, *Il discorso del 3 gennaio 1925*.

- La Germania dalla repubblica di *Weimar* al *Terzo Reich*.

La repubblica di *Weimar*; Hitler e la nascita del nazionalsocialismo; La costruzione dello Stato totalitario; L'ideologia nazista e l'antisemitismo; L'aggressiva politica estera di Hitler.

- La seconda guerra mondiale.

L'escalation nazista verso la guerra. Asse Roma-Berlino fino al Patto d'acciaio; aggressività e tattica; gli accordi *Molotov-Von Ribbentrop*; Schieramenti, teatri di guerra e fasi del conflitto; Il fronte occidentale e la conquista della Francia; La battaglia d'Inghilterra; Mussolini e la guerra parallela: il rovescio militare in Grecia e le sconfitte nel Nordafrica; La guerra oltre l'Europa. Roosevelt e l'isolazionismo americano. L'occasione di *Pearl Harbour*. La guerra nel Pacifico; Operazione Barbarossa; altri scenari e inizio della fine del reich hitleriano; Il 1943 in Italia. Sbarco in Sicilia e fine del fascismo. L'8 settembre; La Repubblica Sociale e l'invasione nazista del paese. Diserzioni e guerra partigiana; La fine della guerra e il nuovo ordine mondiale.

- Il secondo dopo guerra e i trattati di pace.

Il Processo di Norimberga. I costi della guerra e la nascita dell'ONU; i nuovi equilibri mondiali tra demilitarizzazione, denazificazione e democratizzazione; Stati Uniti ed unione sovietica si spartiscono il controllo del mondo.

- La guerra fredda.

Il piano Marshall; il mondo diviso tra blocco occidentale e blocco comunista; il muro di Berlino e la "cortina di ferro"; la guerra di Corea; la guerra in Vietnam.

- L'Italia del secondo dopo guerra.

Gli italiani scoprono la democrazia; la fine della monarchia e la costituzione repubblicana; i principi costituzionali.

Insegnamento di educazione civica afferente

- 1) Approfondimento su leggi fascistissime e statuto albertino;
- 2) Visione film "L'onda" e relativo dibattito.

Per entrambi i lavori di approfondimento è stato previsto momento di debate in aula e verifiche sommative scritte.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Sono state alternate lezioni frontali a dialoghi con l'intera classe, secondo una programmazione concordata e verificata con i colleghi delle classi parallele.

Il materiale di studio, elaborato e proposto sottoforma di appunti e schede di lavoro è stato realizzato interamente dalla docente ed è stato costantemente corredato dalla fornitura aggiuntiva di materiali integrativi in formato multimediale, tra i quali mappe, riassunti, audio e video sintesi.

Non si è fatto ricorso al libro di testo in adozione, pur lasciando ai discendenti la decisione di studiare ed approfondire gli argomenti trattati di mano in mano anche servendosi esclusivamente di quest'ultimo strumento.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

- Piattaforma didattica *Google Classroom*;
- *Google moduli*;
- Materiali didattici integrativi prodotti dal docente: appunti; riassunti; video lezioni; sintesi audio e video; mappe multimediali; video ad uso didattico.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

L'orario curricolare consta di due ore settimanali. Il programma è stato svolto in presenza.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le prove sono state somministrate in conclusione di temi o argomenti per valutare i livelli di comprensione, rielaborazione critica, capacità di organizzazione autonoma ed esposizione linguisticamente corretta, anche in riferimento all'uso del linguaggio specifico della disciplina.

I criteri di valutazione usati per le suddette si sono basati sulle griglie proposte in sede di riunione dipartimentale e approvate dal gruppo disciplinare in data 26/10/2023, successivamente pubblicate nel sito dell'istituto, nella sezione programmazioni annuali (visibile in chiaro) e possono essere sintetizzati come segue. Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa al colloquio individuale, si sono osservati seguenti criteri: conoscenza dei contenuti; competenze espressive ed espositive; conoscenza della terminologia specifica; capacità di argomentare e di operare collegamenti; capacità valutative e critiche. Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa ad esercitazioni e questionari svolti tramite l'ausilio di didattica digitale integrata, si sono osservati seguenti criteri: autonomia nell'utilizzo degli strumenti digitali e nel reperire informazioni materiali; grado di impegno nello studio distanza; recupero delle carenze formative, consolidamento e potenziamento degli apprendimenti.

Le verifiche sono state concordate con gli alunni, ai quali sono stati comunicati con anticipo, sia le date delle prove, sia degli argomenti sui quali esse vertevano.

Sono stati considerati elementi di valutazione anche la partecipazione fattiva, la continuità nell'impegno e i progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

Sono stati previsti ed effettuati ripassi e recuperi in itinere e, quando possibile, lezioni di consolidamento e approfondimento.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli studenti della classe hanno conseguito, in maniera completo parziale, gli obiettivi minimi prefissati in fase di progettazione/programmazione. Pertanto, si dimostrano in grado di:

- riconoscere le trasformazioni economiche e sociali avvenute tra il XIX e il XX secolo;
- Riconoscere le caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati;
- Presentare le informazioni basilari su un periodo e/o un evento;
- Conoscere e confrontare ideologie e forme di Stato;
- Comprendere il legame esistente tra le trasformazioni economiche sociali e quelle politico-istituzionali;
- Riuscire a cogliere i rapporti di causa ed effetto, operando confronti tra epoche e società diverse;
- Riuscire a cogliere le relazioni tra gli eventi, in termini di spazio e tempo;
- Usare termini e concetti basilari del linguaggio storiografico.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

- Comprendere e saper analizzare ed interpretare i principali eventi del Novecento in chiave di maggiore giustizia sociale, per l'individuo e la comunità.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

SCHEDA RELATIVA AI PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

CLASSE: 5°A - Enogastronomia ed ospitalità alberghiera declinazione Enogastronomia
A.A. S.S. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24

Destinatari: 5°A

PROFILO PROFESSIONALE

Codice ATECO

I 56 Attività dei servizi di ristorazione 10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
- intervenire nella progettazione di ricettazioni e di eventi per la realizzazione di prodotti dolciari e da forno per valorizzare il patrimonio delle tipicità e per i soggetti con specifici regimi dietetici

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**SCHEDA RELATIVA AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO - PCTO****PCTO - A.A. S.S. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24**

ATTIVITA'	ORE	ESPERTO	DOCENTE
PCTO presso le aziende del territorio nel mese di maggio 2022	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico VIROLI CHRISTIAN
PCTO presso le aziende del territorio nel mese di maggio 2023	80	Tutor aziendale	Tutor scolastico VIROLI CHRISTIAN
TOTALE ORE	200		

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"

**PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI CLASSE 5ª Enogastronomia ed
ospitalità alberghiera declinazione Enogastronomia,**

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

Partecipazione a concorsi

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

MODULI	ORE	ESPERTO	DOCENTE
CUCINARTE CON RISTORANTE LA BUCA DI CESENATICO	8	Tonin Matteo	Viroli Christian
CUCINARTE CON RISTORANTE MOEBIUS MILANO	8	Enrico Croatti	Viroli Christian
WORKSHOP DELL'OSPITALITA'	5	Omar Casali	Viroli Christian
CENA LILT	7		Cacchi Nicholas
CORSO DI MACELLERIA SUL BOVINO ADULTO	4	Michael Marchetti	Viroli Christian
CENA AIS CAMPANIA	5		Viroli Christian
CENA MEMORIAL BOLOGNESI 3ªEDIZIONE	6		Cacchi Nicholas
TOTALE ORE	43		