

**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 Corso per adulti

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 Corso per adulti**

**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**  
**Educazione civica**

**AREA DI INDIRIZZO**

**Francese**  
**Scienza e cultura dell'alimentazione**  
**Diritto e Tecniche Amministrative della  
struttura ricettiva**  
**Enogastronomia**  
**Sala servizi e vendita**

**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 Corso per adulti**

<b>Cognome Nome</b>	
<b>1.</b>	<b>Abdelnabi Ahmed Atef Elsayed</b>
<b>2.</b>	<b>Belletti Lara Maria</b>
<b>3.</b>	<b>Cardone Santa</b>
<b>4.</b>	<b>Focaccia Edoardo</b>
<b>5.</b>	<b>Modesti Ivo</b>
<b>6.</b>	<b>Placuzzi Tommaso</b>
<b>7.</b>	<b>Rubini Gino</b>
<b>8.</b>	<b>Sogja Demis</b>

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**Forlimpopoli**

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

<b>2) PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE</b>
---

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 Corso per adulti A.S. 2023/2024**

La classe 5°A Corso per adulti, "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", articolazione "Enogastronomia", risultava composta, a inizio anno, da 8 corsisti ognuno con l'obbligo di valutazione in una o più discipline in relazione ai propri crediti.

Nel corso del primo periodo valutativo due corsisti, in momenti diversi, hanno interrotto la frequenza. Pertanto, al momento della stesura del presente documento, 6 corsisti hanno frequentato e svolto tutte, o in parte, le verifiche relative ai moduli previsti. La totalità della classe proviene dalla 4^A corso per adulti dello scorso anno scolastico. Per quanto riguarda la componente docenti del Consiglio di classe, è mancata la continuità, nel passaggio dal quarto al quinto anno, per gli insegnanti di tutte le discipline eccetto la docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

Nonostante il gruppo classe si presenti eterogeneo sotto molti aspetti tra cui età, livello culturale, motivazione e impegno, il giudizio è sicuramente positivo. La totalità dei corsisti si è mostrata collaborativa e interessata al dialogo educativo manifestando interesse ad ampliare le proprie conoscenze anche con approfondimenti e collegamenti alla realtà del mondo attuale ogni qualvolta la specifica disciplina rendeva possibile tale collegamento. Un valore aggiunto è senz'altro essere riusciti, per alcuni corsisti, a conciliare l'attività lavorativa con l'attività didattica conseguendo, in alcuni casi, ottimi risultati. La frequenza è stata soddisfacente per la maggioranza della classe; un numero di assenze più consistente per qualche corsista è da mettere in relazione ad impegni lavorativi.

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti a livelli differenziati e qualche corsista conosce alcuni argomenti in modo superficiale. Al momento della stesura del presente documento, nella classe costituita da un ristretto numero di corsisti, possiamo individuare due livelli di profitto: un primo gruppo può essere definito ottimo per interesse, partecipazione, assiduità e risultati conseguiti nelle prove di verifiche, grazie anche ad un efficace metodo di studio e discrete competenze di base.

Un secondo gruppo ha raggiunto comunque buoni risultati grazie ad un impegno costante e capacità comunicative semplici ma corrette, includendo in questo gruppo anche chi, in qualche caso, presenta ancora difficoltà nel rielaborare e interpretare criticamente i contenuti.

Nei giorni 6, 7 e 8 marzo 2024 sono state svolte le prove INVALSI.

In preparazione all'Esame di Stato è stata svolta una simulazione per la prima prova scritta il 19.04.2024 ed una per la seconda prova scritta il 15.04.2024.

**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 Corso per adulti A.S. 2023/2024**

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
15.11.2023	Progetto macelleria bovino

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
24.11.2023	Progetto macelleria suino

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
14.05.2024	Open night

**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 Corso per  
adulti**

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 Corso per adulti	Docente referente per ed. civica prof. Bruschi Barbara			
Insegnamenti	Docente	Periodo di svolgimento		
		1° periodo	2° periodo	Totale
Storia	Guglielmo Marco	4	4	8
Inglese	Giannelli Chiara		5	5
Francese	Gusakovska Alisa		4	4
Diritto e tecnica amministrativa	Bruschi Barbara		6	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Venice Rosaria		6	6
Enogastronomia cucina	Barzanti Fabio		4	4
<b>Totale</b>		4	29	33

**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"

**6) ORIENTAMENTO CLASSE 5°A Corso per adulti**

In relazione all'orientamento si rimanda alle ore di educazione civica.



**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: BRUSCHI BARBARA**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**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

La classe è composta da 8 corsisti regolarmente iscritti che hanno iniziato a frequentare regolarmente ad inizio anno scolastico la disciplina “Diritto e tecnica amministrativa della Struttura Ricettiva”.

Durante il pentamestre due studenti hanno interrotto la frequenza, pur non ritirandosi formalmente dal corso di studi, per questi due studenti mancano quindi le valutazioni.

La classe è composta da studenti con caratteristiche variegata dal punto di vista dell'età, motivazione, impegno, buona parte di essi lavora stabilmente e cerca nel conseguimento del diploma in “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” un'occasione di crescita personale, qualcuno un possibile cambio di carriera, alcuni di essi invece non hanno conseguito nessun diploma e vogliono quindi portare a compimento questo obiettivo.

Complessivamente gli alunni sono rispettosi e diligenti ed hanno profuso nella disciplina studio e passione, alcuni compatibilmente con il tempo disponibile tenuto conto delle attività lavorative svolte.

La maggior parte della classe ha dimostrato di avere alcune lacune dal precedente periodo valutativo ma è comunque riuscita a seguire la disciplina con impegno, riportando risultati più che soddisfacenti.

Buona la frequenza della totalità dei corsisti, a parte i due che hanno interrotto la frequenza.

Al momento della stesura del presente documento, della programmazione preventivata sono stati svolti i primi tre dei quattro moduli previsti, è in corso di trattazione la UDA 4.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### UDA 1 – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

– rif. modulo C libro di testo

Conoscenze: analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, il budget e il business plan.

Argomenti delle lezioni:

- La strategia di impresa: cos'è e come si attua, vision e mission dell'impresa, analisi SWOT, cosa sono pianificazione e programmazione aziendale, il vantaggio competitivo
- Il budget: funzioni, come si articola e come si differenzia dal bilancio di esercizio, il budget degli investimenti, il budget economico di un ristorante.
- Il business plan: cos'è e come si redige, parti che compongono il documento, redazione del documento finale

### UDA 2 – IL MARKETING – rif modulo B libro di testo

Conoscenze: tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo.

Argomenti delle lezioni:

- Aspetti generali del marketing: marketing strategico e operativo, cos'è il marketing turistico
- Il marketing strategico: fasi del marketing strategico, fonti informative, analisi interna, della concorrenza e della domanda, SWOT Analysis. La segmentazione, il target e il posizionamento. Determinare gli obiettivi strategici.
- Il marketing operativo: caratteristiche del prodotto, la leva del prezzo, i canali di distribuzione. La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, PR, Direct Marketing, Web Marketing
- Il marketing plan: cos'è e come è composto il marketing plan

**UDA 3 – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, IL MERCATO TURISTICO** – rif modulo A ed E libro di testo

Conoscenze: Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a KM 0; caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Argomenti delle lezioni:

- Le abitudini alimentari: fattori che incidono sui consumi, caratteristiche e tendenze.
- I marchi di qualità alimentare: cos'è un marchio, quali sono i marchi di qualità alimentare, che cosa sono i prodotti a KM0
- Il mercato turistico internazionale: caratteri e fattori che lo influenzano e le nuove tendenze
- Il mercato turistico nazionale: le dinamiche del turismo in Italia e le nuove tendenze

**UDA 4 – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO** – rif modulo D libro di testo.

Conoscenze: I contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore

Argomenti delle lezioni:

- La privacy nelle imprese ristorative
- I contratti delle imprese ristorative: i requisiti di un contratto, i contratti del settore ristorativo, il Codice del consumo, i contratti di catering e banqueting, le responsabilità di ristoratori e albergatori

**Insegnamento di educazione civica afferente**

Il cammino verso l'U.E., gli organi della U.E. e il PNRR.: comprendere il percorso e le tappe fino alla nascita dell'Unione Europea, le sue istituzioni e le fonti del diritto comunitario. Affrontare le tre dimensioni della sostenibilità in relazione agli obiettivi di sviluppo dell'Agenda 2030, intese come riferimento per le politiche nazionali, i progetti e le riforme previste dalle Missioni del PNRR.

**3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI**

Gli argomenti trattati sono stati affrontati attraverso lezioni frontali con un approccio personalizzato e, per quanto possibile, individuale, con costante interazione tra docente e studenti, così da verificare costantemente il livello di comprensione individualmente raggiunto.

Ampio spazio è stato dato alla trattazione di esempi e allo svolgimento di esercizi in classe, eseguendo tutti i passaggi passo a passo. Molto sporadicamente sono stati assegnati compiti da svolgere a casa, prediligendo il lavoro in classe. È stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero sia in presenza che a distanza.

**4) MEZZI D'INSEGNAMENTO**

Libro di testo: “Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive up” Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” per il quinto anno Edizione Tramontana; per l'interazione con gli alunni sono state utilizzate slide di riepilogo e schemi sui vari argomenti trattati.

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo prevede tre ore settimanali: due al lunedì e una al venerdì. L'ora singola del venerdì è stata penalizzata dal fatto di essere in tardo orario e dall'essere preceduta da una materia che due alunni della classe non frequenta, per questo è stata spesso utilizzata per attività di consolidamento e recupero.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la verifica delle conoscenze, capacità e competenze degli studenti ci si è avvalsi in gran parte di verifiche scritte, prevalentemente strutturate con esercizi, quesiti a risposta multipla e domande a risposta aperta. Sono stati fatti anche dei colloqui di verifica orale.

La misurazione delle prove, espressa in decimi, è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: attinenza al quesito proposto, conoscenza dei concetti dei temi e dei metodi affrontati e coerenza espositiva; capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di applicare i concetti alla soluzione dei problemi. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Una buona parte degli alunni è riuscita a raggiungere un livello di preparazione più che buono, sapendo esprimere i concetti studiati con chiarezza e con una soddisfacente rielaborazione critica personale; altri corsisti invece hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente/discreto.

#### **Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento**

Tutti gli alunni sono riusciti a raggiungere almeno un discreto livello di preparazione, sapendo riconoscere ed individuare i principali contenuti trattati.

**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: BARZANTI FABIO**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**INSEGNAMENTO: ENOGASTRONOMIA CUCINA**

- 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

Ho assunto la docenza in questa classe senza conoscere gli alunni, si presenta assortita con differenti età ma unita rispettosa, motivata a raggiungere gli obiettivi. Le lezioni frontali sono state proficue, il lavoro a casa anche, probabilmente per impegni lavorativi di alcuni corsisti, non sempre efficace. Due corsisti non hanno praticamente mai frequentato. La partecipazione alle lezioni pratiche è stata regolare e proficua, che a livello pratico ha raggiunto le competenze prefissate. I corsisti si sono dimostrati interessati e alcuni molto competenti. Nel complesso mi ritengo soddisfatto del grado di apprendimento raggiunto.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

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

**ABILITA':** Individuare le componenti culturali della gastronomia; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; comprendere la complessità del fenomeno gastronomico e le sue forti implicazioni nel tessuto economico sociale; realizzare i piatti con prodotti del territorio; distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago-piacere; cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale e neo ristorazione. riconoscere le nuove tendenze e saperle contestualizzare in strutture ristorative; riconoscere gli stili di cucina attuali.

**CONOSCENZE:** Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società; caratteristiche di prodotti del territorio; marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione; tipologie dei servizi ristorativi e classificazione pubblici esercizi, il mercato gastronomico e i suoi principali segmenti; la cucina tra tradizione e innovazione, vari tipi di cucina e valori caratterizzanti.

#### **CONTENUTI:**

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

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

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

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

**U.D. 5 Ripasso sui marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici e prodotti biologici**

### **MODULO 2: I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO**

**ABILITÀ:** comprendere il significato di standard di qualità applicarlo a situazioni concrete; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; scegliere il livello dei prodotti in base a livelli economici, gastronomici e organizzativi; utilizzare correttamente prodotti congelati e surgelati organizzare; scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi; utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie.

**CONOSCENZE:** le funzioni dell'economista; i rapporti funzionali tra economista e gli altri reparti; marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici; in generale criteri di qualità degli alimenti; classificazione delle tecniche di cottura; trasmissione del calore; la concentrazione - dispersione dei sapori.

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

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

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

### **MODULO 3: ALLERGIE, INTOLLERANZE E PATOLOGIE**

**ABILITA'**: progettare menù per tipologie di eventi; conoscere piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

**CONOSCENZE**: tipologie di intolleranze alimentari; salute e sicurezza alimentare; sistema H.A.C.C.P (Le uda verranno svolte dopo il 15 maggio)

**U.D. 1. La cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze** ( allergie e intolleranze alimentari, intolleranze al glutine e celiachia;

**U.D. 2: le funzioni del menù** (la pianificazione del menù e dei piatti, i menu fissi, i menù con scelta limitata, i menù con scelta a prezzi differenziati: la carta, i menu e le necessità nutrizionali della clientela.

### **MODULO 4: L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE**

**ABILITA'**: utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; H.A.C.C.P.; conoscere menu per tipologie di eventi.

**CONOSCENZE**: tecniche di catering e banqueting; sistema h.a.c.c.p.; le tecniche del legame differito; i modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

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

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

**U.D. 3: I nuovi modelli organizzativi** (la cucina cook and chill, la cucina sottovuoto, la cucina d'assemblaggio, criteri di scelta delle attrezzature di cucina, ripasso sulla sicurezza e tutela sul lavoro.

**U.D.: 4: l'organizzazione del lavoro di cucina** (per un'organizzazione razionale del lavoro, l'organizzazione della produzione " per regole", programmazione della produzione e della distribuzione) Le ultime uda verranno svolte dopo il 15 maggio

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

**Educazione Civica: Sicurezza sul lavoro** (l'argomento verrà svolto dopo il 15 maggio)

### **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;
- prove pratiche in laboratorio
- prove semi-strutturate.

#### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;
- eventi e lezioni pratiche in laboratorio di cucina
- dettatura appunti e consegna fotocopie

#### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il programma è stato svolto nell'arco delle 4 ore settimanali di attività pratiche in laboratorio e lezioni frontali in classe. Nel trimestre si è preferito dare spazio alla parte pratica affrontando a livello teorico i primi due moduli. Nel pentamestre sono stati affrontati tutti gli altri argomenti oltre a lezioni pratiche/ verifiche , ed eventi. Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro. Attività di recupero sono state svolte in itinere.

#### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

##### GRIGLIA DI VALUTAZIONE

- Pertinenza alla domanda o tema e conoscenza dei contenuti                      punti 20
- Capacità di approfondire i concetti    punti 25
- Capacità di analisi e di sintesi degli argomenti trattati                      punti 25
- Proprietà di linguaggio tecnico-professionale                                      punti 30

##### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRATICA

- 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    punti 22

( preparazione, cottura, presentazione)

Voto in decimi	Voto in quindicesimi
10	15 eccellente
9	14 ottimo
8	13 buono
7	12 discreto



6,5	11 più che sufficiente
6	10 sufficiente
5,5	9 lievemente insufficiente
5	8 insufficiente
4,5	7 gravemente insufficiente
4	6 gravemente insufficiente
3,5	5 scarso
3	4 scarso
2,5	3 scarso
2	2 nullo
1	1 nullo

## 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per buona parte della classe le competenze sono state raggiunte in misura accettabile/discreta, per qualcuno in misura discreta/buona con un approfondito livello di conoscenze dei contenuti e in maniera insufficiente da 2 studenti non frequentanti nel secondo periodo. Considerando che deve essere ancora eseguita una verifica scritta, la situazione della data odierna potrebbe variare.

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

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

Gli obiettivi di Educazione Civica saranno da conseguire dopo il 15 maggio.



**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: ALISA GUSAKOVSKA**  
**DISCIPLINA: FRANCESE**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

- 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 tenuto un comportamento corretto nell'arco di tutto l'anno scolastico. Quasi tutti gli studenti sono stati molto collaborativi nei confronti della docente, partecipando attivamente e con grande interesse alle lezioni. La maggior parte di loro ha raggiunto un ottimo livello di lingua, soltanto uno studente ha dimostrato un impegno altalenante non riuscendo così ad arrivare ad un livello linguistico adeguato.

### 2) PROGRAMMA SVOLTO

#### **UDA 1: Révision grammaire et lexique**

- Ripasso regole fonetiche, verbi primo gruppo e riflessivi, ausiliari ed espressioni con ausiliari.
- Ripasso pronomi personali tonici e atoni, articoli determinativi, indeterminativi e partitivi.
- Ripasso articoli contratti, aggettivi possessivi e dimostrativi.
- Ripasso lessico di base di vario genere.

#### **UDA 2: La gastronomie française**

- Le tour de France « gastronomique ».
- Les régions de l'Ouest
- Les régions du Sud
- Les régions de Grand-Est

#### **UDA 3: Repas quotidiens et restaurants.**

- Les repas en France: petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner.
- Lessico alimenti e negozi
- Articoli partitivi e quantità
- Dialogo al ristorante
- Differenza tra menu e carte.
- Les plats d'un menu français.

#### **UDA 4: Les recettes**

- Comment écrire et réaliser une recette ?
- Ripasso dell'imperativo.
- Lettura di ricette dolci e salate.
- Esercizi di comprensione e produzione orale sugli ingredienti delle ricette esaminate.

#### **Educazione civica:**

- Sécurité alimentaire.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il raggiungimento degli obiettivi è stato garantito dall'approccio comunicativo, richiedendo agli studenti una costante partecipazione alle varie attività proposte orali e scritte. Ogni settimana sono stati assegnati esercizi di grammatica e comprensione orale e scritta.

#### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Il manuale in adozione è quello di Caselli A., "Vitamines", ELI Edizioni (fornito in PDF) Appignanesi S., Giorgi A., Marini F. "Les toqués de la gastronomie", Cappelli Editore  
Oltre ai manuali in adozione, sono state utilizzate fotocopie fornite in classe e materiale digitale caricato su Classroom.

#### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali il giovedì dalle 20.15 alle 21.55.

I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, in base alle necessità didattiche ed educative evidenziatesi in itinere.

#### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- Verifiche scritte.
- Verifiche orali.

Per la valutazione si è tenuto conto non solo del grado di conoscenza raggiunto, dell'uso corretto delle regole grammaticali, sintattiche e lessicali, ma anche dei seguenti criteri: mancato svolgimento dei compiti assegnati, attenzione, partecipazione, impegno, frequenza, progressi ottenuti da ogni studente rispetto alla propria situazione di partenza.

#### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alla fine dell'anno scolastico, gli studenti hanno generalmente acquisito le seguenti conoscenze, competenze e abilità, sebbene con livelli molto eterogenei.

##### **Conoscenze:**

- Conoscenza del lessico inerente al mondo degli alimenti, dei ristoranti e della quotidianità.
- Conoscenza delle nozioni grammaticali di base.

##### **Abilità:**

- Comprendere un testo informativo e descrittivo;
- Evidenziare i nuclei tematici di un testo;
- Produrre un discorso pertinente su argomenti noti;
- Interagire su argomenti noti in situazioni quotidiane.

##### **Competenze:**

- Organizzare autonomamente le conoscenze con una (in alcuni casi minima) rielaborazione personale;
- Comprendere e produrre messaggi orali e scritti in vari registri.

##### **Educazione civica:**

Gli obiettivi sono stati raggiunti da tutti gli studenti.



**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: GIANNELLI CHIARA**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**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

Ad inizio anno scolastico erano 6 i corsisti iscritti alla classe 5° A corso per adulti con obbligo di valutazione nella disciplina *lingua inglese*. Due di essi hanno interrotto la frequenza precocemente senza ufficializzare il ritiro mentre un alunno, già in possesso dei crediti nella disciplina, ha deciso di rinunciare a questi per frequentare le lezioni.

Di conseguenza la classe è risultata composta da 5 alunni che hanno mostrato fin da subito una buona motivazione allo studio della lingua inglese ed hanno sempre tenuto un comportamento corretto nei confronti dei compagni e dell'insegnante.

Sotto il profilo umano il gruppo appare ben amalgamato al suo interno, coeso e con un buon grado di socializzazione e collaborazione. Anche nei confronti della docente, gli alunni hanno sempre manifestato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso.

Durante l'anno scolastico gli studenti hanno mantenuto un discreto livello di interesse, hanno progressivamente aumentato l'impegno e reso più consapevole il metodo di studio. Hanno altresì partecipato in modo attento al dialogo educativo, accettando ogni attività proposta e suggerendo loro stessi metodi e materiali di lavoro.

Alcuni di essi si sono distinti poiché sono in possesso di conoscenze di base certe e solide che permettono loro di produrre lavori personali articolati e critici. Mentre altri hanno un approccio alla disciplina strettamente nozionistico e mnemonico ma sono tuttavia riusciti ad ottenere risultati apprezzabili.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### UDA 1: GRAMMAR

- Grammar revision: plurals; articles; genitive; adjectives; some/any; there is/there are; countable and uncountable nouns; subject and object pronouns; possessive adjectives; can/can't; present simple; present continuous; future simple; espressioni idiomatiche con be e have; question words; have/get something done; have to/must;
- Past tenses: past simple; past continuous;
- Passive – present simple; passive – past simple.

### UDA 2: GRAMMAR AND RECIPES

- Comparative adjectives; superlative adjectives;
- Past perfect
- Starters; first courses; main courses; desserts;
- Slow Food presidia.

### UDA 3: SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN

- Present perfect; present perfect continuous;
- Sustainability; food sustainability; sustainability in the kitchen; farmer's markets;
- The organic choice;
- Traceability and certification.

### UDA 4: FOOD AND HEALTH

- Nutrition and nutrients;
- Healthy guidelines and healthy diet;
- The new food pyramid;
- Food allergies and intolerances;
- Conditionals (zero, first, second and third);
- Could e should.



**UDA 5: FOOD SAFETY AND HYGIENE**

- Five keys to safer food;
- Food poisoning;
- Food contamination;
- HACCP;
- Food preservation systems.

**Insegnamento di educazione civica afferente**

- L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - adottare scelte consapevoli nell'utilizzo delle materie prime.

**3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI**

Si è cercato di impostare le lezioni, prevalentemente di tipo frontale e con ausilio della lavagna, in modo da favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità di comprensione, espressione, analisi e sintesi. Al contempo cercando di suscitare l'interesse e la partecipazione attiva degli alunni.

La lingua straniera è stata presentata allo studente come strumento di un processo comunicativo. Le attività sono state svolte, per quanto possibile, in lingua inglese lavorando su fotocopie di libri di testo, riassunti e schemi redatti e forniti dall'insegnante.

Le conoscenze pregresse sono state sempre richiamate e si sono sollecitate le capacità di conversazione e riflessione degli studenti in modo da permettere un approccio attivo e in qualche misura autonomo a nuovi argomenti di conoscenze.

**4) MEZZI D'INSEGNAMENTO**

- Libro di testo: Olga Cibelli, Daniela d'Avino, COOK BOOK CLUB COMPACT, Zanichelli;
- File audio di brani contenuti nel libro di testo COOK BOOK CLUB COMPACT per esercitazioni di comprensione e produzione;
- Schemi e riassunti redatti e forniti dall'insegnante;
- Materiali per esercitazioni approntati dall'insegnante e fotocopie da libri di testo quali Marina Spiazzi, Marina Tavella, Margaret Layton, PERFORMER INCLUSIVE GRAMMAR, Zanichelli; OXFORD GRAMMAR 360°, Oxford University Press;
- Materiale digitale caricato su Classroom dai suddetti libri di testo (COOK BOOK CLUB COMPACT; PERFORMER INCLUSIVE GRAMMAR ed OXFORD GRAMMAR 360°).

**5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali da effettuarsi in un'unica giornata. A queste si sono aggiunte 10 ore di sportello help durante le quali ci si è concentrati sulla parte grammaticale. Lo svolgimento del programma ha richiesto la maggior parte del tempo a disposizione ed ha rispettato la pianificazione prevista, ovvero i mesi di ottobre e novembre sono stati dedicati all'uda 1; dicembre e gennaio all'uda 2; febbraio e parte del mese di marzo alla terza uda; la quarta uda è stata completata entro i primi giorni di maggio e alla quinta uda sono stati dedicati i giorni restanti fino al termine delle lezioni.

Nello spazio temporale restante si sono tenute le verifiche scritte e orali.

## 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la valutazione formativa, una volta sondato il raggiungimento degli obiettivi, si è tenuto conto dei seguenti aspetti:

- Capacità di comprensione delle richieste, di analisi, di sintesi, di elaborazione personale;
- Uso corretto delle strutture grammaticali e delle funzioni comunicative studiate;
- Appropriatelyzza e varietà lessicale;
- Efficacia della comunicazione;
- Adeguatezza formale e contenutistica delle produzioni scritte
- Capacità di esposizione, di rielaborazione personale, pronuncia e intonazione per quanto concerne le verifiche orali.

Si è dato valore anche ad altri elementi quali impegno e interesse dimostrato, attenzione e partecipazione attiva alle lezioni, miglioramenti conseguiti in itinere; capacità effettivamente sfruttate e risultati raggiunti; quantità, qualità e continuità dello studio.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso interrogazioni orali e prove scritte. Nell'ultimo periodo si è preferito concentrarsi sulle verifiche orali in vista dell'esame di stato

## 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi prefissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, più che discretamente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione in merito a abilità, competenze e conoscenze proprie della disciplina.

Nel complesso gli alunni sono in grado, con diversi livelli di padronanza, di poter discutere in lingua inglese di:

- Sostenibilità, tracciabilità e certificazione;
- Nutrizione, nutrienti, linee guida per una dieta sana, la nuova piramide alimentare, allergie e intolleranze alimentari;
- Intossicazioni; contaminazioni HACCP e metodi di conservazione del cibo.

### **Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento**

Tutti gli alunni sono riusciti a raggiungere gli obiettivi prefissati in modo più che sufficiente

**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: GUGLIELMO MARCO**  
**INSEGNAMENTO: ITALIANO**

**CLASSE: 5<sup>A</sup> Corso per adulti**

- 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 corso di Lingua e Letteratura italiana nell'anno scolastico 2023/2024 è stato frequentato da sei studenti. Tuttavia, durante il mese di ottobre due alunni hanno interrotto gli studi.

Gli studenti, alcuni dei quali impiegati nel mondo del lavoro, hanno seguito le lezioni secondo frequenze e profitti omogenei, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto, collaborativo e rispettoso. La maggior parte degli studenti ha dimostrato una costante e positiva evoluzione nell'approcciarsi alla materia e nella partecipazione al dialogo educativo. Non sono emerse particolari criticità dal punto di vista del profitto e la classe nel complesso ha dato prova di grande responsabilità.

## 2. PROGRAMMA SVOLTO

### UDA1 – POSITIVISMO E LETTERATURA

#### L'età del Positivismo:

- Il secondo Ottocento: la seconda rivoluzione industriale e l'età del progresso.
- La nascita dell'evoluzionismo (Charles Darwin) e una nuova fiducia nella scienza.
- Dal realismo al naturalismo francese (Gustave Flaubert, Émile Zola).
- Il verismo italiano (Luigi Capuana, Giovanni Verga).
- Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero e le tecniche narrative.
- Giovanni Verga: la trama de "I Malavoglia".
- Giovanni Verga: "I malavoglia", "La famiglia Malavoglia" (Capitolo I).
- Giovanni Verga: "Rosso Malpelo" (tratta da "Vita dei campi").
- Giovanni Verga: "La roba". (tratta da "Novelle rusticane").

#### La Scapigliatura: il movimento poetico e il contesto culturale e sociale.

- Emilio Praga "Preludio"

### UDA 2 - DAL DECADENTISMO ALLE AVANGUARDIE STORICHE

**-Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo: Charles Baudelaire, Paul Verlaine, Arthur Rimbaud.**

#### I simbolisti francesi:

- Paul Verlaine "Languore".
- Charles Baudelaire: "Spleen".
- Charles Baudelaire: "Corrispondenze".
- Charles Baudelaire "L'albatro".

**- Il Decadentismo italiano: Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio.**

- Giovanni Pascoli: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- Giovanni Pascoli (vita, opere, pensiero e poetica).
- Giovanni Pascoli "Temporale" (tratta da "Myricae").
- Giovanni Pascoli: "Tuono" (tratta da "Myricae").
- Giovanni Pascoli: "Lampo" (tratta da "Myricae").
- Giovanni Pascoli: "X agosto" (tratta da "Myricae").
- Giovanni Pascoli: "Lavandare" (tratta da "Myricae").
- Giovanni Pascoli: "L'assiuolo" (tratta da "Myricae").
- Giovanni Pascoli: "Nebbia" (tratta da i "Canti di Castelvecchio").
- Giovanni Pascoli "Il fanciullino" (1897): riassunto, lettura e analisi di alcuni passi significativi.

- Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, il pensiero, la poetica.
- Gabriele D'Annunzio: la trama de "Il piacere".
- Gabriele D'Annunzio: "Il piacere": "Il ritratto di un esteta" (libro I, capitolo II).
- Gabriele D'Annunzio: "Il piacere": "Il verso è tutto" (libro II, capitolo I)
- Gabriele D'Annunzio: "La pioggia nel pineto" (tratta da "Alcyone").
- -Gabriele D'Annunzio: "La sera fiesolana" (tratta da "Alcyone").

**-Le avanguardie nel primo Novecento: il futurismo.**

- Il futurismo: il movimento letterario, culturale e artistico e il contesto storico e sociale.
- Filippo Tommaso Marinetti: "Zang Tumb Tumb".

**UDA 3 – LA LETTERATURA E I CONFLITTI MONDIALI**

**-La crisi del concetto tradizionale di persona e la decostruzione della società borghese: Luigi Pirandello e Italo Svevo.**

- Italo Svevo: la vita, le opere, il pensiero e le tecniche narrative.
- Italo Svevo: la trama di "Una vita".
- Italo Svevo: la trama di "Senilità".
- Italo Svevo: la trama de "La coscienza di Zeno".
- Italo Svevo "Prologo" (tratto da "La coscienza di Zeno"- Capitolo I).
- Italo Svevo "Preambolo" (tratto da "La coscienza di Zeno"- Capitolo II).
- Italo Svevo: "L'ultima sigaretta" (tratto da "La coscienza di Zeno" – Capitolo III).
- Luigi Pirandello (la vita, le opere, il pensiero, la poetica, la narrativa e il teatro).
- Luigi Pirandello: "L'umorismo", "Il sentimento del contrario": riassunto, lettura e analisi di alcuni passi significativi.
- Luigi Pirandello: la trama de "Il fu Mattia Pascal".
- Luigi Pirandello: "Lanterninosofia" (tratto da "Il fu Mattia Pascal" - Capitolo XIII).
- Luigi Pirandello: "Ciàula scopre la luna" (tratto da "Novelle per un anno").
- Luigi Pirandello: "La patente" (tratto da "Novelle per un anno").

**UDA 4 – LA POESIA TRA LE DUE GUERRE**

**La poetica di Giuseppe Ungaretti, Eugenio Montale e Umberto Saba.**

- Giuseppe Ungaretti (la vita, le opere, il pensiero, la poetica).
- Giuseppe Ungaretti: "Veglia" (tratta da "L'allegria").
- Giuseppe Ungaretti: "Fratelli" (tratta da "L'allegria").
- Giuseppe Ungaretti: "San Martino del Carso". (tratta da "L'allegria").
- Giuseppe Ungaretti: "Mattina" (tratta da "L'allegria").
- Giuseppe Ungaretti: "Soldati". (tratta da "L'allegria").
- Eugenio Montale (la vita, le opere, il pensiero, la poetica).
- Eugenio Montale: "Non chiederci la parola" (tratta dal "Ossi di seppia").
- Eugenio Montale: "Merigiare pallido e assorto" (tratta dal "Ossi di seppia").
- Eugenio Montale: "Spesso il male di vivere ho incontrato"(tratta dal "Ossi di seppia").
- Umberto Saba (la vita, le opere, il pensiero, la poetica).
- Umberto Saba: "Trieste" (tratta dal "Canzoniere").
- Umberto Saba: "La capra" (tratta dal "Canzoniere").
- Umberto Saba "Ulisse" (tratta dal "Canzoniere").

**N.B.: questa UDA sarà svolta durante il mese di maggio.**

### 3. METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

L'insegnamento della materia è stato attuato nell'arco di tre ore settimanali (da 50 minuti). Il raggiungimento degli obiettivi e delle competenze è stato realizzato attraverso lo studio di specifici moduli didattici accompagnati da spiegazioni, riflessioni e discussioni in classe volte a stimolare gli alunni ad un'analisi critica dei testi della letteratura italiana tra la seconda metà Ottocento e la prima metà del Novecento, soprattutto nell'ottica di un consolidamento dell'approccio critico e interdisciplinare e di un apprendimento significativo.

Per raggiungere gli obiettivi e le competenze specifiche, sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche: lezioni frontali, lettura e analisi di lettura e commento di brani scelti, esercitazioni scritte, visione di brevi filmati e documentari di riepilogo o approfondimento tratti dal web.

### 4. MEZZI D'INSEGNAMENTO

Durante le lezioni gli argomenti del programma sono stati sviluppati sui libri di testo e attraverso materiale in fotocopia fornito dal docente. Il materiale didattico è stato consegnato agli alunni durante le lezioni o messo a disposizione su Classroom (fotocopie, riassunti, schemi). E' stato consigliato agli studenti l'utilizzo del libro di lingua e letteratura italiana "Lo specchio e la porta – mille anni di letteratura – dal secondo Ottocento a oggi – edizione verde" di C. Giunta, M. Grimaldi, G. Simonetti, E. Torchio – Garzanti Scuola. Sono stati utilizzati dagli studenti anche altri testi di letteratura. Per alcuni argomenti sono stati proposti contenuti audiovisivi.

### 5. SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste tre ore settimanali da cinquanta minuti. Il programma è stato articolato in quattro UDA. L'impostazione modulare della didattica ha permesso di rimodellare continuamente il programma e di adattarlo alle caratteristiche della classe. Le attività didattiche si sono svolte in un'aula dell'istituto, provvista di una LIM e di una connessione web. E' stata utilizzata la piattaforma didattica Google Classroom per la trasmissione dei materiali didattici.

### 6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri di valutazione hanno tenuto conto di: conoscenza dei contenuti, competenza lessicale, chiarezza espositiva, organizzazione logica dei contenuti, capacità di sintesi, completezza e pertinenza nella presentazione degli argomenti, livello di rielaborazione personale, capacità di orientarsi e fare collegamenti, comprensione critica dei contenuti, approfondimenti personali. La valutazione è stata fatta attraverso: verifiche orali, verifiche scritte, interventi significativi nella partecipazione al dialogo educativo.

### 7. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si può dire che gli obiettivi didattici del corso siano stati raggiunti, secondo gradi differenti di riuscita da tutti gli alunni. Gli studenti hanno conseguito un profilo di competenze e conoscenze adeguato.

**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: BRESCIA FERDINANDO - BONOLI BARBARA**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**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

La classe è formata da 4 studenti tutti impiegati nel mondo del lavoro, hanno comunque tutti seguito con costanza e impegno le lezioni raggiungendo nel complesso un livello discreto rispetto agli obiettivi prefissati.

Il programma è stato svolto nella sua interezza seppur semplificando le casistiche e le esercitazioni; inoltre non sono stati effettuati approfondimenti particolari e collegamenti interdisciplinari.

La preparazione iniziale era abbastanza omogenea in quanto la classe è composta interamente da alunni che hanno frequentato l'intero percorso di studi negli scorsi due anni. Dopo una fase di iniziale di ripasso dei concetti svolti nei precedenti periodi valutativi, necessario per colmare alcune lacune, si sono riusciti ad ottenere risultati soddisfacenti, cercando di risolvere e le diverse fragilità degli alunni che solo in un caso sono risultate abbastanza profonde nel calcolo algebrico di base e nell'approccio all'analisi matematica dei concetti.

Tutti gli allievi hanno seguito con attenzione, impegno e partecipazione le lezioni; alcuni in particolare hanno una buona capacità di concentrazione e di assimilazione dei concetti teorici e utilizzano un linguaggio espositivo sufficientemente appropriato. In altri casi l'attenzione e il lavoro svolto è stato maggiormente incentrato sulla parte applicativa dando ampio spazio agli esercizi svolti in classe quale mezzo per spiegare e ripercorrere concetti teorici.

Nel complesso la classe ha dimostrato una buona partecipazione attraverso interventi, richieste di spiegazione e approfondimento; non tutti gli argomenti pregressi e dell'anno in corso sono stati completamente consolidati, ma nel complesso il livello raggiunto permette di affrontare e risolvere i principali argomenti del programma laddove gli stessi presentino un livello di complessità non troppo elevata.

Gli obiettivi minimi risultano ampiamente raggiunti, seppur con le difficoltà descritte, relative alla capacità di utilizzare le conoscenze per approfondire i concetti e affrontare elementi della materia più complessi, nonché affrontare procedimenti risolutivi più elaborati e che necessiterebbero di connessioni tra diverse parti del programma.

Concludendo la maggior parte della classe ha raggiunto un livello di conoscenza degli argomenti affrontati complessivamente buono; per le poche eccezioni di maggior difficoltà i risultati sono stati comunque sufficienti per certificare le competenze raggiunte.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

Sulla base delle caratteristiche del gruppo classe, composto da corsisti adulti e lavoratori, e preso atto delle carenze riscontrate su alcuni argomenti dello scorso anno, di base si è scelto, durante i primi due mesi dell'anno, di riprendere, consolidare e approfondire tutti gli argomenti legati ad aspetti fondamentali quali equazioni e disequazioni di primo e secondo grado dando ampio spazio anche alla rappresentazione grafica.

Per la restante parte dell'anno, padroneggiati i concetti di base, si sono introdotti e approfonditi i principali aspetti legati allo studio di funzione e sua rappresentazione grafica.

Durante l'intero anno si è dedicato molto tempo agli esercizi pratici svolti a turno dagli allievi, coinvolgendo di volta in volta il resto della classe per correggere gli errori e supportare lo svolgimento laddove il diretto interessato necessita di aiuto. L'obiettivo è stato quello di supplire, attraverso un costante lavoro in classe, alle difficoltà della maggior parte degli allievi nel svolgere in autonomia esercitazioni e approfondimenti a causa degli impegni lavorativi e delle difficoltà di assimilazione dei concetti teorici.



Le verifiche degli apprendimenti sono state puntuali e costanti durante tutto l'anno con e senza attribuzione di voto sia in forma orale che scritta.

#### **UDA 1: Ripasso di equazioni, disequazioni e sistemi**

Ripasso dei concetti teorici e risoluzione di equazioni di primo e secondo grado (intere e fratte).

Ripasso dei concetti teorici e risoluzione di disequazioni di primo e secondo grado (intere e fratte).

Rappresentazione grafica e approfondimenti su retta e parabola.

#### **UDA 2 Introduzione allo studio completo di funzione**

Concetto di funzione: variabile indipendente e variabile dipendente. Classificazione delle funzioni.

Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione (Dominio).

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani ed eventuali simmetrie.

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione, in particolare di funzioni intere e fratte.

Rappresentazione grafica su asse cartesiano delle informazioni raccolte dallo studio svolto.

#### **UDA 3 Funzioni e continuità**

Concetto di limite e continuità di una funzione. Saper individuare punti di discontinuità di una funzione. Calcolo dei limiti con o senza forme di indecisioni.

Individuazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui

Concetto e di derivata di funzioni intere e fratte; individuazione degli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e individuazione dei punti di massimo e minimo

#### **UDA 4 Rappresentazione di funzioni**

Descrizione delle proprietà qualitative di funzioni algebriche lineari, quadratiche intere e fratte.

Rappresentazione delle funzioni attraverso l'uso di diversi linguaggi (numerico e grafico).

Determinazione delle caratteristiche fondamentali di una funzione e delle eventuali simmetrie per uno studio completo di funzioni algebriche col tracciamento del grafico ipotetico.

Osservazione e lettura del grafico di una funzione per individuare il dominio, gli zeri e gli intervalli di positività e negatività, le simmetrie, gli asintoti, i limiti e i punti di massimo e minimo.

### **3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI**

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Gradualità dell'insegnamento sulla base del rendimento degli studenti;
- Attivazione di collegamenti e recupero delle conoscenze pregresse con ripresa degli argomenti necessari ad affrontare le nuove unità didattiche;
- Lezione frontale e dialogata, svolta in clima di ricerca in modo da stimolare l'attenzione richiedendo impegno, riflessione e deduzioni gradualmente crescenti;
- Lezione frontale con l'utilizzo della lavagna e coinvolgimento degli studenti nella risoluzione degli esercizi stimolando ragionamento, discussione ed esposizione orale dei concetti;
- Risoluzione di esercizi/modello da parte della docente ad integrazione delle spiegazioni teoriche;
- Risoluzione di esercizi da parte degli studenti alla lavagna senza voto per testare il livello di comprensione dell'argomento;
- Azioni di recupero, rinforzo e di sostegno in itinere sia in preparazione delle verifiche che per il recupero di lacune evidenziate dalle verifiche stesse;
- Correzione alla lavagna delle verifiche sia nei contenuti che nella forma espositiva

- Utilizzo di classroom per la condivisione di materiali di sintesi anche sotto forma di video e assegnazione di compiti anche sotto forma di domande a risposta libera per la parte teorica.

#### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Materiale fornito dal docente: esercizi e correzione esercizi.  
Dispense e capitoli di libri di testo disponibili online relativamente alla parte teorica e pratica.  
Video pillole con spiegazioni teoriche e pratiche sui principali argomenti trattati.

#### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali (da 50 minuti ciascuna) in una sola sessione.

#### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, in base alle necessità didattiche ed educative evidenziatesi in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e alle esercitazioni pratiche necessarie per assimilare i concetti teorici.

Le verifiche sono state per lo più scritte mentre le prove orali sono state utilizzate principalmente per recuperare voti negativi o assenze durante le verifiche svolte. Oltre che in vista della preparazione all'esame finale.

Nella maggior parte dei casi la difficoltà maggiore si è riscontrata nei tempi di esecuzione degli esercizi che sono generalmente molto lunghi rispetto all'effettiva difficoltà degli stessi; altra difficoltà è rappresentata dalla non completa padronanza e fluidità delle basi del calcolo numerico e letterale.

Nella correzione dei singoli quesiti sono stati presi in considerazione la correttezza del procedimento e dei risultati, la chiarezza espositiva, la coerenza tra parte teorica e parte applicativa, la verifica dei risultati ottenuti, l'utilizzo di un linguaggio appropriato, la capacità di rielaborare le conoscenze acquisite.

Le valutazioni emerse dalle singole prove sono state via via integrate prendendo in considerazione la continuità dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione e dei progressi evidenziati rispetto alla situazione di partenza.

#### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Per gli alunni di questo corso di studi l'apprendimento della matematica è risultato mediamente complesso, fatta eccezione per alcuni casi. In generale la complessità è stata superata grazie all'impegno e alla costanza posta nel seguire con partecipazione le lezioni. La totalità dei corsisti ha raggiunto risultati discreti e in alcuni casi buoni.

Affinché l'elaborazione teorica degli argomenti trattati e la loro presentazione fosse più comprensibile si è dedicato un tempo maggiore allo svolgimento degli esercizi pratici quale mezzo per comprendere i concetti del metodo risolutivo; tale approccio ha permesso, anche ai casi più in difficoltà, di perseguire risultati importanti per il superamento del corso di studi e raggiungere gli obiettivi generici di apprendimento.

**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: MINGHETTI VALENTINA      CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**INSEGNAMENTO: SALA SERVIZI E VENDITA**

- 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 era inizialmente composta da 8 corsisti con obbligo di valutazione nella disciplina di sala e vendita; due di loro hanno smesso di frequentare nella prima parte dell'anno scolastico. La presenza alle lezioni è stata assidua da parte di tutti gli alunni rimasti frequentanti e non ha più subito cali nel corso dell'anno scolastico. Il programma è stato svolto al completo. La classe denota un' omogeneità per competenze di base, assiduità, impegno, serietà e interesse. Al momento della stesura del presente documento si individuano i seguenti livelli di profitto: un primo gruppo di alunni ha raggiunto buoni risultati per profitto, impegno, assiduità e serietà e un secondo gruppo che ha raggiunto buoni risultati ma con difficoltà maggiore rispetto al primo.

### 2) PROGRAMMA SVOLTO

**UDA 1** Conoscere le tecniche di produzione dei superalcolici.

**UDA 2** Conoscere l'esecuzione dei banchetti e le nozioni di base sulla loro organizzazione.

**UDA 3** Saper riconoscere, grazie alle conoscenze precedentemente acquisite, la vite e i suoi componenti, il vino e la metodologia di produzione.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- Colloquio - scambio;
- Prove semi-strutturate;

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Slide redatte dalla docente

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

**UDA 1 (Ottobre - Febbraio)**

**UDA 2 (Marzo - Aprile)**

**UDA 3 (Maggio)**

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

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Strumenti di verifica sono state prove scritte consistenti in domande aperte e domande chiuse. Nella correzione degli elaborati si sono presi in considerazione: conoscenza dei contenuti, pertinenza e completezza della traccia, competenza linguistica del linguaggio specifico e capacità personale di rielaborare i contenuti. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

**7) OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Alla data di compilazione tutti gli alunni sono riusciti in generale a raggiungere un buon livello di preparazione, sapendo esprimere i concetti studiati con chiarezza e precisione e assimilando i contenuti con una soddisfacente rielaborazione personale.



**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: VENICE ROSARIA**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**INSEGNAMENTO: SCIENZA 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

La classe 5<sup>A</sup> corso per adulti, “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”, articolazione “Enogastronomia”, risultava composta, a inizio anno, da 8 corsisti ognuno con l’obbligo di valutazione in una o più discipline in relazione ai propri crediti.

Nel corso del primo periodo valutativo due corsisti, in momenti diversi, hanno interrotto la frequenza. Pertanto, al momento della stesura del presente documento, 6 corsisti hanno frequentato e svolto tutte le verifiche relative alle UDA previste dalla mia disciplina. La totalità della classe proviene dalla 4<sup>A</sup> corso per adulti dello scorso anno scolastico. Per quanto riguarda la continuità didattica ho seguito questa classe per l’intera durata del corso di studi, esperienza sicuramente gratificante e che mi ha permesso di osservare il graduale miglioramento del gruppo classe e l’acquisizione di un adeguato metodo di studio anche da parte di coloro che mostravano qualche difficoltà all’inizio del percorso.

Alla luce di tali osservazioni, nonostante il gruppo classe si presenti eterogeneo sotto molti aspetti tra cui età, livello culturale, motivazione e impegno, il giudizio è sicuramente positivo. La totalità dei corsisti si è mostrata collaborativa e interessata al dialogo educativo manifestando interesse ad ampliare le proprie conoscenze anche con approfondimenti e collegamenti alla realtà del mondo dell’alimentazione oggi sempre più presente nei mezzi di comunicazione. Un valore aggiunto è senz’altro essere riusciti, per alcuni corsisti, a conciliare l’attività lavorativa con l’attività didattica conseguendo, in alcuni casi, ottimi risultati. La frequenza è stata soddisfacente per la maggioranza della classe; un numero di assenze più consistente per qualche corsista è da mettere in relazione ad impegni lavorativi.

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti a livelli differenziati e qualche corsista conosce alcuni argomenti in modo superficiale. Al momento della stesura del presente documento, nella classe costituita da un ristretto numero di corsisti, possiamo individuare due livelli di profitto: un primo gruppo può essere definito ottimo per interesse, partecipazione, assiduità e risultati conseguiti nelle prove di verifiche, grazie anche ad un efficace metodo di studio e discrete competenze di base.

Un secondo gruppo ha raggiunto comunque buoni risultati grazie ad un impegno costante e capacità comunicative semplici ma corrette, includendo in questo gruppo anche chi, in qualche caso, presenta ancora difficoltà nel rielaborare e interpretare criticamente i contenuti.

In preparazione all’Esame di Stato è stata svolta una simulazione per la seconda prova scritta il 15.04.2024.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### • BIOENERGETICA

Significato di alimentazione e nutrizione, valore nutrizionale di un alimento. Concetto di energia, caloria, chilocaloria e chilojoule. Metabolismo, ATP, reazione sintetica della fotosintesi e della respirazione cellulare.

Bomba calorimetrica; dispendio energetico: calorimetria diretta e indiretta.

Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale, termoregolazione, termogenesi indotta dalla dieta, livelli di attività fisica giornaliera. Bilancio energetico.

Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea, indice di massa corporea (IMC), stato di salute.

Composizione corporea: massa magra, massa grassa, plicometria, bioimpedenziometria, Dexa.

Peso corporeo teorico: tipo morfologico (metodo di Grant), IMC.



- **DIETA EQUILIBRATA**

Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN).

Corretta distribuzione delle calorie e dei nutrienti nella giornata.

La classificazione degli alimenti nei cinque gruppi, la nuova piramide alimentare (prof. Carlo Cannella).

Fattori che incrementano il metabolismo, le linee guida. Linea guida 13: *Sostenibilità delle diete*.

- **ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE**

Alimentazione in gravidanza.

Alimentazione in allattamento.

Alimentazione nell'età evolutiva.

Alimentazione nell'età adulta.

Alimentazione nella terza età.

- **TIPOLOGIE DIETETICHE**

Dieta mediterranea.

Dieta vegetariana.

- **DIETOTERAPIA**

Definizione, caratteristiche, cause, rischi per la salute e indicazioni dietetiche delle seguenti patologie: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gastrite, ulcera.

Cancro: fattori cancerogeni ed anticancerogeni.

Allergie ed intolleranze; intolleranza al lattosio, celiachia.

Iponutrizioni: marasma, kwashiorkor.

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

I contenuti relativi agli argomenti elencati di seguito *in corsivo*, rientrano nell'insegnamento trasversale di **Educazione Civica**

*La contaminazione degli alimenti: concetto di contaminante.*

*Contaminazione fisica (corpi estranei, radionuclidi).*

*Contaminazione chimica (pesticidi, fertilizzanti, metalli pesanti); concetto di: intossicazione acuta, intossicazione cronica, DL50, DGA.*

*Contaminazioni biologiche. Caratteristiche dei principali agenti infettivi: prioni, virus, batteri, funghi, protisti, platelminti, nematodi. Modalità di trasmissione dei microrganismi, concetti di DIM, portatore sano e periodo d'incubazione. Fattori di crescita dei microrganismi.*

*Principali malattie causate dai seguenti agenti infettivi: prioni (BSE, nvCJD), virus epatite A, salmonelle, stafilococchi, clostridi, listeria, vibrione del colera, Aspergillus (aflatossine), tenie, Trichinella spiralis, Anisakis simplex.*

Igiene del personale.

Igiene dei locali (pulizia, disinfezione, sanificazione, disinfestazione).

Il piano di autocontrollo HACCP.

- **EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI**

I nuovi prodotti alimentari: prodotti light, alimenti fortificati, alimenti funzionali, novel food, alimenti OGM, alimenti di gamma, alimenti integrali, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, alimenti biologici.

N.B.: Ad inizio anno è stato svolto un ripasso sul seguente argomento:

- Principi nutritivi

**Insegnamento di educazione civica afferente**

Vedi “ Igiene degli alimenti” e “Sostenibilità delle diete”

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Generalmente la metodologia si è avvalsa di lezioni frontali dialogate con richiami al libro di testo, che spesso è stato integrato con appunti mirati a sottolineare o arricchire i punti fondamentali dei vari argomenti trattati e alle “Linee guida per una sana alimentazione” del CREA Revisione 2018. Per facilitare il lavoro e/o favorire la comprensione si è ricorso a mappe o schemi riassuntivi. Per la trattazione dell’argomento HACCP sono state utilizzate delle video presentazioni al fine di favorire l’apprendimento anche attraverso la memoria visiva.

### 4) MEZZI D’INSEGNAMENTO

- Libro di testo: Luca La Fauci, “Scienza e cultura dell’alimentazione”, Markes
- Linee guida per una sana alimentazione” del CREA Revisione 2018.
- Appunti presi dai discenti durante le lezioni
- Schemi riassuntivi
- Domande-guida
- Videoproiezioni

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

L’orario scolastico settimanale per il quinto anno del corso per adulti prevede 4 lezioni da 50 minuti ciascuna. Il programma è stato articolato in 4 UDA; per valutarne gli apprendimenti sono state svolte verifiche orali e/o scritte durante e al termine della trattazione di ogni argomento. Quando necessario, sono state effettuate pause didattiche e interrogazioni di recupero.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- Verifiche orali
- Verifiche scritte con domande aperte e/o a completamento, Vero/falso
- Domande guida da svolgere a casa

Per la valutazione si è tenuto conto non solo del grado di conoscenza raggiunto, dell’uso corretto del lessico specifico ecc., ma anche dei seguenti criteri: mancato svolgimento dei compiti assegnati, attenzione, partecipazione, attitudini, interessi, impegno, frequenza.

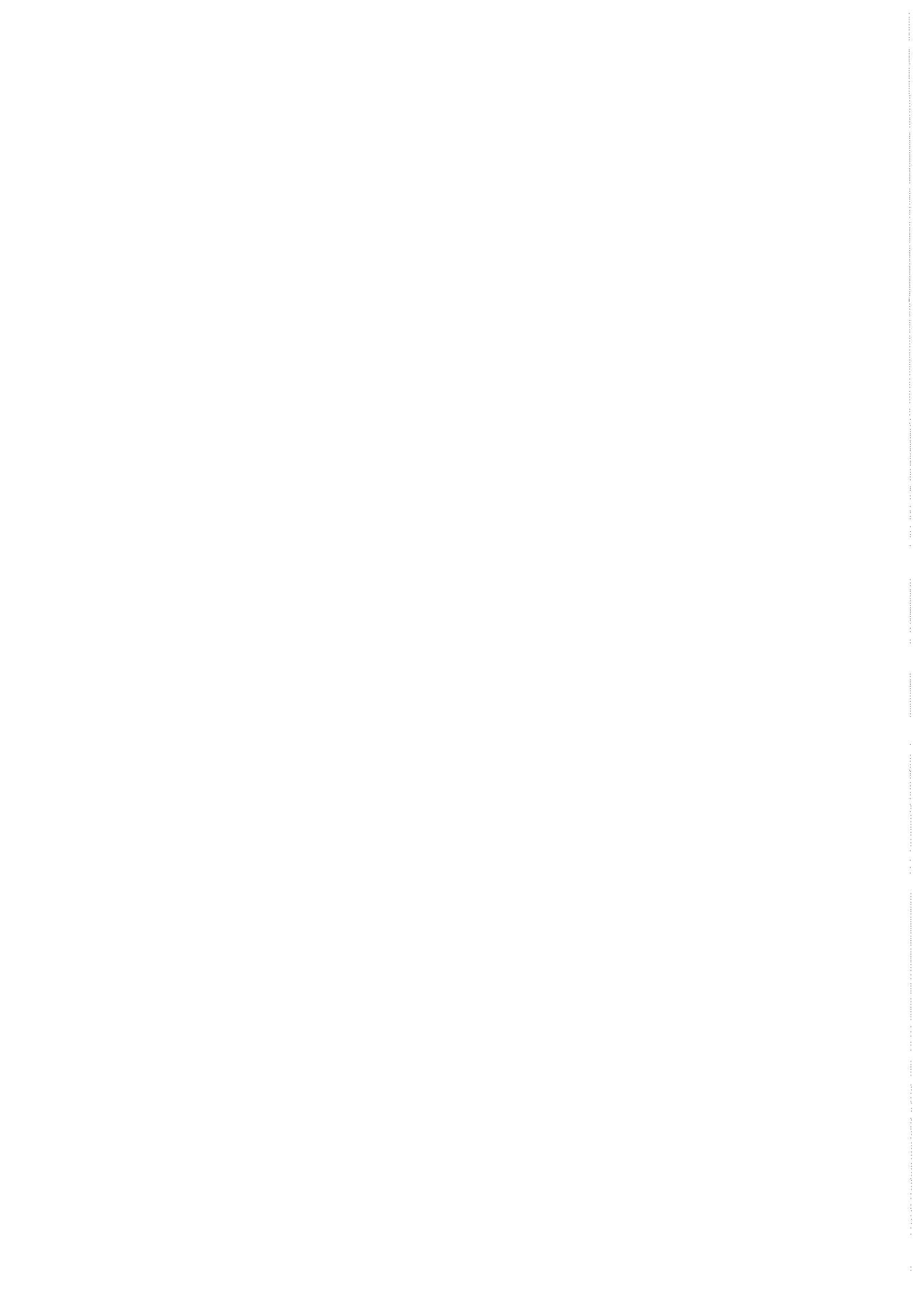
### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti per gran parte della classe, a livelli differenziati. Qualche elemento della classe conosce gli argomenti in modo superficiale. Complessivamente sono stati raggiunti questi obiettivi:

- Saper valutare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona.
- Saper applicare i principi di una corretta alimentazione in funzione delle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, attraverso la formulazione di menù adeguati.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Saper applicare le norme igieniche corrette nell’ambiente di lavoro, nel rispetto della normativa HACCP.
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

**Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento**

Sono stati raggiunti gli obiettivi di adottare scelte consapevoli nell'utilizzo delle materie prime, volte alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare



**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: GUGLIELMO MARCO**

**CLASSE: 5°A Corso per adulti**

**INSEGNAMENTO: STORIA**

- 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 corso di Storia nell'anno scolastico 2023/2024 è stato frequentato da sei studenti. Tuttavia, durante il mese di ottobre due alunni hanno interrotto gli studi.

Gli studenti, alcuni dei quali impiegati nel mondo del lavoro, hanno seguito le lezioni secondo frequenze e profitti omogenei, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto, collaborativo e rispettoso. La maggior parte degli studenti ha dimostrato una costante e positiva evoluzione nell'approcciarsi alla materia e nella partecipazione al dialogo educativo. Non sono emerse particolari criticità dal punto di vista del profitto e la classe nel complesso ha dato prova di grande responsabilità.

## 2. PROGRAMMA SVOLTO

### UDA 1 - L'EUROPA E IL MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO

#### L'Italia dal 1861 al 1900:

- 1) La Destra storica e la Sinistra storica.
- 2) Lo Stato accentrato, la questione meridionale, il brigantaggio.
- 3) La breccia di Porta Pia, Roma capitale, la questione romana.
- 4) La politica coloniale italiana.
- 5) L'Italia di Crispi.
- 6) I primi passi del mondo operaio, la nascita del Partito socialista italiano.
- 7) La crisi di fine secolo.

#### La seconda rivoluzione industriale:

- 1) Il grande progresso tecnologico e scientifico.
- 2) Le nuove industrie.
- 3) Le nuove frontiere della medicina.
- 4) Il boom demografico.

### UDA 2 - L' ETÀ DEGLI IMPERIALISMI E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

#### L'età giolittiana:

- 1) I governi Giolitti e le riforme.
- 2) Decollo industriale e progresso civile.
- 3) La politica interna tra socialisti e cattolici.
- 4) La politica estera, il nazionalismo, la guerra di Libia.
- 5) Il suffragio universale maschile.
- 6) La crisi del sistema giolittiano.

#### Imperialismo e colonialismo:

- 1) Che cos'è l'imperialismo.
- 2) I caratteri del colonialismo europeo.
- 3) La spartizione dell'Africa.

#### La società di massa:

- 1) Che cos'è la società di massa.
- 2) Suffragio universale, eserciti di massa, partiti di massa, sindacati.

#### La prima guerra mondiale:

- 1) Le cause del conflitto.
- 2) Triplice Alleanza e Triplice Intesa.
- 3) Dall'attentato di Sarajevo alla guerra europea.
- 4) Dalla guerra di movimento alla guerra di trincea.

- 5) L'Italia dalla neutralità all'intervento.
- 6) 1915-1916: la guerra di posizione.
- 7) La svolta del 1917: l'intervento degli Stati Uniti.
- 8) L'Italia e il disastro di Caporetto.
- 9) 1918: l'ultimo anno di guerra e la vittoria finale della Triplice Intesa.
- 10) I trattati di pace, i quattordici punti di Wilson e la nascita della Società delle Nazioni.

La rivoluzione russa:

- 1) La guerra russo-giapponese.
- 2) La rivoluzione del 1905.
- 3) Bolscevichi e menscevichi.
- 4) L'Impero russo durante la prima guerra mondiale.
- 5) La rivoluzione di febbraio.
- 6) Dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione di ottobre.
- 7) La guerra civile tra bianchi e rossi.
- 8) Il comunismo di guerra.
- 9) La N.E.P. (Nuova politica economica).
- 10) La Terza Internazionale e la nascita dei partiti comunisti europei.
- 11) La nascita dell'Unione Sovietica e la sua costituzione.
- 12) Da Lenin a Stalin: il socialismo in un solo paese.

**UDA 3 - L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

L'Italia nel dopoguerra e l'avvento del fascismo:

- 1) Le trasformazioni sociali nel primo dopoguerra.
- 2) Il biennio rosso (1919-1920).
- 3) La nascita del Partito Popolare Italiano, del Partito Comunista d'Italia e dei Fasci italiani di combattimento.
- 4) La "vittoria mutilata" e l'impresa fiumana.
- 5) Le elezioni del 1919 e le elezioni del 1921: la crisi dello Stato liberale.
- 6) L'ascesa del fascismo: dal Sansepolcristo alla marcia su Roma.
- 7) Verso lo Stato autoritario: la Legge Acerbo e le elezioni politiche del 1924.
- 8) Il delitto Matteotti e la secessione dell'Aventino.
- 9) La costruzione dello Stato fascista: dal discorso di Benito Mussolini del 3 gennaio 1925 alle Leggi fascistissime.
- 10) La riforma elettorale e il plebiscito del 1929.

Il regime fascista in Italia:

- 1) Propaganda e culto della personalità.
- 2) Totalitarismo fascista: il controllo totale della società.
- 3) I Patti lateranensi (1929).
- 4) Le battaglie del fascismo: la battaglia del grano, la battaglia della palude, la battaglia demografica.
- 5) L'imperialismo fascista e la guerra d'Etiopia.
- 6) L'avvicinamento alla Germania nazista: l'Asse Roma-Berlino (1936).
- 7) Le leggi razziali (1938).

Il mondo tra le due guerre:

- 1) La crisi del '29 e il New Deal.
- 2) Hitler e la nascita del nazionalsocialismo.

La seconda guerra mondiale:

- 1) Le cause del conflitto.
- 2) La Germania invade la Polonia, inizio della guerra (1° settembre 1939).
- 3) L'attacco a occidente e la disfatta della Francia.
- 4) L'intervento dell'Italia: 10 giugno 1940.
- 5) La battaglia d'Inghilterra.
- 6) Il fallimento della guerra parallela di Mussolini: i Balcani e il Nord Africa.
- 7) L'attacco nazista all'Unione Sovietica: l'Operazione Barbarossa (22 giugno 1941).
- 8) L'aggressione giapponese di Pearl Harbor e il coinvolgimento degli Stati Uniti (7 dicembre 1941).
- 9) 1942-1943: la svolta della guerra.
- 10) Lo sbarco in Sicilia, la caduta del fascismo italiano e l'8 settembre 1943.
- 11) La Resistenza e la lotta politica in Italia.
- 12) Le vittorie sovietiche e lo sbarco in Normandia.
- 13) La fine del Terzo Reich.
- 14) La sconfitta del Giappone e la bomba atomica.

#### **UDA 4 – DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS**

##### La guerra fredda:

- 1) Il secondo dopoguerra: il mondo diviso e l'Italia repubblicana.
- 2) Due mondi in competizione: gli Stati Uniti e il blocco occidentale e l'Unione Sovietica e il blocco orientale.
- 3) La nascita della Repubblica Italiana e gli anni della ricostruzione.

**N.B.: questa UDA sarà svolta durante il mese di maggio.**

### **3. METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI**

L'insegnamento della materia è stato attuato nell'arco di due ore settimanali (da 50 minuti). Il raggiungimento degli obiettivi e delle competenze è stato realizzato attraverso lo studio di specifici moduli didattici accompagnati da spiegazioni, riflessioni e discussioni in classe volte a stimolare gli alunni ad un'analisi critica degli eventi storici che vanno dall'unità d'Italia alla Guerra Fredda, soprattutto nell'ottica di un consolidamento dell'approccio critico e interdisciplinare e di un apprendimento significativo.

Per raggiungere gli obiettivi e le competenze specifiche, sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche: lezioni frontali, lettura e analisi di lettura e commento di brani scelti, esercitazioni scritte, visione di brevi filmati e documentari di riepilogo o approfondimento tratti dal web.

### **4. MEZZI D'INSEGNAMENTO**

Durante le lezioni gli argomenti del programma sono stati sviluppati sui libri di testo e attraverso materiale in fotocopia fornito dal docente. Il materiale didattico è stato consegnato agli alunni durante le lezioni o messo a disposizione su Classroom (fotocopie, riassunti, schemi). E' stato consigliato agli studenti l'utilizzo del libro di testo di storia "La storia in 100 volume 3 – Il Novecento e il Duemila" di Antonio Brancati, Trebi Pagliarani – La Nuova Italia. Contenuti audiovisivi sono stati proposti per alcuni argomenti.



## 5. SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste due ore settimanali da cinquanta minuti. Il programma è stato articolato in quattro UDA. L'impostazione modulare della didattica ha permesso di rimodellare continuamente il programma e di adattarlo alle caratteristiche della classe. Le attività didattiche si sono svolte in un'aula dell'istituto, provvista di una LIM e di una connessione web. E' stata utilizzata la piattaforma didattica Google Classroom per la trasmissione dei materiali didattici.

## 6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri di valutazione hanno tenuto conto di: conoscenza dei contenuti, competenza lessicale, chiarezza espositiva, organizzazione logica dei contenuti, capacità di sintesi, completezza e pertinenza nella presentazione degli argomenti, livello di rielaborazione personale, capacità di orientarsi e fare collegamenti, comprensione critica dei contenuti, approfondimenti personali. La valutazione è stata fatta attraverso: verifiche orali, verifiche scritte, interventi significativi nella partecipazione al dialogo educativo.

## 7. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si può dire che gli obiettivi didattici del corso siano stati raggiunti, secondo gradi differenti di riuscita da tutti gli alunni. Gli studenti hanno conseguito un profilo di competenze e conoscenze adeguato.

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

**Ore dedicate:** 8 ore

**Traguardi di competenza e obiettivi/risultati di apprendimento:** comprendere e saper analizzare ed interpretare i principali eventi del Novecento in chiave di maggior giustizia sociale, per l'individuo e la comunità. Imparare a sapere analizzare ed interpretare le tappe fondamentali svolte in tema di diritti sociali e civili dalla nascita del Regno d'Italia ad oggi.

**Contenuti:** il difficile cammino della democrazia italiana durante il Novecento: il rapporto tra individuo e società nel periodo compreso tra la fine del Regno d'Italia e quella della Prima Repubblica. La Costituzione italiana: i principi fondamentali della Costituzione italiana.

**Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento:** per *Educazione civica* sono stati raggiunti tutti gli obiettivi prefissati che hanno riguardato la conoscenza dei principali avvenimenti occorsi in Italia dalla fine della Prima guerra mondiale fino alla Prima Repubblica; la comprensione delle principali ideologie politiche di questo importante segmento storico; la capacità di argomentare un ragionamento personale sul concetto di diritto civile e sociale, attingendo esempi presenti nella recente storia italiana.

