

**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°C**

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

**Declinazione: Sala servizi e vendita**

# **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 5C**

#### **CONTENUTO**

##### **PARTE A**

###### **SCHEDE INFORMATIVE GENERALI 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**

**Diritto e Tecniche Amministrative della  
struttura ricettiva**

**Sala servizi e vendita**

##### **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°C**

<b>Cognome Nome</b>	
1.	<b>BAGNOLINI GRETA</b>
2.	<b>BALAN ALINA MARIA</b>
3.	<b>BRUNO LEONARDO MARIA</b>
4.	<b>CAPUTO MATTIA</b>
5.	<b>CONFICCONI ELISA</b>
6.	<b>DE PALMA GIULIA</b>
7.	<b>DEL GATTO RACHELE</b>
8.	<b>DELLA MOTTA ALESSIA</b>
9.	<b>DI GIANANTONIO MARTINA</b>
10.	<b>KOZAK ANNA</b>
11.	<b>MALTONI FILIPPO</b>
12.	<b>MENDOLA GIUSEPPE</b>
13.	<b>MENGONI ELISABETTA</b>
14.	<b>NICOSIA MATTEO</b>
15.	<b>PASTORINI RICCARDO</b>
16.	<b>ROSSI ASIA</b>
17.	<b>SHAHINI ARTA</b>
18.	<b>STASINO MARIKA</b>
19.	<b>TEODORANI ANNA</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°C A.S. 2023/2024**

La classe si compone di nr. 19 studenti. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4°C del precedente anno scolastico. La componente docenti del CdC ha mantenuto continuità per tutte le discipline, ad eccezione di Lingua Inglese. I rapporti con gli insegnanti sono stati sostanzialmente distesi e ciò ha influito sul clima di lavoro generalmente collaborativo. Nel complesso è una classe abbastanza partecipativa, anche se nell'ultimo anno si è registrata una flessione nel rendimento di alcuni componenti.

Alcuni colleghi denunciano una scarsa motivazione allo studio, mentre altri sottolineano il loro rendimento, che per alcuni è molto proficuo e costante, per altri si può dire sufficiente.

A volte manca l'impegno ad approfondire alcuni argomenti, mentre in altri casi si impegnano nelle consegne.

Il gruppo classe è abbastanza unito, c'è un clima di collaborazione e sostegno reciproco.

Lo scorso a.s. è stata inserita un'alunna di provenienza Ucraina, la quale si è ben inserita nel gruppo della classe grazie anche all'accoglienza e alla predisposizione all'integrazione dei ragazzi.

La frequenza è stata abbastanza regolare per la quasi totalità degli alunni, in pochi casi irregolare e solo un alunno ha sospeso la frequenza dal mese di marzo.

Si tratta comunque di studenti poco abituati allo studio teorico, all'impegno e con diverse lacune non completamente colmate durante il periodo di studi. I ragazzi hanno cominciato a frequentare l'istituto nel 2019-20, anno di Covid e didattica a distanza, con numerose difficoltà ad affrontare nuove discipline mai studiate ed alcune con diverse modalità di insegnamento svolte in DAD; tutto questo ha condizionato il successivo approfondimento di alcune materie.

In particolare nelle materie tecnico-pratiche hanno dimostrato buona volontà e passione, raggiungendo buoni risultati, partecipando attivamente e contribuendo alla realizzazione degli eventi organizzati dall'istituto.

Dal punto di vista delle discipline teoriche, lo studio domestico si è rivelato adeguato per alcuni e piuttosto saltuario per altri, avvenendo solo in concomitanza di prove orali e verifiche stabilite.

Il livello di competenze raggiunto è disomogeneo, con alcuni alunni che non hanno raggiunto la piena sufficienza in alcune discipline. Altri hanno invece maturato livelli di buona e ottima preparazione.

Il processo formativo della classe è stato integrato dai Percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento, da attività integrative organizzate sia in orario scolastico sia extrascolastico e da attività di orientamento in uscita

Gli studenti hanno svolto le prove Invalsi dal 4 all'8 marzo 2024.

Le simulazioni delle prove d'esame sono state svolte durante il mese di aprile.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**4) ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE 5°C A.S. 2023/2024**

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
ottobre 21	Visita Bertinoro: "Alla scoperta dei vini e dei sapori"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
marzo 23	Incontro ConfCooperative

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
marzo 23	Associazione Libera Forlì-Cesena

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
marzo 23	Progetto territorio continua: Parma, Modena, reggio Emilia ( salumi, lambrusco, Culatello, Parmigiano R)

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
aprile 23	Arcobaleno nel piatto

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
aprile 23	Birrificio e prodotti primari ( Nespoli, Mazapegul, azienda agricola, castello di cusercoli)

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
maggio 23	Incontriamo l'America

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
settembre 23	Primathlon PEER Tutor

<b>Data</b>	<b>Attività</b>

gennaio 24	Incontro AVIS - AIDO - ADMO
------------	-----------------------------

Data	Attività
gennaio 24	Visita SIGEP

Data	Attività
gennaio - febbraio 24	Progetto "Paesaggio-Territorio-Ambiente nella Romagna"

Data	Attività
febbraio 24	Progetto AVIS

Data	Attività
aprile 24	Arcobaleno nel piatto

Data	Attività
Aprile 24	Colazioniamo

**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°C**

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**

<b>Classe 5°C</b>	<b>Docente referente per ed. civica prof.</b>			
<b>Insegnamenti</b>	<b>Docente</b>	<b>Periodo di svolgimento</b>		
		<b>1° periodo</b>	<b>2° periodo</b>	<b>Totale</b>
Italiano	Neri Martina		3	3
Storia	Neri Martina		3	3
Inglese	Venturi Fulvia	5		5
Scienze motorie e sportive	De Cesare Salvatrice Antonella	2	2	4
Francese	Maltoni Silvia		2	2
Diritto e tecnica amministrativa	Coliola Roberta	3	3	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Casadei Federica		12	12
Sala servizi e vendita	Mazzoni Pierpaolo	2	2	4
<b>Totale</b>				

**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) MODULO DI ORIENTAMENTO CLASSE 5°C**

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
10	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE : 5 lezioni di PADEL presso il centro sportivo Campo Centrale di Forlimpopoli

Ore	Attività
4	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Progetto Ed Civica Tamburini (1° lezione teorica) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Progetto Tamburini (2° lezione teorica)

Ore	Attività
1	DeTA: PROGETTI / POTENZIAMENTO : orientamento università

Ore	Attività
9	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA: Uscita didattica al SIGEP

Ore	Attività
6	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, BAR-SALA:EDUCAZIONE CIVICA : Escursione progetto Tamburini

Ore	Attività
8	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE : 4 lezione di Beach Tennis

Ore	Attività
1	PROGETTI / POTENZIAMENTO : Rielaborazione esperienza PCTO

Ore	Attività
2	EDUCAZIONE CIVICA : Punto Europa

Ore	Attività
1	EDUCAZIONE CIVICA : Incontro con esperti del “Punto Europa”

Ore	Attività
2	EDUCAZIONE CIVICA : il diritto derivato della UE, le proteste degli agricoltori contro il Green Deal

Ore	Attività
1	EDUCAZIONE CIVICA : Ideazione e progettazione di un'attività imprenditoriale.

Ore	Attività
2	Conferenza “Lo Zibaldone gastronomico”

**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:**        **Roberta Coliola**

**CLASSE:** 5°C

**INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**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 5<sup>a</sup> C è costituita da 19 studenti, tutti provenienti dalla precedente 4 C, di cui uno si è ritirato nel corso del secondo quadrimestre

Il clima in classe è sempre stato positivo e collaborativo, anche se non sempre accompagnato da una precisa volontà di approfondire gli argomenti trattati.

L'atteggiamento degli allievi e delle allieve è sempre stato corretto e tutti, nel corso degli anni, sono maturati nel comportamento e nelle capacità di analisi e comunicative.

Per quanto riguarda il profitto si evidenziano due gruppi: un gruppo più folto di studenti che hanno raggiunto una preparazione adeguata e un profitto intorno alla sufficienza; un secondo gruppo, più esiguo, che ha mostrato un maggior interesse per la materia, ed ha raggiunto risultati più che buoni o ottimi.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### **Il Budget**

Differenza tra bilancio d'esercizio e budget

Il budget degli investimenti

Budget delle vendite

Budget dei costi di produzione

La rilevazione degli scostamenti tra obiettivi di budget e dati effettivi

### **Il business plan**

Le start up e la business idea

Contenuto del business plan: I Sintesi del progetto imprenditoriale; II Esposizione del progetto imprenditoriale; III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico).

Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità.

### **Il mercato turistico**

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

Gli organismi e le fonti normative internazionali: L'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT).

Le fonti del diritto internazionale: consuetudini e trattati.

Gli organi dell'Unione Europea

Le fonti normative comunitarie.

### **Il marketing**

Il marketing aspetti generali

Differenza tra marketing strategico ed operativo.

Il marketing turistico. Il web marketing.

Il marketing strategico Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione. Il target. Il posizionamento. Analisi SWOT

Il marketing operativo Il marketing mix: il prodotto (product) - ciclo di vita del prodotto - il prezzo (price) - la comunicazione (promotion) - la distribuzione (place) - il personale (people).

Il piano di marketing e il budget di marketing

### **I Contratti delle imprese ristorative e ricettive (\*)**

Gli elementi di un contratto. I contratti del settore ristorativo: e la responsabilità del Ristoratore. Il codice del consumo.

Gli argomenti segnati da (\*) saranno in parte affrontati dopo la stesura del presente documento

### **Insegnamento di educazione civica afferente**

Il cammino verso l'Europa Unita

Il Manifesto di Ventotene

Il processo legislativo e le direttive comunitarie

L'Europa dei diritti (\*)

Gli argomenti segnati da (\*) saranno in parte affrontati dopo la stesura del presente documento

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita prevalentemente da lezione frontale seguita da discussione, lettura e comprensione di testi e di articoli della stampa specializzata. Si sono proposti anche casi aziendali nonché esercizi tratti dal libro di testo.

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Libro di testo: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per il quinto anno Edizione Tramontana.  
Articoli della stampa specializzata e documenti di attualità.

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 4 ore settimanali.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la verifica delle competenze mi sono servita di prove scritte (consistenti in domande aperte, esercizi pratici ed elaborati personali) e di colloqui orali. La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10), è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare collegamenti. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione di impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi generali relativi alla comprensione e all'utilizzazione delle tecniche di gestione ed economica delle aziende ristorative sono stati raggiunti in modo generalmente più che sufficiente. L'acquisizione della terminologia tecnica è mediamente sufficiente; buone in genere le capacità di analisi.

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

La classe ha affrontato con un discreto interesse la trattazione degli argomenti di educazione civica ed ha raggiunto una discreta consapevolezza riguardo le tematiche trattate.

**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°C (Sala Bar)**

**INSEGNAMENTO: FRANCESE**

- 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, che conosco e seguo dalla terza, ha dimostrato un atteggiamento complessivamente positivo nei confronti della disciplina manifestando disponibilità all' apprendimento.

Essa risulta però eterogenea sia per quanto riguarda le abilità ed il livello delle conoscenze sia per quanto concerne l'interesse, l'applicazione e la partecipazione al dialogo educativo.

Un gruppo di allievi ha dimostrato motivazione, attenzione, impegno costanti e regolari e rispetto delle consegne, elementi che hanno permesso loro il raggiungimento di un profitto discreto, buono o più che buono.

Altri alunni invece, nonostante abbiano migliorato le proprie competenze linguistiche nel corso del triennio rispetto al livello iniziale grazie ad un regolare impegno che ha permesso loro di raggiungere risultati pienamente sufficienti, manifestano ancora incertezze nella rielaborazione linguistica, nell' autonomia espressiva poiché si affidano ad uno studio di tipo prevalentemente mnemonico.

Alcuni allievi poi hanno dimostrato un atteggiamento piuttosto passivo e superficiale che spesso hanno costretto l'insegnante a ripetute sollecitazioni, pertanto, a causa dell'impegno personale discontinuo, mantengono ancora carenze nelle abilità di base, rivelando difficoltà linguistiche ed una conoscenza non sempre sicura dei contenuti proposti.

Il loro profitto, pertanto, è risultato appena sufficiente o al limite della sufficienza, inferiore comunque alle loro capacità.

## 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 (Salle et Bar)**

Le personnel de Salle et Bar

La tenue de travail et comment se présenter pour le service

L' hygiène

Le Maître, le Commis de salle et le barman: caractéristiques

Le Directeur de la restauration

Les différents Services

La Mise en Place

Le Menu et la Carte

Les différents plats d' un menu français, diff. avec le menu italien

Un restaurant de succès

Les différents types de restauration

Les restaurants typiques français

### **MODULE 3 : LES PRINCIPALES BOISSONS FRANÇAISES**

-Le Champagne : appellation, région, cépages

La méthode Champenoise: phases

L' étiquette

Dom Pérignon et la Veuve Cliquot

La méthode Charmant

-Le Vin :

Histoire du vin

Pour vinifier en rouge et en blanc

Éléments qui font un bon vin

La vinification : étapes

Les principales régions viticoles françaises et leur climat

L'analyse organoleptique: quelques conseils pour déguster le vin, aspects de la dégustation

Le sommelier: tâches

Les verres à vin

-Le Cidre

-La Bière: la route de la bière en Alsace et comment on la produit

### **MODULES 4 : PLANÈTE-BAR :**

-Le Barman : tâches et caractéristiques

-Les boissons du Bar

-L' apéritif dînatoire

-Les cocktails : matériel et outils

-Les cocktails alcoolisés et les apéros:

Mojito

Pina Colada

le Kir, le Kir royal

le Pastis et dégustation

le Spritz

D' autres cocktails choisis par les élèves

### **MODULE 6 : LES SPIRITUEUX**

Les eaux-de-vie, les liqueurs

La distillation

Le Cognac

L' Armagnac

Le Calvados

Le Rhum

Cocktails à base de Cognac, Armagnac, Clavados...

### **MODULE 7 : ALCOOL ET SANTÉ**

-Les effets négatifs de l' alcool sur la Santé (photocopies)

\*Ripasso delle principali strutture grammaticali in situazione

### **INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA AFFERENTE:**

Di Educazione Civica sono stati svolti i seguenti contenuti:

**1) Hygiène et sécurité alimentaire:**

**2) Les effets négatifs de l' alcool sur la Santé**

\*Tali argomenti sono stati oggetto di verifica scritta ed orale



### 3) 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

### 4) 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.

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

### 6) 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.

<b>7) OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>
-------------------------------

**Obiettivi disciplinari raggiunti**

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 "Les effets négatifs de l'alcool sur la Santé" et "Les principales règles d'Hygiène pendant le travail" poiché in linea con quanto proposto nelle materie professionalizzanti.

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.

**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:** Fulvia Venturi

**CLASSE:** 5°C

**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 solamente a partire dal quinto anno (anno scolastico 2023/2024). È una classe vivace e partecipativa, in cui convivono alcune menti brillanti e alcuni alunni che hanno maggiori difficoltà. In generale si evidenzia affiatamento e un comportamento nella media, educato e rispettoso da parte dei ragazzi. Gli studenti sono nel complesso disponibili a collaborare tra loro. La maggior parte degli alunni ha evidenziato un comportamento positivo nei confronti della disciplina, partecipando attivamente alle attività proposte. In particolare alcuni alunni si sono distinti per un particolare impegno, maturità e coinvolgimento, che hanno portato a ottimi risultati e a una buona preparazione. Alcuni studenti si sono impegnati in modo più discontinuo e continuano a mostrare diverse incertezze nella produzione orale. Infine alcuni studenti, seppur mostrando impegno e partecipazione, hanno raggiunto risultati non sempre positivi, a causa delle limitate abilità linguistiche. Nell'insieme la preparazione della classe risulta discreta.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### **English for Special Purposes:**

Libro di testo: Light the Fire, Assirelli, Vetri, Cappellini – Rizzoli

#### **Module 1 Hospitality**

##### *Unit 1 The Hospitality industry*

- Working in hospitality (p. 14)
- The catering industry: profit vs non-profit Catering; types of restaurants; types of bars (p. 16-18)

##### *Dossier in fotocopia:*

- How chain restaurants work
- Food Panic: fast food
- Hard rock café (fotocopia e video <https://www.youtube.com/watch?v=K8i-9YPtcEc> )
- Starbucks

#### **Module 11: Think Globally, Eat Locally (Insegnamento di educazione civica afferente)**

##### *Unit 1 Food - a right for everyone*

- Hunger and malnutrition (p. 294)
- FAO (p. 296 e corporate video <https://www.youtube.com/watch?v=Ub6N8aWThw4> )

##### *Unit 2 Responsible food consumption*

- Promoting a sustainable diet: sustainable and organic food, GMOs (p. 303-304)
- The philosophy of Slow Food (p. 305)
- 0 km food (p. 306)
- Food waste reduction (p. 307)

##### *Additional videos and materials*

- Starbucks caring for our planet (video: <https://www.youtube.com/watch?v=GZzZ2QGzkXs>)
- Three Blue Ducks (video: <https://www.youtube.com/watch?v=eOkJ43h0MZ0&t=12s>)

##### *Citizenship project*

- Imagine your sustainable restaurant: how could your restaurant be sustainable? What is restaurant sustainability?

#### **Module 9: Food & Health**

##### *Unit 1 Healthy Eating*

- A healthy lifestyle: nutrients (p. 240)

- Food and health (pp. 241-242)
- The food pyramid and food groups (p. 243)
- Healthy plates: the Eatwell Plate; MyPlate (p. 246-248)

*Unit 2 Diets*

- The Mediterranean Diet (pp. 250-252)
- Alternative diets: Vegetarian and Vegan, the Raw Food diet (p. 255)
- Celiac Disease (p. 254 e 259)

*Dossier in fotocopia su Diets:*

- Alternative diets: Vegetarian diet, Vegan diet, Raw food diet
- ppt: Diets: the mediterranean, vegan.vegetarian diets
- The healing power of Food: lifestyle diets: doctors prescribed diets and diabetes, fad slimming diets
- Fad diets

*Dossier in fotocopia su Food allergies and intolerances:*

- Food allergies and intolerances
- Food allergies and Celiac Disease
- Lactose: a common food allergen
- What can caterers do to prevent food allergies?
- Measures to reduce the risk of food allergic reactions

*Dossier in fotocopia su Eating Disorders:*

- Eating disorders: Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Binge eating
- Anorexia-Bulimia-Binge Eating: behaviour and effects

**General English course:**

Libro di testo: Venture 2, M. Bartram, R. Walton - OUP

- Passive form
- Zero, First, Second conditionals
- Relative clauses
- Linkers

**Preparation for Invalsi exam**

Libro di testo: Ready for Invalsi Secondo Grado Classe 5a, P. Drury - OUP

- Reading B1-B2
- Listening B1-B2

**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; lavoro in gruppo; autovalutazione; debate.

**4) MEZZI D'INSEGNAMENTO**

Libri di testo:

- M.Bartram, R. Walton,(OUP) Venture2, ed. Oxford
- E.Assirelli - A. Vetri - B. Cappellini: Light the fire, ed. Rizzoli.
- Philip Drury, Ready for INVALSI, Secondo Grado Classe 5a, ed. Oxford

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali (in tre giorni separati).

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

Sono state svolte una prova scritta e tre prove orali nel Trimestre e una prova scritta e almeno tre orali nel Pentamestre. Come prove di verifica, per le valutazioni scritte sono state proposte prove oggettive di grammatica e prove di reading comprehension, mentre per le valutazioni orali sono state fatte interrogazioni orali, dibattito e prove di Listening Comprehension.

Come criteri per valutare le prove orali, si sono prese in considerazione la capacità di comprensione e di produzione (in particolare la correttezza grammaticale e fonetica, la padronanza lessicale nell'esposizione e 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. Nelle attività di Debate si è tenuto in considerazione inoltre la capacità espositiva, la persuasività.

### **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 creare una mappa
- Comprendere un testo ed esprimere opinioni
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise

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

- conoscere gli aspetti di sostenibilità in un ristorante
- progettare un ristorante che possa limitare il proprio impatto sull'ambiente
- saper descrivere il lavoro svolto.

**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: MARTINA NERI**

**CLASSE: 5°C**

**INSEGNAMENTO: ITALIANO**

- 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

Sin dal principio dell'anno scolastico, la classe si è negativamente distinta per scarsa attenzione, frequenti assenze da parte di un esiguo numero di studenti, studio sistematicamente discontinuo e lentezza nell'apprendimento.

Considerate le caratteristiche del gruppo classe dal punto di vista didattico, si è reso necessario l'atto di concordare preventivamente ogni momento di verifica degli apprendimenti: gli studenti, infatti, non si sono dimostrati in grado di sostenere prove estemporanee, ma solo concordate in modo specifico.

Le loro restituzioni - siano esse state scritte o espresse in forma orale - si sono rivelate più che sufficienti solo 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 pedissequa rispetto a quanto proposto dall'insegnante, escludendo sistematicamente analisi critica e capacità di riflessione in senso trasversale.

Per ciò che concerne l'aspetto disciplinare, risulta necessario specificare che, nonostante la docente abbia potuto accompagnare nel corso dei cinque anni in via di conclusione la maggior parte dei discendenti facenti parte della classe, in questo ultimo anno il rapporto di scambio e rispetto costruito nell'arco degli anni scolastici precedenti ha subito un netto peggioramento: a causa del disinteresse dimostrato quotidianamente dalla maggior parte del gruppo, la relazione di dialogo e reciproca comprensione si è potuta svolgere solo in minima parte.

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 l'assenza - pressoché diffusa - di attitudine all'approfondimento didattico, così come si riscontra un discontinuo impegno verso lo studio, comunque svolto da parte di un ristretto numero di alunni, rispetto al complessivo degli stessi.

In ragione di ciò, per quanto attiene lo svolgimento del programma, la docente ha dovuto riorganizzare *in itinere* lo svolgimento degli argomenti della disciplina, così come erano stati pensati all'inizio dell'anno scolastico - si vedano i contenuti essenziali, i nodi interdisciplinari, in riferimento alla riunione del gruppo disciplinare di Lettere, convocata in data 26/10/2023 e verbale - riducendone i contributi, la specificità dell'argomento e il numero dei testi trattati.

## 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 *"Myricae"*: *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: 5C**

**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 5C perché sono la loro docente di matematica sin dal terzo anno. Sono alunni non molto propensi allo studio della disciplina e che presentano lacune pregresse (sin dalle scuole medie). Durante il percorso scolastico insieme ho notato un calo dell'interesse nello studio e una sempre più crescente difficoltà nell'affrontare argomenti più complessi che non fossero la mera applicazione di formule algebriche.

Solo un piccolo gruppetto della classe si è quasi sempre dimostrato interessato alla materia, nonostante le difficoltà di apprendimento degli argomenti del quinto anno.

L'impegno a casa è stato non sempre adeguato e la partecipazione in classe abbastanza proficua.

La maggior parte della classe ha faticato in questo ultimo anno, sia per la scarsa predisposizione sia per le lacune che si trascinano dai precedenti percorsi scolastici.

La classe è composta da un piccolo gruppo di alunni con capacità logico - deduttive buone, 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 puntuale.

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

Per alcuni, 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

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

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

Derivata di una funzione:

- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale;
- Derivata di funzioni elementari;
- Operazioni di derivazione: 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 buona 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: SAMUELE DELLA CORNA**

**CLASSE: 5°C**

**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<sup>^</sup>C è composta da 19 alunni, 7 dei quali non avvalentesi dell'insegnamento della religione cattolica.

Il gruppo classe è piuttosto omogeneo, formato da personalità che emergono spesso in maniera positiva, portando ricchezza al dibattito dimostrando di saper dialogare, portando avanti le proprie opinioni, ciascuno nel rispetto di quelle degli altri.

La maggior parte degli studenti, nel corso dell'anno scolastico, si è dimostrata attenta e partecipe alle lezioni. Quasi tutti gli alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato particolare maturità e ottima 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:

- La Lotta. La bestia, immagine della crudeltà nel mondo. Bestemmie Dio.
- Solo l'amore rende felici.
- La Pena di Morte.
- Lavoro sul filmato: Mistero Medjugorje
- L'Attesa.
- L'Avvento.
- Lezione sul Natale.
- Lavoro sul Messaggio di Papa Francesco per la 57<sup>a</sup> Giornata Mondiale della Pace.
- Film Non tutte le sciagure vengono dal cielo.
- Tramite slide, racconto e mostro la mia esperienza di Volontariato, come insegnante di Agraria e di Trasformazione Alimentare, nell'Università di Haiti.
- Lezione : Lezione sulla Pace, nel confronto tra Religioni.
- Attività sulla Settimana Santa e sulla Pasqua.
- Film: "Il Sapore del successo".

### 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: MAZZONI PIERPAOLO**

**CLASSE: 5°C**

**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 è composta da 19 allievi, di cui un allievo segue una programmazione differenziata.

Posso affermare di conoscere  $\frac{1}{3}$  degli alunni molto bene, visto che il nostro percorso è cominciato in prima, mentre con  $\frac{2}{3}$  della classe siamo insieme da 3 anni.

La materia che insegno mi ha permesso di conoscere bene i ragazzi e lavorare insieme ad alcuni eventi svolti in questi anni.

Gli alunni, hanno mostrato nel complesso un atteggiamento non sempre positivo e costante nello studio teorico nella maggior parte della classe, solo pochi elementi sono stati costanti nel rendimento e alcuni si sono distinti. L'approccio alla pratica professionale è stato ottimo e positivo da parte di quasi tutti gli allievi, che, come logica conseguenza hanno acquisito e migliorato le abilità specifiche, partecipando anche alle numerose attività extracurricolari, collaborando alle varie iniziative e progetti proposti, in istituto e non. Si evidenzia anche che un allievo ha abbandonato le lezioni dal mese di dicembre e dopo qualche telefonata è stato convinto a rientrare; però a marzo ha deciso di terminare il suo percorso definitivamente.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### UDA 1 - LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA

#### Lezione 1 - La relazione con i clienti

1. Il nostro prodotto: il servizio
2. Le fasi del servizio
3. La prenotazione
4. L'accoglienza
5. La comanda
6. Il servizio dei prodotti
7. Il pagamento
8. Il commiato
9. I reclami

#### Lezione 2 - Le tipologie di cliente e le forme di comunicazione

1. Le tipologie di clienti
2. Le forme di comunicazione
3. La prossemica

#### Lezione 3 - La vendita

1. Che cosa si intende per "vendita"
2. Vendita e comunicazione
3. Le regole della vendita

### UDA 2 - LAVORARE A NORMA DI SICUREZZA

#### Lezione 1 - Obblighi e responsabilità

1. Obblighi e responsabilità del datore di lavoro
2. Obblighi e responsabilità dei dipendenti

### UDA 3 - LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

#### Lezione 1 - Aspetti tecnici e gestionali della carta

1. La funzione e il formato
2. Aspetti tecnici
3. Aspetti gestionali

Lezione 2 - I vari tipi di carta

1. La carta delle vivande
2. la carta dei vini

Lezione 3 - I costi e i prezzi

1. Calcolare il food cost
2. Il prezzo di vendita
3. Beverage cost e prezzi del vino

UDA 4 - L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Lezione 1 - L'azienda digitale

1. Azienda digitale: cosa, come, perché
2. La catena del valore
3. Il software gestionale per ristoranti e bar
4. Sistemi di comunicazione tra dipendenti
5. Sistemi di comunicazione con i clienti
6. L'hardware per la digitalizzazione

Lezione 2 - La gestione degli acquisti

1. la gestione degli acquisti e l'economato
2. L'approvvigionamento e i fornitori
3. Le tipologie di prodotti
4. Il magazzino
5. La gestione del magazzino e delle scorte
6. Il magazzino a noleggio
7. L'acquisto del vino
8. La rete d'impresa

UDA 5 - TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA, E MADE IN ITALY

Lezione 1 - La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

1. La tipicità come elemento strategico
2. Che cos'è il prodotto tipico
3. I marchi di tutela

Lezione 2 - Regioni: prodotti tipici, cucina e vini

1. La cucina regionale
2. Enogastronomia delle regioni italiane

UDA 7 - BUFFET, BANQUETING E CATERING

Lezione 1 - Il buffet

1. Come si prepara il buffet

Lezione 3 - I servizi di banqueting e catering

1. Banqueting e catering
2. I principali eventi
3. La location

Lezione 4 - Banqueting e catering: gestione operativa

1. Organizzazione preliminare: schemi e check.list
2. L'esecuzione di un banchetto
3. Lo spirito del servizio

UDA 10 - CUCINA DI SALA

Lezione 1 - Cucinare in sala

1. La lavorazione

2. La tecnica flambé
3. Preparazione di ingredienti e attrezzature

Lezione 2 - Le ricette: Pasta con birra e salsiccia, spaghetti alla carbonara, pasta con pesce, il filetto di manzo in diverse preparazioni: Voronoff, Strogonoff, al pepe verde e alla tartare

#### UDA 11 - ENOLOGIA

Lezione 1 - La vite e la produzione del vino

1. La vite e l'uva
2. La fermentazione alcolica
3. La vinificazione
4. altre tecniche produttive

Lezione 2 - Spumante, Champagne e la classificazione dei vini

1. Lo spumante
2. Lo champagne
3. la conoscenza dei vini
4. la classificazione dei vini
5. l'etichetta del vino

#### UDA 12 - DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

Lezione 1 - Aspetti teorici

1. Che cos'è la degustazione

Lezione 2 - La degustazione e l'abbinamento

1. Degustazione: esame visivo, olfattivo, gustativo e considerazioni finali
2. L'abbinamento cibo-vino

#### UDA 13 - LA BIRRA

Lezione 1 - La produzione e le tipologie

Lezione 2 - Il servizio

Lezione 3 - La degustazione

#### UDA 14 - VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI, ACQUAVITI E LIQUORI

Lezione 1 - Vini aromatizzati e vini liquorosi

1. Caratteristiche generali
2. Vini aromatizzati: Vermouth
3. I vini liquorosi: Marsala, Porto, Sherry, Madeira

Lezione 2 - Distillazione, acquaviti e liquori

1. La distillazione e le acquaviti
2. I sistemi di distillazione
3. Te principali acquaviti: Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa, Whisky (Whiskey), Vodka (Wodka), Rum, Gin, Tequila, Acquaviti di frutta, Acquaviti d'uva, Calvados

Lezione 3 - I liquori

1. Tecniche di produzione e tipologie

#### UDA 15 - I COCKTAIL

Lezione 1 - La preparazione dei cocktail

1. Le attrezzature
2. Le tecniche di miscita
3. Le tecniche di miscelazione

Lezione 2 - I cocktail: Americano, Barracuda, Bacardi, Bee's Knees, Daiquiri, Brandy Crusta, Horse's Nek, Long Island Iced Tea, Hugo, Spritz veneziano, Mimosa, Puccini, Punch cubano, Mojito, Espresso martini, Gin fizz, Hanky panky, Alexander, Sidecar, Stinger, Bacardi, Hamigway

Special, Mary Pickford, Analcolico Sprint, San Francisco, White Flower, Shirley, Manhattan, Champagne cocktail, Kir Royal, Black Velvet, French 75, Barracuda, Russian Spring Punch, Rum Punch, Sud-Ovest, Uragano, Fionda di Singapore, Club Pegu, Gin Paloma, Cantarito, Punch primaverile, Natale Campari, Alabama Slammer, Bad Boys, California Dream.

UDA 16 - LO SNACK

Lezione 1 - Il servizio degli snack

1. Il consumo degli snack
2. Le attrezzature
3. La gestione del servizio

Lezione 2 - Le varie tipologie di snack

RIPASSO

**CAFFETTERIA AVANZATA: SISTEMI D'ESTRAZIONE**

Sistemi alternativi estrazioni e classici

Latte Arte

Cioccolato

Te, Tisane, Infusi

Caffetteria e tecniche Internazionale (Air Press, French Press, V60, Saifon, ecc)

Cocktail a base caffè

Cocktail Digestivi

**Insegnamento di educazione civica afferente**

Contenuti

Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti

Traguardi di competenza e obiettivi/risultati di apprendimento

Agire in un contesto lavorativo con la consapevolezza dei diritti e degli obblighi da rispettare.

Conoscere le normative specifiche relative a diritti e doveri del lavoratore.

Operare nel rispetto delle normative.

Alcol: conoscere le regole, l'educazione al consumo e alla vendita

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

Lezioni frontali e di laboratorio.

Esercitazioni Tecnico-Pratiche e correzione sugli argomenti trattati.

Lezioni di approfondimento con esperti esterni

Manifestazioni in collaborazione con Chef stellati per cene in Istituto.

Verifiche orali, scritte, pratiche sugli argomenti trattati.

Utilizzo del libro di testo anche in formato elettronico eBook su piattaforma bSmart.

Sussidi

Libri di testo.

Riviste specifiche di settore.

Utilizzo dei principali sistemi web browser.

Utilizzo di Classroom, e app del settore



Visite Aziendali  
 Supporto con Esperti Esterni  
 Approfondimenti mirati con Degustazioni prodotti  
 Lezioni Pratiche di Laboratorio Sperimentale

#### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Testo didattico " A SCUOLA DI SALA-BAR E VENDITA" secondo biennio e quinto anno di Oscar Galeazzi, edizione Hoepli
- . Utilizzo del p.c e videoproiettore, chiavetta usb, slides, internet.
- Riviste professionali e settoriali, schede tecniche specifiche.
- Fotocopie
- Laboratorio di sala e di bar

#### 5) SPAZIE TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

UDA 1 - LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA - Settembre

UDA 2 - LAVORARE A NORMA DI SICUREZZA - Durante tutte le lezioni di laboratorio

UDA 3 - LA CARTA, I COSTI, I PREZZI - Ottobre

UDA 4 - L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI - Ottobre

UDA 5 - TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA, E MADE IN ITALY - Novembre

UDA 7 - BUFFET, BANQUETING E CATERING - Gennaio

UDA 11 - ENOLOGIA - Durante tutto l'anno

UDA 12 - DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO - Durante tutto l'anno

UDA 13 - LA BIRRA - Ripasso Febbraio

UDA 14 - VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI, ACQUAVITI E LIQUORI - Durante tutto l'anno

UDA 15 - I COCKTAIL - Durante tutto l'anno

UDA 16 - LO SNACK - Aprile, Maggio

RIPASSO

CAFFETTERIA AVANZATA: SISTEMI D'ESTRAZIONE: prodotti di caffetteria, cioccolato e tè

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

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

Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in decimi. Per le prove pratiche, si sono utilizzate specifiche griglie di valutazione.

#### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura più che soddisfacente da alcuni allievi, per altri si possono buone e i rimanenti solo quasi sufficiente in quanto, non hanno fatto riscontrare un impegno adeguato e, comunque discontinuo.

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

Le competenze determinate sono le seguenti:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- Realizzare eventi di banqueting: reali e simulati. Produrre primi e secondi piatti alla lampada.
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente, Italiano e non, finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio, anche in due lingue straniere
- Predisporre menù coerenti alle esigenze della clientela, tenuto conto di specifiche necessità dietetiche, utilizzando al meglio alimenti e bevande, conoscendone gli aspetti merceologici, nutrizionali e gastronomici.
- Eseguire l'analisi sensoriale del vino e possedere le basi per il corretto abbinamento cibo-vino. Enografia nazionale: principali vini docg e doc.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali, enogastronomiche del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Simulazioni di seconde prove d'esame, svolte come compito a casa e in classe.

Progettare e organizzare, insieme allo scrivente e/o in autonomia, eventi aperti al pubblico in Istituto.

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

Promuovere un consumo sostenibile. L'attività proposta ha avuto lo scopo di avvicinare gli alunni ad una maggiore consapevolezza nella salvaguardia della terra ed a uno stile di vita sempre più equilibrato, consapevole ed in armonia con il pianeta, specialmente in questo contesto storico e sociale nel quale viviamo, dove le sfide da affrontare per la salvaguardare il benessere della terra sono sempre più attuali, stringenti e necessari.

Gli Alunni hanno riflettuto sulle principali caratteristiche di una dieta equilibrata e sostenibile, soffermandosi successivamente sulla prevenzione dello spreco alimentare, produzione eco sociale, e etica del lavoro, delineando soluzioni adeguate da applicare nella propria quotidianità.

Inoltre si è discusso sull'opportunità di una alternativa della produzione intensiva sia vegetale che animale per eliminare i processi impattanti ambientali sia chimici che organici.

Gli alunni in questo caso hanno prodotto diversi elaborati con coltivazioni alternative a consumo circolare ed orti multi processi o con varie culture che vivono in simbiosi con altre piante.

Infine si è approfondito: Le nuove frontiere del BIO associandolo con la salvaguarda dei terreni e le diversità.

Questo Progetto molto corposo si è diviso nel triennio poiché si è previsto la visita di varie zone di produzione dal nostro territorio soprannominato "Le Romagne" (Marradi, Brisighella, Marziano, Bertinoro, Santa Sofia, Bagno di Romagna, Fratta Terme, Cusercoli, Nespoli ecc).

L'attività ha previsto i collegamenti di varie discipline ed la partecipazione di esperti (Enologia, Geografia, Paesaggismo, Alimentazione ed Architettura Urbana e del territorio), tramite esperti che ci hanno guidato ed mostrato le differenze.

Il progetto è stato svolto principalmente Slow A piedi camminando tra i filari e tra i paesaggi diversi dove ho potuto spiegare i differenti terreni “TERROIR” e le produzioni. Questo aspetto e visione privilegiata mi ha permesso di far capire le ragioni del disastro avvenuto con l’alluvione del 17 Maggio 2023 in questi luoghi sia morfologicamente che per l’incuria dell’uomo.

Inoltre abbiamo potuto mostrare dal vivo sul posto i cambiamenti climatici che stanno trasformando la produzione vitivinicola , il paesaggio e le nostre abitudini .

Gestire in modo appropriato le relazioni con i clienti durante il lavoro. Conoscere le regole del consumo responsabile e della vendita dell’alcol.

**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:**

**CLASSE: 5°C**

**CASADEI FEDERICA**

**INSEGNAMENTO: 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

Ho assunto la docenza di questa classe nel triennio e la continuità didattica ha sicuramente contribuito alla creazione di un dialogo educativo proficuo e costruttivo. Gli alunni hanno sempre mostrato un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina e della docente, manifestando discreto interesse e partecipazione durante le lezioni. In questo contesto, il lavoro svolto ha portato ad una maturazione delle competenze trasversali e disciplinari di tutti gli alunni, sebbene i livelli raggiunti siano diversi. Dal punto di vista del rendimento scolastico e dell'atteggiamento nei confronti dello studio a casa, la classe ha risposto nel complesso in modo responsabile. Alcuni studenti hanno mostrato un impegno più che adeguato nell'adempimento delle consegne, con uno studio costante e puntuale, per questi la preparazione disciplinare può considerarsi buona e per alcuni ottima. Per altri invece lo studio domestico è stato saltuario ed è avvenuto solo in concomitanza di prove e verifiche stabilite, pertanto il loro profitto ha raggiunto solo il livello della sufficienza ed in alcuni casi discreto. In generale le competenze di base sono state ampliate da tutti gli studenti ed alcuni, avendo acquisito una visione d'insieme della disciplina, hanno raggiunto la capacità di elaborare criticamente i contenuti appresi.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### **Modulo 1: Bioenergetica e alimentazione equilibrata**

- L'energia negli alimenti, la bomba calorimetrica e la definizione di caloria.
- Tappe per l'elaborazione di una dieta equilibrata.
- Il bilancio energetico: fabbisogno energetico totale e fattori che lo determinano (metabolismo basale, termoregolazione, termogenesi indotta dalla dieta, energia per l'attività fisica, accrescimento, gravidanza e allattamento).
- Calcolo del metabolismo basale (MB) e del fabbisogno energetico (FET)
- Il peso teorico. Formule per il calcolo del peso ideale: Broca, Lorenz ed indice morfologico.
- Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'Indice di massa corporea (IMC).
- Misure antropometriche: plicometria, circonferenza della vita e impedenzometria.
- SINU e Fabbisogno dei nutrienti secondo le indicazioni L.A.R.N.
- Le linee-guida per una sana alimentazione italiana (Revisione CREA 2018).
- Classificazione degli alimenti nei 5 gruppi secondo CREA.
- La piramide alimentare (la piramide della dieta mediterranea e quella dell'INRAN del 2009 a confronto).

### **Modulo 2: Dietetica e Dietoterapia**

- Concetto di dieta, dietologia e dietoterapia e dietetica.
- Le diverse tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana/vegana, dieta macrobiotica, dieta a zona.
- Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche e per fasce di età: gravidanza, allattamento, svezzamento, prima infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età.
- Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gastrite ed ulcera, tumori, allergie ed intolleranze (celiachia e intolleranza al lattosio). Descrizione delle patologie e relativi consigli nutrizionali.
- Elaborazione di menù adeguati a ciascuna tipologia dietetica.

### **Modulo 3: Igiene degli alimenti e HACCP**

- Contaminazioni chimiche degli alimenti. Concetti di residuo chimico, tossicità acuta e cronica, sostanza cancerogena, mutagena, teratogena, DGA, classi di tossicità. Contaminazioni da fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti (Pb, Cd e Hg), cessioni da contenitori (Moca), Ipa e Acrilammide
- Contaminazioni biologiche degli alimenti. Morfologia dei principali agenti di contaminazione: virus, batteri, lieviti, muffe, prioni e parassiti. Fattori di crescita e modalità di trasmissione dei microrganismi. Tossine e spore batteriche. Concetto di D.I.M., portatore sano e periodo di

incubazione. Le caratteristiche delle principali virosi (epatite A), tossinfezioni (intossicazione stafilococcica, salmonellosi, botulismo e tossinfezione da Clostridium perfringens, listeriosi) e parassitosi alimentari (teniasi, Anisakidosi). Micotossine negli alimenti.

- Qualità e sicurezza degli alimenti. Quadro normativo: il pacchetto igiene. Le regole per mantenere una corretta igiene della persona, dei locali (pulizia, disinfezione e disinfestazione) e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente. Il piano di autocontrollo HACCP: aspetti normativi, fasi preliminari e sette principi. I punti critici di controllo nei locali di ristorazione. Qualità totale degli alimenti. I marchi di tutela dei prodotti tipici. Le frodi alimentari.\*

#### **Modulo 4: I nuovi prodotti alimentari**

Le nuove tendenze di filiera: Km 0 e sviluppo sostenibile.\*

- I nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici.\*

\*Argomenti che al momento della stesura del documento devono ancora essere svolti e per i quali si ritiene che non possa essere effettuata una trattazione approfondita.

#### **Insegnamento di educazione civica afferente**

Nel mese di gennaio e febbraio 2024 si è svolto il progetto-laboratorio di educazione civica "Paesaggio-Territorio-Ambiente nelle Romagne", proposto e gestito dall'arch Patrizia Tamburini. Il tema del progetto è stato centrato sulla conoscenza del territorio in cui si vive, di fondamentale importanza per orientarsi e per cominciare a prendersene cura; in particolare sono stati presentati il metodo e gli strumenti per la lettura del territorio al fine di confrontarsi dopo l'alluvione del maggio scorso che ha toccato l'intero territorio delle Romagne.

Il progetto è stato svolto secondo il seguente programma di lavoro:

- N. 2 Lezioni frontali (ore 4) durante le quali sono stati presentati il metodo e gli strumenti di lettura del territorio, attraverso proiezioni di immagini e foto; è stato inoltre descritto il territorio delle Romagne, dal punto di vista della struttura geo-storica, dell'evoluzione dalle origini della percorrenza e degli insediamenti;
- N. 1 Sopralluogo-Escursione (ore 4): gli studenti, guidati dall'arch Tamburini, hanno seguito un percorso ad anello a Capocolle di Bertinoro, sperimentando i metodi di lettura del territorio. Durante l'escursione è stata effettuata la visita della Cantina Vitivinicola Villa Trentola che ha permesso agli alunni di visionare le ripercussioni dell'emergenza climatica sulle produzioni vitivinicole;
- N. 2 Laboratorio in classe (ore 4): gli studenti hanno realizzato un elaborato finale, lavorando a gruppi e sfruttando materiale strutturato e foto prodotte durante l'escursione.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

L'attuazione della programmazione disciplinare è avvenuta alternando lezioni frontali a lezioni partecipate, cercando di stimolare il dialogo e sfruttando l'esperienza personale degli allievi.

Per l'esposizione delle lezioni frontali, l'insegnante si è spesso avvalsa di presentazioni in Power point, in quanto il metodo consente di visualizzare le immagini associate ai contenuti teorici e di trasmettere informazioni in modo conciso ed efficace. Durante le lezioni partecipate gli studenti hanno presentato ai compagni le tematiche affrontate, sfruttando le informazioni estrapolate da materiale fornito dalla docente.

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per la realizzazione delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" La Fauci. ED Rizzoli Education Makers
- dispense e materiale didattico integrativo fornito dal docente (fotocopie, slides in power-point)
- Siti internet
- LIM

- Applicazioni utilizzate: Classroom, Registro elettronico Classeviva

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

L'orario scolastico settimanale della disciplina ha previsto 5 lezioni da 55 minuti ciascuna, suddivise in quattro giorni, di cui 1 svolta in compresenza con il docente di Sala.

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

Moduli 1 e parte del modulo 2: primo trimestre.

Moduli 2 - 3 e 4: secondo pentamestre.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Il raggiungimento degli obiettivi è stato monitorato parallelamente allo svolgimento delle lezioni attraverso l'osservazione sistematica degli studenti e rivolgendo loro domande sparse dal posto.

Come verifica sommativa sono state somministrate prove semi-strutturate, comprendenti anche domande a risposta aperta e prove che richiedevano l'argomentazione delle tematiche trattate attraverso la produzione di un tema. La valutazione è stata assegnata con voti in decimi, convertendo il punteggio grezzo delle prove in voti, ponendo come limite per la sufficienza il raggiungimento del 60% del punteggio grezzo. Inoltre, le capacità di espressione e rielaborazione dei contenuti degli alunni sono state verificate periodicamente mediante colloqui orali. Inoltre, si è tenuto conto della partecipazione attiva alle lezioni, dello svolgimento dei compiti assegnati e della collaborazione con il docente.

### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento delle seguenti abilità:

- 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.

Tutti gli studenti hanno migliorato le conoscenze di base in relazione alle abilità sopra esposte, con risultati positivi ma eterogenei: sufficienti per una parte degli studenti, discreti, per pochi e più che buoni, distinti e ottimi per un piccolo gruppo di studenti, che, avendo acquisito una visione d'insieme della disciplina ha raggiunto la capacità di elaborare criticamente i contenuti appresi trasferendo le conoscenze in situazioni pratiche.

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

In riferimento agli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, gli studenti hanno maturato la consapevolezza dell'importanza della conoscenza del territorio in cui si vive, per imparare a prendersene cura anche al fine di contenere e gestire le emergenze ambientali a diversi livelli, dal globale al locale. Le attività svolte durante il progetto hanno inoltre permesso agli studenti di maturare un senso critico rispetto alle proprie e altrui scelte e rispetto agli stili di vita assunti, alla luce degli obiettivi di sostenibilità.

**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: Salvatrice Antonella De Cesare      CLASSE: 5°C**

**INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE** Programma svolto

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



## 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è composta da N°19 alunni: 6 maschi e 13 femmine. La maggior parte della classe ha sempre mostrato interesse, curiosità ed entusiasmo per scienze motorie, a prescindere dall'attività proposta; e le lezioni si sono sempre svolte in un clima sereno, collaborativo, di estrema correttezza e rispetto da parte dei ragazzi, sia nei confronti dell'insegnante sia tra di loro. Un alunno si è distinto non solo per le sue spiccate attitudini motorie, ma anche per la grande inclusività che ha dimostrato nei confronti di un compagno di classe in difficoltà, aiutandolo e sostenendolo durante le attività motorie. Tutta la classe, nel complesso, ha raggiunto dei traguardi buoni e anche ottimi, nella maggior parte delle attività proposte, ma soprattutto nei giochi sportivi di squadra ed in particolare nella pallavolo. Nel mese di ottobre hanno aderito, come nel precedente anno scolastico e col medesimo interesse ed entusiasmo, al progetto della FITP "Racchette in classe" della durata di 5 lezioni di Padel nel trimestre e 5 lezioni di Beach Tennis nel pentamestre. Le lezioni, tenute da maestre federali, si sono svolte presso il Centro Sportivo "Campo Centrale" di Forlimpopoli in orario curricolare; e al termine delle lezioni, i ragazzi hanno dimostrato di aver consolidato le tecniche di base di questi sport, nonché acquisito nuove e più specifiche competenze per il gioco vero e proprio in campo.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

Lo svolgimento del programma è stato finalizzato alla ricerca dei contenuti fondamentali della materia trattata, quali lo sviluppo armonico della personalità e la graduale presa di coscienza corporea, facendo della pratica dei vari esercizi e discipline affrontate, strumento di crescita e di miglioramento delle qualità motorie di base personali degli alunni. A tal proposito, si è lavorato molto sulle qualità fisiche di base quali la resistenza, la forza, la velocità, la mobilità articolare, l'equilibrio, la coordinazione; per cui la maggior parte delle attività motorie svolte nel corso del triennio, sono state incentrate su svariati test per valutare il livello di partenza, le abilità e le attitudini di ciascun alunno, per poi potenziarle con un lavoro specifico e a volte differenziato con lo scopo di avviare i ragazzi alla pratica sportiva.

### **Attività pratiche in palestra**

Esercizi di mobilità articolare di tutti i distretti corporei - di potenziamento muscolare - di equilibrio - di ritmo - respiratori e posturali.

Esercizi a corpo libero e alla parete a carattere generale

Andature preatletiche – staffette – slalom – percorsi - circuiti e salti con la corda per attivare il sistema cardio- circolatorio

### **SPORT INDIVIDUALI**

#### Atletica leggera:

corse veloci, corse di resistenza, lanci del vortex.

#### Ginnastica artistica:

elementi di base, ed esercizi a corpo libero.

#### Beach Tennis:

diritto, rovescio, volée di diritto di rovescio, smash, battuta, partite.

#### Padel:

diritto, rovescio, volée di diritto di rovescio, smash, battuta, partite.

#### Balli latino americani:

la baciata

## Sport di squadra

Teoria, tecnica, didattica, regole, fondamentali e strategie di gioco dei seguenti giochi sportivi di squadra:

pallavolo

calcio

calcetto

basket

beach tennis

padel

## LEZIONI TEORICHE

Le lezioni teoriche nel corso dell'anno scolastico, sono state ridotte al minimo, per dare la possibilità ai ragazzi di riprendere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva e a sani stili di vita.

- L'importanza del riscaldamento e del defaticamento in una seduta di allenamento.
- L'importanza della progressione nell'allenamento sportivo.
- Capacità motorie condizionali e coordinative e relative metodiche di allenamento.
- Differenza fra esercizio aerobico e esercizio anaerobico e relativi benefici.
- Sport aerobici e anaerobici. Classificazione degli sport individuali, di squadra, estremi e di precisione
- Sport aerobici e anaerobici: quali praticare nelle diverse fasce d'età.
- La corretta alimentazione negli sport aerobici e anaerobici
- Posture corrette in ogni momento della giornata.
- Tecniche di Primo Soccorso
- Teoria, tecnica, didattica, regole, fondamentali e strategie di gioco dei seguenti giochi sportivi di squadra: pallavolo, basket, calcetto, tennis, beach tennis, padel.
- Comportamenti corretti in ambito sportivo.
- Sani stili di vita: i benefici dell'attività motoria all'aperto.
- Visione del film Eddie the Eagle: il coraggio della follia

Nel pentamestre, gli alunni hanno preparato una tesina scritta su uno sport individuale o di squadra da loro liberamente scelto, approfondendo molti aspetti di tale sport. Questi di seguito, i contenuti di ogni tesina e gli sport scelti dagli alunni.

### CONTENUTI:

- Caratteristiche generali di tale sport...
- Specificare se è uno sport aerobico, anaerobico o aerobico anaerobico alternati
- Qualità fisiche richieste per la buona pratica di questo sport
- Casi di atleti risultati positivi al doping
- La dieta più idonea da seguire prima, durante e dopo la competizione sportiva
- Campioni del presente o del passato di tale sport.

### SPORT SCELTI:

- Pallavolo
- Basket
- Nuoto: stile libero
- Equitazione: salto ad ostacoli
- Tennis
- Pattinaggio artistico su ghiaccio
- Beach Tennis

- Badminton
- Pallanuoto
- Hockey
- Ginnastica ritmica
- Danza classica
- Karate
- Snow board
- Body building
- Lacrosse su prato
- Calcio
- Arrampicata

### **Progetto “ Racchette in classe”**

A partire da martedì 24 ottobre 2023 tutti gli alunni hanno partecipato al PROGETTO della FITP “Racchette in classe”, che prevedeva cinque lezioni consecutive di Padel, in orario curricolare, presso il centro sportivo Campo Centrale di Forlimpopoli. Nel pentamestre, gli alunni hanno aderito ad un secondo ciclo di cinque lezioni di Beach Tennis a partire da martedì 30 gennaio 2024. Al termine delle dieci lezioni tenute da istruttori e istruttrici della Federazione Italiana di Padel e Beach Tennis, tutti gli alunni hanno dimostrato di saper giocare il diritto e il rovescio sia da metà campo, sia da fondo campo. Hanno imparato gli elementi base del servizio, dello smash e della volée, acquisendo nuove e più specifiche competenze per il gioco vero e proprio in campo.

### **Educazione civica (3 ore)**

#### **Insegnamento di educazione civica afferente ( 3 ore)**

-Sport e razzismo: combattere il razzismo attraverso i valori dello sport.

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

- lavoro individuale, a coppie e di gruppo, per favorire l’interazione e la cooperazione fra gli studenti.
  - Suddivisione di compiti e ruoli per favorire le attitudini di ogni singolo alunno e per rendere tutti partecipi alle diverse attività proposte.
- Peer to peer fra i ragazzi. Un gruppo lavora, uno osserva, sollecitando in tal modo la consapevolezza dei ragazzi in quello che fanno, il loro spirito critico, la capacità di auto correggersi e di auto valutarsi in un sereno confronto, per meglio crescere nella relazione

### **4) MEZZI D’INSEGNAMENTO**

- Voce e gestualità tecnica
- Attrezzature didattiche e ginniche presenti in palestra
- Attrezzature ginniche da fitness presenti nel parco urbano di Forlimpopoli
- Registro elettronico

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

Le lezioni nelle belle giornate, si sono svolte prevalentemente all'aperto, nel parco urbano adiacente alla scuola, per svolgere attività motoria in ambiente naturale e nel palazzetto dello sport di Forlimpopoli durante l'inverno. Cinque lezioni di padel nel trimestre e cinque lezioni di beach tennis nel pentamestre, si sono svolte nel Centro Sportivo Campo Centrale di Forlimpopoli. Nel corso delle lezioni pratiche, ho cercato di sensibilizzare i ragazzi ad una presa di coscienza delle proprie capacità tecnico-atletiche, somministrando dei test per valutare le loro qualità fisiche di base, quali, forza, resistenza, mobilità, coordinazione. Ho cercato di evitare agli alunni la visione di film o di video tutorial, per interagire meglio con loro, rendendoli più attivi e partecipi alle lezioni proposte, attraverso interventi, dialoghi, scambi di opinioni. Procedendo in questo modo, abbiamo avuto il tempo di trattare e a volte approfondire alcune tematiche importanti della disciplina di scienze motorie, come ad es. la corretta dieta alimentare nei vari sport, sia individuali che di squadra, liberamente scelti dagli alunni.

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

La valutazione dei ragazzi è sempre stata tempestiva, trasparente e congrua. I voti sono stati attribuiti in base alle tabelle didattiche sportive di riferimento, condivise dai docenti di scienze motorie dell'Istituto ed alla conoscenza ed acquisizione delle tecniche esecutive dei vari e specifici gesti motori. Si è tenuto conto della situazione di partenza di ciascun alunno e del percorso effettivamente svolto. Nell'assegnazione dei voti nella scala da 5 a 10, sono stati considerati come elementi di valutazione anche e soprattutto la correttezza del comportamento, il rispetto delle regole, la capacità di collaborare con i compagni, la partecipazione attiva, l'interesse, la continuità dell'impegno e i progressi personali; tutti elementi che hanno consentito di gratificare con buoni voti anche tutti coloro che non possiedono spiccate abilità motorie e/o attitudine allo sport.

#### **7) OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche e sapere cosa e come fare per potenziarle.
- Saper incrementare le qualità motorie di base: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, ritmo, equilibrio.
- Eseguire con correttezza gli esercizi proposti dall'insegnante.
- Sviluppo della socialità.
- Conoscere e far proprie tutte le norme che regolano la pratica degli sport individuali e di squadra trattati,
  - rispetto delle regole,
 accettazione del proprio ruolo,
  - collaborazione con i compagni per il raggiungimento di un fine comune,
  - rispetto dei giudici di gara, degli avversari, dei materiali, degli ambienti sportivi.
- Conoscere la teoria, la tecnica e la didattica degli sport individuali e di squadra trattati
- Conoscere le posture corrette, in ogni momento della giornata.
- Praticare con passione uno o più sport.
- Saper trattare con competenza gli argomenti svolti
- Possedere uno spirito critico.
- Sapersi autovalutare.
- Essere dei buoni cittadini

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

Combattere il razzismo attraverso i valori dello sport.

Essere bravi cittadini.

Al termine delle lezioni, gli alunni, attraverso un elaborato scritto, hanno dimostrato di aver ben compreso l'argomento trattato.

**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: MARTINA NERI**

**CLASSE: 5°C**

**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

Sin dal principio dell'anno scolastico, la classe si è negativamente distinta per scarsa attenzione, frequenti assenze da parte di un esiguo numero di studenti, studio sistematicamente discontinuo e lentezza nell'apprendimento.

Considerate le caratteristiche del gruppo classe dal punto di vista didattico, si è reso necessario l'atto di concordare preventivamente ogni momento di verifica degli apprendimenti: gli studenti, infatti, non si sono dimostrati in grado di sostenere prove estemporanee, ma solo concordate in modo specifico.

Le loro restituzioni - siano esse state scritte o espresse in forma orale - si sono rivelate più che sufficienti solo 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 pedissequa rispetto a quanto proposto dall'insegnante, escludendo sistematicamente analisi critica e capacità di riflessione in senso trasversale.

Per ciò che concerne l'aspetto disciplinare, risulta necessario specificare che, nonostante la docente abbia potuto accompagnare nel corso dei cinque anni in via di conclusione la maggior parte dei discendenti facenti parte della classe, in questo ultimo anno il rapporto di scambio e rispetto costruito nell'arco degli anni scolastici precedenti ha subito un netto peggioramento: a causa del disinteresse dimostrato quotidianamente dalla maggior parte del gruppo, la relazione di dialogo e reciproca comprensione si è potuta svolgere solo in minima parte.

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 l'assenza - pressoché diffusa - di attitudine all'approfondimento didattico, così come si riscontra un discontinuo impegno verso lo studio, comunque svolto da parte di un ristretto numero di 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 extracuropeo 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 dopoguerra.  
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°C - Sala servizi e vendita  
A.A. S.S. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24**

**Destinatari: alunni 3°C, 4°C, 5°C**

**PROFILO PROFESSIONALE**

**Codice ATECO**

I 56 Attività dei servizi di ristorazione, 10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile, .30 Bar e altri esercizi simili senza cucina.

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

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

**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**

<b>ATTIVITA'</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
PCTO presso le aziende del territorio nel mese di gennaio-febbraio 2022	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico Mazzoni Pierpaolo
PCTO presso le aziende del territorio nel mese di maggio 2023	80	Tutor aziendale	Tutor scolastico Mazzoni Pierpaolo
<b>TOTALE ORE</b>	<b>200</b>		

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE****Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"PELLEGRINO ARTUSI"**PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI CLASSE 5°C Sala servizi e vendita****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**

<b>MODULI</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
<b>Anno Scolastico 2021.2022</b>			
09.12.2021 Cena Bicentenario Artusi	6 ½	Buda	Buda
17.12.2021 Cena auguri Pallacanestro Forli	8	Albini	Mazzoni
23.12.2021 Diploma Day	3	Mazzoni	Mazzoni
31.01.2022 "A Scuola con TE"	3	De Angelis S.	Mazzoni
03.02.2022 "A Scuola con TE"	3	De Angelis S.	Mazzoni
07.04.2022 Buffet di Pasqua	5 ½	Maltoni	Mazzoni
<b>Anno Scolastico 2022.2023</b>			Mazzoni
26.11.2022 Buffet Carabinieri elicotteristi	5	Buda	Mazzoni
02.12.2022 Cena Alzheimer	7	Garoia	Mazzoni
15.12.2022 Open Night	4 ½	Mazzoni	Mazzoni
16.12.2022 Cena Romagna Acque	7	Garoia	Mazzoni
24.02.2023 Cena Croce Rossa	6	Maltoni	Mazzoni
31.03.2023 Cena "Libera"	7	Garoia	Mazzoni
19.04.2023 Lunch CiBi	6	Garoia	Mazzoni

<b>Anno Scolastico 2023.2024</b>			
08.09.2023 Cena Sharing Breath	10	Buda	Mazzoni
18.09.2023 Inaugurazione A.S.	6	Buda	Mazzoni
18.11.2023 Open Day	5 ½	Mazzoni	Mazzoni
05.12.2023 Cena Alzheimer	8	Garoia	Mazzoni
07.12.2023 Cena Smurfit Kappa	7	Papa	Mazzoni
14.12.2023 Cena Memorial Bolognesi	7	Mazzoni	Mazzoni
15.12.2023 Open Night	4	Mazzoni	Mazzoni
18.12.2023 Buffet Carabinieri	7	Mazzoni	Mazzoni
20.01.2024 Buffet Polizia Municipale	6	Buda	Mazzoni
22.01.2024 Le 3 serate dell'Artusi	4	Papa	Mazzoni
25.01.2024 Cena Lions	6	Mazzoni	Mazzoni
09.02.2024 Cena Croce Rossa	7	Maltoni	Mazzoni
12.03.2024 Cucinarte	7	Papa	Mazzoni
08.04.2024 Cucinarte	7	Papa	Mazzoni
10.04.2024 Buffet Polizia	7	Buda	Mazzoni
13.04.2024 ColazioniAmo	3 ½	Casadei	Casadei
<b>TOTALE ORE</b>	<b>175 ½</b>		