

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°D

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

Declinazione: Enogastronomia Cucina

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO CONCLUSIVO DELLA CLASSE 5D

CONTENUTO

PARTE A

SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTI

- 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
Enogastronomia

PARTE C

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

ALLEGATI

PROVE DI SIMULAZIONE E RELATIVE GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

Cognome Nome	
1.	AMBROSINI LUCA
2.	CARINO CRISTIAN
3.	CASAMENTI FILIPPO
4.	CHEN CHI
5.	D'AGOSTINO MARCO
6.	DE BARROS IVAN LEONE
7.	DELL'ANNA NICOLO'
8.	GACHA OUSEMA
9.	GREPPI FRANCESCO
10.	LONG TADG SEAN
11.	MAMBELLI MELISSA
12.	MASCIA ILARIA
13.	MUHARREMI FLORIND
14.	NAPOLITANO ANTONIO
15.	PIZZARDO GIACOMO
16.	RAGAZZINI ELIA
17.	RAMPINO LORENZO
18.	RUSCELLI ANDREA
19.	SAMORI' TOMMASO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**

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

2) PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**

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

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

La classe 5°D si compone attualmente di 19 alunni di cui solamente due femmine. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4°D del precedente anno scolastico, tranne uno che proviene dall'ex 5°A. Per quanto riguarda la componente docenti del Consiglio di Classe, rispetto allo scorso anno sono cambiati gli insegnanti di Italiano e Storia, di Enogastronomia, DETA e Scienze motorie; nel complesso quindi cinque insegnanti, oltre ai due di sostegno, hanno mantenuto la continuità didattica.

L'impegno dei docenti nell'impostare un dialogo educativo basato principalmente sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, del rispetto delle regole e delle persone, si è tradotto in una risposta non sempre adeguata da parte della classe e in particolare di alcuni studenti che, anche sul piano del comportamento non consono ad un contesto scolastico, sono stati spesso richiamati. La capacità attentiva e l'impegno in classe degli alunni in generale sono apparsi altalenanti, a seconda della disciplina e del tipo di attività svolta, risultando spesso non idonei soprattutto in alcuni insegnamenti, in cui l'atteggiamento non si è dimostrato propositivo ed è mancata quasi del tutto una partecipazione costruttiva.

Per quanto riguarda l'impegno nello studio e nello svolgimento delle consegne, si può affermare che in generale non sia stato costante e frequentemente mirato alle singole verifiche scritte o orali, maggiormente discontinuo in alcune discipline rispetto ad altre, soprattutto nel primo periodo (trimestre), al termine del quale 11 studenti hanno presentato carenze formative che in buona parte sono però state recuperate in itinere. Si può affermare che nel pentamestre la situazione complessiva sia migliorata, anche se diversi alunni dimostrano tuttora difficoltà nell'esposizione orale e scritta e talvolta, non riescano ad esprimere in modo adeguato le conoscenze acquisite e le competenze maturate. Pochi studenti hanno una maggiore sicurezza nella rielaborazione delle conoscenze e delle competenze.

Anche nell'area professionalizzante il comportamento spesso inadeguato di buona parte della classe e l'impegno altalenante hanno portato ad un profitto in generale non proporzionato alle reali capacità degli alunni.

La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per circa la metà degli alunni, per l'altra metà le assenze sono state più numerose e in alcuni casi prossime al limite massimo consentito.

Il processo formativo della classe è stato integrato dai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO): gli alunni hanno partecipato in maniera omogenea, con buoni risultati in generale.

Sono state proposte simulazioni di prove scritte d'esame per la prima e la seconda prova, che si allegano assieme alle griglie utilizzate.

Gli alunni hanno elaborato in corso d'anno un personale lavoro di relazione ed approfondimento relativo all'esperienza di PCTO, per la quale sono state date dal Consiglio di classe alcune indicazioni e compiti diversi, in base alla disciplina di riferimento.

Gli studenti hanno affrontato e concluso le prove invalsi dal 4 al 6 marzo 2024, in qualità di classe campione.

Circa il modulo di orientamento che l'Istituto ha attivato ai sensi del DM 328 del 2022 (Parte A, Punto 6) viene riportato nel documento un sintetico elenco delle attività svolte, e delle relative ore impegnate, mentre gli alunni, sotto la guida dei docenti tutor, Proff. Grassi Barbara, Grassi Francesca e Cataldo Clotilde, hanno completato l'inserimento dei dati nell'apposito sito predisposto dal MIM (piattaforma UNICA) e ad oggi si è quasi ultimato l'inserimento dei "capolavori".

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**

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

4) ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE 5°D Corso per adulti A.S. 2023/2024

Data	Attività
24/01/2024	Uscita Rimini SIGEP

Data	Attività
11/03/2024	Incontro formatori Punto Europa, Centro di informazione e documentazione sull'Unione Europea

Data	Attività
20/03/2024	Incontro formatori Punto Europa, Centro di informazione e documentazione sull'Unione Europea

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° D

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 ALLA DATA ATTUALE**

Classe 5°D	Docente referente per ed. civica prof. Zanetti Francesca			
Insegnamenti	Docente	Periodo di svolgimento		
		1° periodo	2° periodo	Totale ore
Italiano	Tait Ilaria	3	4	7
Storia	Tait Ilaria	3		3
Inglese	Grassi Barbara	6		6
Scienze motorie e sportive	Pasini Giovanni	3		3
Francese	Zecchini Licia	8		8
Diritto e tecnica amministrativa	Zanetti Francesca		6	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Gramellini Gianpaolo		5	5
Enogastronomia cucina	Ragazzini Roberta		5	5
Totale		23	20	43

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"

MODULO DI ORIENTAMENTO CLASSE 5°D
--

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
1	Food & Health

Ore	Attività
4	Progetto Macelleria

Ore	Attività
1	Dibattito: violenza sulle donne. Ricordando Giulia.

Ore	Attività
2	Progetto Grana Padano

Ore	Attività
2	The Mediterranean diet

Ore	Attività
2	Cos' è il P.N.R.R. - Le sei missioni. Video.

Ore	Attività
5	Agenda 2030, Sostenibilità

Ore	Attività
2	Incontro informativo del progetto ALMA SCUOLE SUPERIORI sul sistema universitario e sul sistema Multicampus dell'Ateneo di Bologna.

Ore	Attività
2	AVIS, AIDO, ADMO e medici AUSL Romagna.

Ore	Attività
1	Laboratorio "Rielaborazione esperienza PCTO" - Anpal servizi, in Aula Magna.

Ore	Attività
4	Preparazione mensa per cena cucinarTE

Ore	Attività
2	Incontro online con In Cibus e lo Chef Cannavacciuolo.

Ore	Attività
4	Incontro con i formatori del Punto Europa sulla storia dell'UE.

Ore	Attività
1	Film "food for profit"

Ore	Attività
1	Volto alla formazione imprenditoriale post diploma in aula magna, il business plan di una start up

Ore	Attività
1	Sustainable food, Organic food, GMOs, Slow Food and 0 km food, Key Slow Food Project

Ore	Attività
2	Conferenza in Aula Magna "Lo Zibaldone gastronomico. Da Leopardi ai giorni nostri. Ovvero falso in tavola e certezze ancestrali".

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: ILARIA TAIT

CLASSE: 5°D

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

La classe si è mostrata collaborativa in maniera altalenante: c'è stato bisogno di sollecitare spesso una partecipazione più attiva alle lezioni con domande, spunti di riflessione, esercizi da svolgere in piccoli gruppi o individualmente. Le attività ludiche e alcune discussioni hanno suscitato maggiore interesse e partecipazione generale, ma hanno anche dimostrato come la classe ancora fatichi sul piano disciplinare e relazionale a moderare il tono di voce, ascoltare chi parla, rispettare i turni di parola, a mantenere insomma un atteggiamento rispettoso e maturo. Momenti di partecipazione, anche se a volte rumorosa, si alternano, soprattutto nell'ultima parte dell'anno scolastico, a momenti di stanchezza, passività e scarsa propositività. Le attività che richiedono concentrazione per un tempo medio-lungo, come la lettura di un brano di romanzo, evidenziano diverse fragilità rispetto al mantenimento dell'attenzione, che mi sembra il principale ostacolo alla comprensione del testo, insieme alla sfida di affrontare un registro diverso dal quotidiano.

Si può distinguere all'interno della classe un piccolo gruppo che mostra partecipazione e impegno costante, padroneggia con sicurezza i concetti, le metodologie e il lessico specifico della disciplina e un altro gruppo con maggiori difficoltà, il quale denota uno scarso livello di autonomia (soprattutto per quanto riguarda l'analisi del testo) e minore padronanza e fluidità espressiva, sia scritta sia orale, ma comunque con profitto sufficiente. Un ristretto numero di studenti mostra scarsissima attenzione in classe, un impegno estremamente irregolare e, di conseguenza, un rendimento discontinuo e un apprendimento lacunoso.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Le tre tipologie testuali dell'Esame di Stato

Focus sul testo argomentativo: la struttura del testo argomentativo, i tipi di argomentazione, bias cognitivi e fallacie logiche.

LE POETICHE DELL'OGGETTIVITA': Realismo, Naturalismo, Verismo

Profilo storico, culturale e letterario, italiano ed europeo, del secondo Ottocento: Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo. La pretesa di oggettività dell'opera. Influenza delle teorie di Darwin sulla letteratura, il darwinismo sociale.

Dal Realismo di Flaubert al Naturalismo di Zola: lettura e analisi del brano *Il matrimonio tra noia e illusioni* (da Flaubert, *Madame Bovary*); il metodo sperimentale, lettura e analisi del brano *Gervaise all'Assommoir* (da Zola, *L'Ammazzatoio*).

Confronto Naturalismo-Verismo.

Il Verismo italiano: vita e opere di Verga, innovazioni letterarie e tecniche narrative (eclissi dell'autore, narratore popolare, straniamento, forma inerente al soggetto).

Il pessimismo di Verga: la fiumana del progresso, l'ideale dell'ostrica.

Il ciclo dei vinti. Il romanzo *I Malavoglia*: la trama, i personaggi principali, i temi, le tecniche narrative (regressione dell'autore, discorso indiretto libero).

Mastro-don Gesualdo come passaggio dalla poetica verista a quella decadentista.

Testi letti e analizzati:

Le novelle. Da *Vita dei campi*: *La lupa*, incipit (prime 23 righe, p.156) di *Rosso Malpelo*.

Da *I Malavoglia*: Prefazione (p. 171), la famiglia Malavoglia (p. 175), l'affare dei lupini (p. 178).

SIMBOLISMO E DECADENTISMO IN EUROPA

Analisi dei movimenti letterari, italiani ed europei e degli autori più rappresentativi. I poeti maledetti in Francia. Decadentismo italiano: Pascoli, D'Annunzio.

Baudelaire e i *Fiori del male*: lettura e analisi delle poesie *l'Albatro*, *A una passante*, *Corrispondenze*. Concetti di spleen e ideale. La perdita d'aureola.

Rimbaud: il poeta-veggente, lettura e analisi di *Vocali* (p. 242).

La vita di Rimbaud, Verlaine e Oscar Wilde. La figura del dandy.

Wilde: lettura e analisi della *prefazione al Ritratto di Dorian Gray* e del brano *Il vero volto di Dorian*.

La Scapigliatura in Italia: gli autori e i temi principali.

Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino; la raccolta poetica *Myricae* (titolo, stile, temi, impressionismo e simbolismo).

Lettura e analisi: *Temporale* (p. 277), *Il lampo* (p. 278), *X agosto* (p. 273), *Novembre* (p.275, confrontata con *San Martino* di Carducci).

D'Annunzio: la vita e l'impresa di Fiume, le opere, panismo ed estetismo. Il Vittoriale degli Italiani. Lettura e analisi della *Pioggia nel pineto* (*Alcyone*, p. 326) e del brano *Tutto impregnato d'arte* (*Il Piacere*, p.350 dalla riga 37 alla 101).

LA NUOVA POESIA ITALIANA

Panoramica sulle avanguardie europee del primo Novecento: Espressionismo, Futurismo, Dada, Surrealismo.

Il Futurismo italiano: paroliberoismo e immaginazione senza fili, il primo *manifesto del Futurismo*, Marinetti (*Bombardamento di Adrianopoli* da *Zang Tumb Tumb*), Palazzeschi (*E lasciatemi divertire*). La cucina futurista.

LA POESIA IN OCCIDENTE NEL PRIMO NOVECENTO

Ungaretti: vita e opere.

La storicità della poesia di Ungaretti (la condizione del soldato in trincea) e la sua universalità. La genesi dell'*Allegria*. Concetto di allegria. Valore salvifico della poesia.

Lecture e analisi dalla raccolta *L'Allegria: Il porto sepolto*, *Veglia* (p.626), *I fiumi* (p. 630), *San Martino del Carso* (p. 634), *Soldati* (p. 638), *Mattina* (p. 637), *Fratelli* (p.628).

IL ROMANZO DELLA CRISI NEL PRIMO NOVECENTO

Il romanzo della crisi e il suo contesto storico (la perdita delle certezze, la psicanalisi freudiana e l'inconscio, il relativismo).

Kafka: *La metamorfosi*, *Lettera al padre*.

Pirandello: vita e opere. I romanzi *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*; le *Novelle per un anno*; il teatro (metateatro con *Sei personaggi in cerca d'autore*, il tema della follia con *Enrico IV*) Concetto di umorismo, il rapporto individuo-società: le maschere, opposizione forma-vita, il problema dell'identità, la follia.

Lettura da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato* (p. 543).

Il Fu Mattia Pascal: lettura e analisi del brano *L'ombra di Adriano Meis* (p. 558, dalla riga 49).

Uno, nessuno e centomila: lettura e analisi dei brani *Tutta colpa del naso* (p. 563) e *La vita non conclude* (p. 569, dalla riga 60).

Italo Svevo: vita e introduzione alla *Coscienza di Zeno*.

Lecture dalla *Coscienza di Zeno: Prefazione* (p. 501), *Un'esplosione enorme che nessuno udrà* (p. 515)

Insegnamento di educazione civica afferente

Si rimanda alla scheda informativa analitica riferita all'insegnamento di STORIA.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Lezione partecipata, lezione segmentata, dibattito, cooperative learning,

Sono state costantemente evidenziate le connessioni tra periodo storico ed espressione artistico-letteraria, in un'ottica interdisciplinare e allargando lo sguardo alle letterature europee.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Presentazioni (PowerPoint, Google), video (YouTube), LIM, Google Classroom, Google Moduli.

Libro di testo Giunta, Grimaldi, Simonetti, Torchio, *Lo specchio e la porta. Mille anni di letteratura. Dal secondo Ottocento a oggi*, edizione verde, DeaScuola 2021

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO
--

Spazi: aula.

Tempi: le prime settimane sono state dedicate alla conoscenza reciproca e alla costruzione di un metodo di lavoro efficace, che non è stato subito facile individuare dato che la classe è eterogenea e ha spesso dovuto adattarsi a metodologie diverse e differenti stili d'insegnamento, mancando continuità didattica per quanto riguarda le discipline di italiano e storia.

Il primo trimestre è stato quindi caratterizzato da un avvio faticoso e dalla necessità di tornare sugli stessi argomenti più volte, prima di trovare un equilibrio.

Nel secondo periodo (pentamestre) i ritmi di apprendimento sono diventati più veloci e regolari. I momenti di verifica sono diventati più frequenti per permettere l'assimilazione e la rielaborazione di contenuti meno corposi. Ci siamo concentrati maggiormente sulle competenze legate alla produzione di un testo scritto rispetto al primo periodo.

Il periodo dopo il 15 maggio sarà dedicato al consolidamento degli apprendimenti e ai recuperi.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione degli studenti ha tenuto conto, oltre che del grado di acquisizione degli apprendimenti scolastici, anche dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione dimostrati nell'ambito del dialogo educativo e delle attività proposte.

Per la valutazione dei temi di tipologia A, B e C è stata usata la griglia condivisa a livello di Dipartimento; anche per le prove orali si è tenuto conto della griglia di valutazione del colloquio contenuta nella programmazione dipartimentale.

Le verifiche di letteratura sono state prevalentemente di tipo scritto, soprattutto per favorire un'adeguata preparazione alla prima prova scritta dell'Esame di Stato. È stata svolta in data 17 aprile 2024 una simulazione di prima prova con tracce comuni, condivise dal Dipartimento: si sono proposte le tracce della sessione d'esame ordinaria dell'anno scorso.

Ho valutato spesso nell'ultimo periodo brevi esercitazioni scritte, commentate in seguito oralmente, per esercitare la classe alla riflessione personale e critica sui temi proposti dalla letteratura.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi educativi generali (parzialmente raggiunti)

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali e professionali
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Obiettivi raggiunti nella disciplina:

- conoscere i dati essenziali della storia letteraria dal Risorgimento al Novecento;
- conoscere i contenuti attinenti ai più significativi passi antologici esaminati;
- saper presentare ordinatamente le informazioni basilari su un autore e sulle sue opere;
- saper contestualizzare a livello storico-letterario gli autori principali e le loro opere;
- consolidare le conoscenze di metrica, retorica e narratologia acquisite nel biennio;
- saper produrre testi delle tipologie tipiche dell'Esame di Stato.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Si rimanda alla scheda informativa analitica riferita all'insegnamento di STORIA.

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: ILARIA TAIT
INSEGNAMENTO: STORIA

CLASSE: 5°D

- 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 si è mostrata collaborativa in maniera altalenante: c'è stato bisogno di sollecitare spesso una partecipazione più attiva alle lezioni con domande, spunti di riflessione, esercizi da svolgere in piccoli gruppi o individualmente. Le attività ludiche e alcune discussioni hanno suscitato maggiore interesse e partecipazione generale, ma hanno anche dimostrato come la classe ancora fatichi sul piano disciplinare e relazionale a moderare il tono di voce, ascoltare chi parla, rispettare i turni di parola, a mantenere insomma un atteggiamento rispettoso e maturo. Momenti di partecipazione, anche se a volte rumorosa, si alternano, soprattutto nell'ultima parte dell'anno scolastico, a momenti di stanchezza, passività e scarsa propositività.

Si può distinguere all'interno della classe un piccolo gruppo che mostra partecipazione e impegno costante, padroneggia con sicurezza i concetti, le metodologie e il lessico specifico della disciplina e un altro gruppo con maggiori difficoltà, il quale denota uno scarso livello di autonomia (soprattutto per quanto riguarda la capacità di rinvenire connessioni tra gli eventi storici, forse a causa di un metodo di studio non del tutto efficace e troppo mnemonico) e minore padronanza e fluidità espressiva, sia scritta sia orale, ma comunque con profitto sufficiente. Un ristretto numero di studenti mostra scarsissima attenzione in classe, un impegno estremamente irregolare e, di conseguenza, un rendimento discontinuo e un apprendimento lacunoso.

2) PROGRAMMA SVOLTO

- L'Italia postunitaria (piemontizzazione, destra storica, il brigantaggio) e il completamento dell'unità dell'Italia (terza guerra d'indipendenza e breccia di Porta Pia)
- L'unificazione tedesca
- Gli USA: espansione verso ovest, corsa all'oro, guerre indiane, la guerra di secessione americana
- Seconda rivoluzione industriale (i paesi trainanti, il settore chimico, la produzione di energia elettrica, il petrolio; rivoluzione alimentare, del vestiario; progressi medici e igiene, aumento demografico, l'automobile, fordismo e taylorismo, innovazioni nella vita quotidiana, positivismo)
- Belle époque e società di massa
- Imperialismo (l'espansione occidentale in Africa e Asia, la conferenza di Berlino, le guerre dell'oppio tra Cina e Inghilterra, l'apertura del Giappone all'Occidente, l'imperialismo economico degli USA, il razzismo "scientifico")
- Il governo della sinistra storica (Depretis e Crispi), l'età umbertiana
- L'età giolittiana (il principio di non intervento dello stato e le politiche sociali, il suffragio universale maschile, il patto Gentiloni, l'industrializzazione, la politica coloniale)
- La prima guerra mondiale, con focus sulla vita dei soldati in trincea (la guerra-lampo, l'ingresso dell'Italia in guerra, la guerra nelle trincee, la svolta del 1917, la conclusione del conflitto, la Società delle Nazioni e i trattati di pace)
- Il primo dopoguerra: sviluppo e crisi (gli USA dai Roaring Twenties alla crisi del '29 e il New Deal)
- La Russia dalla rivoluzione alla dittatura di Stalin (rivoluzione di febbraio e caduta dello zarismo, rivoluzione di ottobre e presa del potere da parte dei bolscevichi, la guerra civile e la vittoria dell'Armata Rossa, Lenin e la NEP, Stalin e la costruzione del regime totalitario attraverso il controllo statale sull'economia -piani quinquennali-, la distruzione dei nemici di

classe e degli avversari politici, collettivizzazione delle terre e Holodomor, le purghe e il sistema dei Gulag, propaganda)

- L'Italia dal dopoguerra al fascismo (il biennio rosso, i Fasci di combattimento e il programma di Sansepolcro, la marcia su Roma e la presa del potere, le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti, la secessione dell'Aventino, le leggi fascistissime, politica economica autarchica e battaglia del grano, politica natalista, la scuola fascista e il controllo del tempo libero, la propaganda, la politica coloniale: aggressione all'Etiopia e proclamazione dell'Impero, le leggi razziali)
- La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich (il biennio rosso in Germania, le crisi economiche del '23 e del '29, le idee del Nazionalsocialismo e l'ascesa di Hitler, la persecuzione degli Ebrei, l'espansione tedesca)
- L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia (la guerra civile spagnola, la democrazia in Gran Bretagna e Francia)
- La seconda guerra mondiale (le prime fasi, la svolta del 1941, la controffensiva alleata, il crollo del Fascismo e la Resistenza in Italia, la resa della Germania e del Giappone, vittoria degli Alleati)
- La nascita della repubblica italiana

Insegnamento di educazione civica afferente

LA LOTTA ALLE MAFIE. Definizione, struttura, origine storica della mafia. Il maxiprocesso di Palermo del 1986: visione del film *Il traditore* di Bellocchio, incentrato sulla figura di Tommaso Buscetta, collaboratore di giustizia.

FEMMINICIDIO E STEREOTIPI DI GENERE: riflessioni a partire dalla lettera di Gino Cecchettin

IL CONFLITTO ISRAELO-PALESTINESE: dalle origini del conflitto ad oggi

ODIO E DISCORSI D'ODIO: la scala Allport, l'odio nella storia dai pogrom contro gli Ebrei al genocidio in Ruanda, l'odio online (mappe dell'intolleranza)

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Lezione partecipata, lezione segmentata, gamification.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Presentazioni (Canva, PowerPoint), mappe concettuali statiche (Presentazioni Google) e interattive (Genially), video (YouTube, film), ascolto di podcast (il Post), fonti scritte e iconografiche da analizzare, LIM, Google Classroom, Google Moduli, per realizzazione di quiz e giochi Genially.

Libro di testo adottato: Brancati e Pagliarani, *La storia in 100 lezioni. Volume 3. Il Novecento e il Duemila*, La Nuova Italia, Milano 2020

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Spazi: aula.

Tempi: le prime settimane sono state dedicate alla conoscenza reciproca e alla costruzione di un metodo di lavoro efficace, che non è stato subito facile individuare dato che la classe è eterogenea e ha spesso dovuto adattarsi a metodologie diverse e differenti stili d'insegnamento, mancando continuità didattica per quanto riguarda le discipline di italiano e storia.

Il primo trimestre è stato quindi caratterizzato da un avvio faticoso e dalla necessità di tornare sugli stessi argomenti più volte, prima di trovare un equilibrio.

Nel secondo periodo (pentamestre) i ritmi di apprendimento sono diventati più veloci e regolari.

Il periodo dopo il 15 maggio sarà dedicato al consolidamento degli apprendimenti e ai recuperi.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione degli studenti ha tenuto conto, oltre che del grado di acquisizione degli apprendimenti scolastici, anche dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione dimostrati nell'ambito del dialogo educativo e delle attività proposte.

Le verifiche sono state soprattutto orali e condotte spesso a partire dalla proposta di un materiale iconografico (prima pagina di quotidiano, foto storiche), per favorire la costruzione di un discorso autonomo intorno a un nucleo tematico e i collegamenti interdisciplinari.

Il colloquio è stato valutato sulla base della griglia di valutazione condivisa nella programmazione dipartimentale.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Riconoscere e utilizzare i linguaggi specifici della disciplina (lessico, categorie interpretative e procedure fondamentali)
- Individuare problemi, formulare e controllare ipotesi esplicative
- Esporre in forma narrativa, descrittiva e argomentativa temi specifici della disciplina
- Orientarsi nel tempo e nello spazio secondo punti di riferimento dati
- Leggere cartine e grafici
- Conoscere la collocazione cronologica dei principali avvenimenti dalla seconda metà dell'Ottocento al Novecento
- Conoscere le caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati
- Saper presentare in modo ordinato le informazioni basilari su un periodo o un evento
- Cogliere i rapporti di causa e effetto e operare confronti tra epoche e società diverse

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

- Conoscere il fenomeno delle mafie attraverso la visione di un materiale multimediale
- Educare al senso di responsabilità sociale
- Promuovere una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia, della democrazia e della tolleranza

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 Barbara Grassi

CLASSE 5 D

DISCIPLINA 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 fin dalla terza nell'anno scolastico 2021/2022: la maggior parte degli alunni ha evidenziato un comportamento abbastanza positivo nei confronti della disciplina, interessandosi e partecipando quasi sempre attivamente. Alcuni alunni si sono distinti per maturità, impegno e ottimi risultati, mentre un gruppo abbastanza cospicuo di studenti si è dimostrato discontinuo nell'impegno: questo è stato causato in parte da carenze nelle abilità di base, che hanno determinato scarsa motivazione e interesse, per loro permangono alcune difficoltà nell'elaborazione di un testo scritto e molte incertezze nella produzione orale. Qualcuno, pur dimostrando interesse e impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre positivi, a causa delle limitate abilità linguistiche. Altri alunni hanno partecipato in modo corretto e attivo alle lezioni, lavorando sia in classe che a casa in maniera più proficua, conseguendo risultati più che discreti. Un piccolo gruppo si è infine distinto per le buone capacità di comprensione ed espressione sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati più che buoni. La preparazione della classe risulta quindi molto disomogenea.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Food and health

Healthy eating

- A healthy lifestyle
Food and Health
- The food pyramid and food groups
Food groups
- Healthy plates
The Eatwell Plate
MyPlate

Diets

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

Dossier in fotocopia

- Nutrition and nutrients - water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals and vitamins
- 10 Foods that Boost your Brain Power
- Diets for..
 - kids
 - teenagers
 - adults
 - elderly
- The Healing Power of Food - Lifelong nutrition
 - pregnant and lactating women's diet
 - athlete's diet
 - diabetics' diet
- Food-Related Diseases - coeliac disease, diabetes, heart disease and stroke
- Food intolerances and allergies
- Eating disorders: anorexia nervosa, bulimia nervosa, binge eating and compulsive eating - psychological aspects

- Eating disorders: About More Than Food
- Eating disorders: No Body is Perfect

Think globally, eat locally

Food - a right for everyone

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

Responsible food consumption

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

Food safety and hygiene

Food safety measures

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

Grammar:

- reported speech
- passive forms

INVALSI

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

Insegnamento di educazione civica afferente

Sustainability

- Food sustainability
- F2F from farm to fork
- Fish to Fork

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

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

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Libri di testo:

- E.Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini: Light the fire, ed. Rizzoli
- O. Vibelli, D. d'Avino: Cook Book Club Compact ed. CLITT - dossier in fotocopie
- M.Bartram, R. Walton, (OUP): Venture2, ed. Oxford
- L. Gatti, L. Stone: Grammar HUB, ed. Mondadori - dossier in fotocopie
- Philip Drury, Ready for INVALSI, ed. Oxford

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

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

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

- Saper parlare della sostenibilità relativamente al cibo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: prof.ssa Alessandra Mengozzi

CLASSE: 5° D

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

Sono docente di questi alunni da anno scorso, anno nel quale si sono dovute colmare diverse lacune pregresse; il rapporto è sempre stato cordiale con tutti, non tutti però hanno offerto un livello sufficiente di attenzione e di partecipazione alle lezioni: pochissimi si sono mostrati da subito con buone capacità, interesse e discreto intuito, partecipando positivamente, intervenendo alle lezioni e proponendosi per svolgere esercizi esplicativi in classe alla lavagna; la maggioranza ha seguito le lezioni più passivamente, qualcuno anche raramente. Anche l'impegno non è stato lo stesso per tutti, per alcuni il lavoro e l'impegno personale sono stati discreti e costanti, per altri molto scarsi, per la stragrande maggioranza gli esercizi svolti in classe sono stati l'unica occasione e spunto per l'elaborazione personale dei contenuti mancando completamente il lavoro domestico.

Il profitto rispecchia le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti la classe; si sono avuti vari risultati: dal raggiungimento di livelli molto buoni ad altri molto più modesti; permangono in alcuni poca consapevolezza dei procedimenti e scarse capacità di calcolo.

Non tutti gli alunni hanno recuperato il debito del trimestre e al momento della stesura della relazione non tutti hanno colmato pienamente le lacune.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Funzioni:

- Ripasso sulla Classificazione e la determinazione del dominio delle funzioni algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere e fratte.
- Funzioni pari o dispari
- Intersezioni con gli assi e studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione
- Rappresentazione cartesiana dei risultati ottenuti.

Limiti e continuità di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite e deduzione di limiti finiti o infiniti di una funzione algebrica razionale in un punto o all'infinito attraverso tabelle.
- Concetto intuitivo di continuità di una funzione.
- Calcolo di limiti immediati
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte che si presentano nelle forme indeterminate $+\infty-\infty$; $\frac{\infty}{\infty}$ attraverso infiniti equivalenti; $\frac{0}{0}$ con scomposizione (solo polinomi di primo o secondo grado).
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- Costruzione del grafico probabile.

Derivata di una funzione:

- Costruzione con geometria della tangente ad una curva, significato geometrico di derivata e sua utilità nello studio dell'andamento di una funzione.
- Derivata di funzioni elementari ($y = k$; $y = x$; $y = x^n$)
- Derivata di una funzione algebrica razionale intera
- Derivata di una funzione algebrica razionale fratta.
- Funzioni crescenti e decrescenti e la derivata prima.
- La ricerca dei massimi e dei minimi relativi attraverso lo studio del segno della derivata prima(*)

Studio di funzioni algebriche razionali e interpretazione di grafici:

- Individuazione delle caratteristiche di una funzione (Dominio, intersezioni, segno, asintoti,

- punti critici) partendo da un grafico (*).
- Costruzione del grafico di una funzione partendo dalla sua espressione analitica o da una descrizione qualitativa: dominio, intersezioni con gli assi, intervalli di positività e di negatività, ricerca di eventuali asintoti, punti critici (massimo, minimo) (*).

Gli argomenti indicati con (*) saranno approfonditi con esercizi dalla stesura del presente documento al termine delle lezioni.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Attenzione concentrata sull'obiettivo dello studio di funzione, quindi tutti gli argomenti di Analisi sono stati affrontati e applicati in tal senso, in particolare: il concetto di limite è stato affrontato soltanto in maniera intuitiva dal punto di vista numerico e grafico, e della derivata è stato mostrato il significato geometrico per motivare il legame che ha con l'andamento della funzione,
- Non sono state richieste definizioni rigorose
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi.
- Visualizzazione dello stesso argomento anche con grafici.
- Numerosi esercizi standard svolti come esempio in classe.
- Ripresa di esercizi quando i risultati deludenti 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.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione (Leonardo Sasso – Ilaria Fragni : “Colori della Matematica edizione Bianca vol.A ” Dea-Scuola) usato come eserciziaro, consultato in classe per interpretare grafici, per le “ figure animate” e consigliato come punto di riferimento.
- Lavagna classica e interattiva come indispensabili mezzi di comunicazione

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica sono previste 3 ore settimanali.

Il trimestre è stato impiegato per il ripasso del dominio delle funzioni, si è passati alle simmetrie, alle intersezioni e al segno delle funzioni algebriche, poi si è iniziato il calcolo dei limiti prima attraverso la costruzione di tabelle e poi attraverso il calcolo vero e proprio sempre su funzioni algebriche razionali, quindi nel pentamestre, si è proseguito con l'applicazione dei limiti alle funzioni e con la ricerca di eventuali asintoti arrivando alla produzione di un grafico probabile, poi si è introdotta la derivata e attraverso lo studio del suo segno si è individuato l'andamento della funzione fino ad individuarne gli eventuali punti di massimo o di minimo; quindi si sono uniti i concetti con lo studio completo di una funzione razionale.

In ogni passaggio si è mantenuto il legame fra rappresentazione grafica e procedura analitica di semplici funzioni algebriche razionali.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Perché l'apprendimento si svolgesse in modo lineare, si è ricorso, in classe, alle classiche verifiche orali alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Le verifiche (anche quelle orali) sono sempre state di carattere pratico con risoluzione di esercizi in modo tale che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici e teorici.

La valutazione ha tenuto conto ogni volta dell'impegno dimostrato, della partecipazione alle attività, della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborare autonomamente, della padronanza nell'utilizzare un linguaggio specifico corretto.

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, attitudini e interesse alla materia di buona parte della classe, riguardavano:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Sviluppare un atteggiamento collaborativo e una organizzazione del lavoro autonomo anche utilizzando strumenti informatici
- Interpretare e produrre semplici grafici
- Costruire una mente logica e flessibile

Alla luce dei risultati effettivamente raggiunti, si può affermare che buona parte della classe ha ampliato le proprie conoscenze, ha migliorato le proprie capacità logiche e critiche, sa interpretare e/o produrre semplici grafici.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Prof. Giovanni Pasini

CLASSE: 5°D

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

- **Relazione finale sulla classe**
- **Programma svolto**
- **Metodi di insegnamento adottati**
- **Mezzi di insegnamenti utilizzati**

Spazi e tempi del percorso formativo

- **Criteri di valutazione adottati**
- **Obiettivi raggiunti**

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

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

2) PROGRAMMA SVOLTO

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

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Metodologia e strumenti:

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

La metodologia adottata utilizza:

lezioni frontali e guidate

assegnazione dei compiti

esercitazioni tecnico sportive (svolte anche all'aperto)

esercitazioni individuali, in coppia e in piccoli gruppi

circuiti attrezzati.

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

4) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

Impegno, collaborazione, rispetto delle regole

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

La valutazione finale di ogni singolo studente terrà conto dei risultati ottenuti, dei miglioramenti raggiunti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati nel corso dell'intero anno scolastico. Nella valutazione di alunni con esonero dalle

attività pratiche, si terrà inoltre conto del grado di acquisizione di conoscenze e competenze anche teoriche necessarie ad un reale e significativo coinvolgimento in compiti di giuria, arbitraggio e di assistenza tecnica e morale al lavoro dei compagni.

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

5) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi didattici:

conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici Controllare la postura e azione in relazione alle proprie percezioni Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali Considerare e controllare i propri stati emotivi. Lo sport, le regole ed il Fair Play.

Conoscere e applicare le strategie tecnico – tattiche dei giochi sportivi concatenare più abilità, sportive ed espressive in situazioni complesse utilizzare in modo personale e creativo le abilità motorie specifiche degli sport e delle attività praticate affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta sapersi esprimere in ambito sportivo con una gestualità consapevole e adeguata alle diverse contingenze.

Benessere, salute, sicurezza e prevenzione valutare l'efficacia di un programma di lavoro misurandone gli effetti su di sé assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva intervenire in caso di infortunio, con un primo soccorso adeguato. Praticare attività motoria e sportiva all'aperto

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: SAMUELE DELLA CORNA

CLASSE:5°D

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[^]D è composta da 19 alunni, 5 dei quali non avvalentesi dell'insegnamento della religione cattolica.

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

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

2) PROGRAMMA SVOLTO

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

Contenuti:

- La Lotta. La bestia, immagine della crudeltà nel mondo. Bestemmie Dio.
- Solo l'amore rende felici.
- La Pena di Morte.
- L'Alleanza con Dio ...Fiorirà!
- L'Attesa.
- L'Avvento.
- Lezione sul Natale.
- Lavoro sul Messaggio di Papa Francesco per la 57^a Giornata Mondiale della Pace.
- Film Non tutte le sciagure vengono dal cielo.
- Laudato Si', Ripristinare l'ecosistema l'agenda 2020-2030.
- Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile. L'Agenda 2030
- Attività sulla Settimana Santa.
- 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"

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: ZECCHINI LICIA

CLASSE: 5°D

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

Il percorso didattico con la classe è iniziato dalla terza: malgrado la conoscenza reciproca, nel corso del triennio il clima di lavoro non è sempre stato proficuo, poiché solo pochi studenti si sono dimostrati motivati e partecipi, mentre parte della classe ha spesso mantenuto un atteggiamento di scarso interesse. La classe risulta quindi eterogenea sia dal punto di vista del livello di conoscenze ed abilità raggiunte, che per quanto riguarda la frequenza (per alcuni alunni più saltuaria) e il comportamento, che per pochi alunni è stato corretto e responsabile, mentre per un gruppo di essi è stato spesso poco collaborativo.

Per quanto concerne l'impegno nello studio e nel lavoro domestico, esso si è rivelato per un certo numero di alunni saltuario e si è intensificato in prossimità delle prove di verifica. Solo una parte degli studenti ha lavorato con costanza nel corso dell'anno, conseguendo risultati discreti o buoni. Gli alunni già in possesso di una sufficiente o discreta preparazione di base, hanno ampliato e consolidato le proprie conoscenze e le competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi anche un buon livello finale. La maggior parte di essi ha acquisito conoscenze più che sufficienti riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo appropriato; un gruppo, invece, si è limitato ad uno studio mnemonico e finalizzato alle prove di verifica, meno rielaborato, ed ha competenze linguistiche meno sicure.

Il percorso didattico svolto quest'anno ha inteso approfondire le conoscenze inerenti alla civiltà e alla cultura francesi, quelle legate all'enogastronomia, le funzioni comunicative e le strutture grammaticali, nonché il microlinguaggio specifico, allo scopo di giungere ad un'autonoma capacità di comprensione e di produzione, scritte ed orali, soprattutto in merito agli argomenti concernenti il proprio percorso di studi.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Per quanto concerne i contenuti disciplinari, dai libri di testo in adozione *Les toqués de la gastronomie!*, Cappelli ed. e *Contacts PRO*, S. Capelli, F. Gallon, R. Marty, G. Robein, Hachette/La Scuola editore, sono state affrontate le funzioni e le strutture sotto indicate, inserite all'interno dei moduli di cultura e civiltà francesi, in base all'analisi delle situazioni comunicative incontrate e con particolare attenzione allo sviluppo di tutte le abilità comunicative.

Contenuti:

Module 1 : La sécurité alimentaire	Pagine :
- L'hygiène dans la restauration	
L'hygiène du personnel	da p. 270 a p. 273
L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle	p. 274
Les procédures d'hygiène alimentaire	da p. 275 a p. 277
- La contamination des aliments	
Les causes de contamination et les intoxications alimentaires	da p. 280 a p. 282
- La conservation des aliments	
L'altération des aliments	p. 287
Les méthodes de conservation à travers les époques	da p. 287 a p. 292
- La méthode HACCP	da p. 296 a p. 298

Module 2 : Le monde du travail en France

- L'organisation du travail en France	
Les contrats de travail	pp. 174, 175
Le temps de travail et la rémunération	pp. 177, 178
- Le CV	
Le modèle européen	pp. 179, 180
La lettre de motivation	pp. 183, 184
- L'entretien d'embauche	p. 188
Je prépare mon entretien d'embauche	da p. 189 a p. 191

Module 3 : Histoire de la Gastronomie Française

- La cuisine médiévale	p. 303
- La Renaissance et l'art culinaire	p. 304
- La gastronomie entre 1600 et 1800	pp. 305, 307
- Le XIXème siècle	da p. 308 a p. 310
- De 1900 à 1950	p. 311
- La Nouvelle Cuisine	p. 312

Grammaire et communication

- Demander et donner des conseils
- Demander et exprimer une opinion
- Parler des avantages et des inconvénients
- Communiquer dans un magasin
- Faire des hypothèses
- L'imparfait et l'alternance avec le passé composé (révision)
- Les pronoms relatifs (révision)
- Les pronoms COD, COI (révision)
- Le futur simple (révision)
- Le passé composé et l'accord du participe passé avec avoir
- Les subordonnées de cause et conséquence
- Le conditionnel présent
- L'hypothèse
- Les adjectifs et pronoms indéfinis
- Les pronoms démonstratifs et démonstratifs neutres

Insegnamento di educazione civica afferente: “*La sécurité alimentaire*”, si veda il “Module 1” indicato sopra.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza congrua alle esigenze didattiche ed alle risposte della classe. È stato scelto un approccio comunicativo, incentrato sulle competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali in lingua, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale, attività di ripasso ed approfondimento svolte attraverso l'utilizzo, ad esempio, di materiali autentici e schemi riassuntivi. Gli argomenti inerenti la civiltà e la cultura francesi, l'enogastronomia e le funzioni comunicative incontrati nel percorso, hanno permesso a parte degli alunni di interagire con l'insegnante nel corso delle lezioni; per ogni argomento si è cercato di costruire anche un confronto con la società e la cultura del nostro paese e un parallelo con le altre discipline, ed in particolare quelle d'indirizzo, al fine di ampliare l'abilità di costruire collegamenti interdisciplinari e favorire la conseguente visione interculturale, strettamente collegata allo studio delle lingue straniere.

4) MEZZI DI INSEGNAMENTO

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale, ma si è sempre cercato di mantenere la centralità dell'aspetto comunicativo ed interattivo della lingua straniera. Durante l'anno scolastico sono state realizzate attività di rinforzo grammaticale, di comprensione orale e scritta, di interazione orale e produzione scritta. In particolare, la produzione scritta è stata orientata all'elaborazione di risposte e brevi riassunti, come trattazione sintetica su argomenti di alimentazione, civiltà, cultura ed enogastronomia svolti. Sono state proposte attività di comprensione della lingua orale (video autentici e materiali del libro di testo), sono stati utilizzati gli strumenti come Classroom e le e-mail, sono stati elaborati dalla docente degli schemi riassuntivi sugli argomenti trattati, soprattutto per semplificare il lavoro domestico degli alunni.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso didattico, articolato in tre ore settimanali, si è svolto esclusivamente nello spazio classe. I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, secondo le necessità didattiche ed educative evidenziatesi in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e le ore restanti sono state impiegate nello svolgimento di prove di verifica, orali e scritte, attività di comprensione orale, visione di video e analisi di documenti autentici, nonché nel ripasso e rinforzo di contenuti e competenze.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche sono state predisposte alla fine di un percorso formativo-culturale; ne sono state svolte due nel primo periodo e tre nel secondo, oltre ad almeno due prove orali per ogni alunno. Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi grammaticali di completamento e reimpiego di lessico e strutture. Le prove orali sono consistite nelle verifiche formali quali le interrogazioni, nella lettura e comprensione, ma anche nella valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale. Nella valutazione delle prove sono stati presi in considerazione:

- allo scritto: correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali e sintattiche, proprietà lessicale, pertinenza, adeguatezza alla tipologia di messaggio prodotto ed al contesto situazionale, capacità di rielaborazione personale, capacità di analisi e sintesi, conoscenze acquisite.

- all'orale: pronuncia ed intonazione, efficacia della comunicazione, adeguatezza alla situazione comunicativa, comprensione del messaggio orale, conoscenza dei contenuti.

Si segnala che nella valutazione finale sono stati tenuti in considerazione anche l'impegno, l'interesse e la partecipazione evidenziati, i progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza, oltre alla valutazione generale del complessivo rendimento dell'allievo. La valutazione è stata espressa in decimi.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Conoscenze:

- conoscenza della microlingua inerente al mondo dell'enogastronomia;
- conoscenza di alcuni momenti essenziali della storia della gastronomia francese e di alcuni personaggi rappresentativi dei diversi periodi storici;
- conoscenza dell'organizzazione del lavoro della Francia, di alcune tipologie di contratto, del sistema di previdenza sociale, delle modalità di redazione del CV, dell'e-mail di motivazione e dei contenuti di un colloquio di lavoro.

Abilità:

- comprendere vari tipi di documenti tra cui un testo informativo, descrittivo e di attualità;
- cogliere i nuclei tematici essenziali di un testo;
- comprendere gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti familiari o comunque noti, cogliere le informazioni essenziali in documenti audio/video originali;
- produrre all'orale e allo scritto un discorso articolato e pertinente, su argomenti noti;
- interagire su argomenti noti, in situazioni quotidiane.

Competenze:

- organizzare autonomamente le conoscenze con una rielaborazione personale;
- effettuare semplici collegamenti interdisciplinari;
- comprendere e produrre messaggi orali e scritti in vari registri, adeguati al contesto, sapendo interagire con appropriatezza.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Conoscenza (secondo diversi livelli di padronanza) della sicurezza alimentare, delle regole di igiene, del metodo HACCP, della contaminazione alimentare e dei metodi di prevenzione, delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei rischi dovuti ad un'errata conservazione. Saper esporre argomenti di tipo tecnico-professionale inerenti all'indirizzo di studio mediante le funzioni linguistiche apprese, le strutture grammaticali note e il lessico specifico.

**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: GRAMELLINI GIANPAOLO

CLASSE: 5° D

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

Insegno nella classe dallo scorso anno. Durante l'anno scolastico la maggior parte della classe ha dimostrato una buona disponibilità all'ascolto e ha seguito le attività didattiche con interesse, pur talvolta con interventi non sempre pertinenti da parte di alcuni alunni e più disinteresse per pochi altri. Le lezioni si sono svolte con regolarità e solo in rari casi l'insegnante è dovuto intervenire per richiamare all'attenzione o all'ordine. Lo studio, in generale, è stato però incostante per diversi alunni e spesso mirato alle verifiche o interrogazioni programmate, più assiduo per un numero minore di studenti, che hanno raggiunto migliori risultati finali; talvolta è mancato il lavoro di rielaborazione e approfondimento dei contenuti. Solo pochissimi studenti, al momento, a causa di difficoltà pregresse, scarso impegno e numerose assenze, hanno ancora una conoscenza dei principi fondamentali della materia frammentaria.

Il programma, condiviso con gli alunni fin dai primi giorni di scuola, è stato interamente realizzato e il tempo residuo verrà utilizzato per un ulteriore ripasso anche degli argomenti dello scorso anno. La simulazione di seconda prova, che riguarda anche la seguente materia, ha dato risultati un pò sotto la media, ma è servita in particolar modo per lo svolgimento della parte pratica e l'interpretazione e la comprensione del documento allegato.

2) PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

- Dieta della gravida e della nutrice.
- Dieta di accrescimento: dieta del neonato e svezzamento, dieta nell'infanzia e dell'adolescente.
- Dieta di mantenimento: dieta dell'adulto (LARN, linee guida)
- Dieta dell'anziano.
- Dieta dello sportivo.
- Dieta mediterranea e alimenti base dell'Italia del dopoguerra.

- Dieta vegetariana; vegetarianismo, vegetalismo e crudismo.
- Dieta a zona.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (cristianesimo, induismo, ebraismo, islamismo).

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

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

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

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

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

MODULO 4 CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

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

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

MODULO 5 IGIENE PROFESSIONALE E SISTEMA HACCP

- Norme generali di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.
- Sanificazione dell'ambiente di lavoro: pulizia, disinfezione e disinfestazione. Prevenzione della contaminazione crociata e regole comportamentali e procedurali corrette. Procedure di accettazione delle merci.
- H.A.C.C.P.: fasi preliminari e diagramma di flusso, 7 punti e aspetti innovativi. Analisi dei rischi, CCP e albero delle decisioni. Esempio di HACCP di un esercizio ristorativo.

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

MODULO 6 NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

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

Abilità e competenze:

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

INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Abilità e competenze:

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

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

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

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati:

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

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

Modulo 1: settembre-ottobre

Modulo 2: novembre-dicembre

Modulo 3: gennaio - febbraio

Modulo 4: marzo

Modulo 5: aprile

Modulo 6: aprile, maggio

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

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

Conoscenza dei contenuti.

Padronanza dei mezzi espressivi.

Capacità di usare la terminologia specifica.

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in contesti applicativi.

Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione.

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

Congruenza con la traccia.

Conoscenza dei contenuti e completezza di esecuzione.

Conoscenza ed utilizzo della terminologia scientifica corretta.

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

Articolazione, coesione, coerenza dell'argomentazione.

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

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

Nel complesso, sia pure a livelli diversi, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

- Conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscenza delle principali tossinfezioni alimentari e parassitosi.
- Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale, delle attrezzature e dei locali.
- Conoscere le modificazioni a carico delle caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti, in base al sistema di conservazione utilizzato.
- Saper calcolare il peso teorico e la massa grassa con l'utilizzo di tabelle.
- Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e le necessità di principi alimentari.
- Conoscere le ripartizioni del fabbisogno calorico giornaliero in base ai LARN per realizzare una dieta equilibrata.
- Saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro
- Saper comparare in modo critico le diverse tipologie dietetiche
- Dare indicazioni dietetiche in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali nelle diverse fasi della vita.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia e saper dare indicazioni dietetiche in funzione dei diversi stati patologici presi in esame.
- Conoscere le linee-guida, i 5 gruppi e la piramide alimentare mediterranea e saperli interpretare correttamente.
- Fornire indicazioni dietetiche in funzione delle diverse religioni
- Saper redigere un semplice piano HACCP di un esercizio ristorativo
- Saper individuare le principali tendenze del settore
- Saper riconoscere e classificare le diverse tipologie di nuovi alimenti

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferenti all'insegnamento

La parte di educazione civica è stata compresa ed elaborata da quasi tutti gli alunni, con risultati in alcuni casi anche ottimi.

Gli obiettivi raggiunti sono:

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Il mio percorso con la classe ha avuto inizio questo anno scolastico. Gli alunni, pertanto, non hanno beneficiato della continuità didattica, anzi hanno cambiato insegnante durante tutti i tre anni di insegnamento della disciplina. Il gruppo classe da subito, e durante tutto il cammino scolastico, ha mostrato in linea generale atteggiamenti poco propositivi verso le attività proposte e scarse attitudini; l'atteggiamento è stato quello di partecipare alle lezioni nel complesso in maniera perlopiù passiva salvo qualche eccezione. Sicuramente gli anni scolastici precedenti segnati dall'avvicinarsi di differenti docenti hanno inciso negativamente.

Un ristretto numero di alunni, che ha presentato maggior interesse e partecipazione, ha raggiunto un profitto discreto. Sotto l'aspetto dell'impegno la situazione ricalca quanto precedentemente descritto: la maggior parte della classe ha lavorato prevalentemente in occasione delle verifiche per cui a consuntivo si può affermare che in linea generale la classe ha mostrato uno scarso senso di responsabilità verso il dovere scolastico, anzi qualcuno si è distinto negativamente con atteggiamenti provocatori verso l'istituzione e verso il corpo docente, comportamenti che hanno determinato a carico di questi diversi provvedimenti disciplinari, anche gravi. Il rendimento, complessivamente appena sufficiente, risulta derivare in parte dalle difficoltà di esposizione legate alla scarsa padronanza del lessico e in particolare della terminologia tecnica, da imputarsi ad uno studio non adeguato e, per la maggior parte, ad una partecipazione spesso poco attiva che non aiuta a cogliere al meglio le sollecitazioni. Il monte ore curricolare settimanale è pari a 3 con, al suo interno alla data di redazione del documento, 4 ore dedicate all'Educazione civica su un monte ore totale previsto ad inizio anno di 6. La frequenza non è stata per tutti regolare rallentando le attività. Si constata, alla data di redazione del documento, la difficoltà a portare a termine la programmazione stabilita ad inizio anno anche a causa anche dei numerosi impegni progettuali ai quali la classe ha partecipato negli ultimi mesi di scuola, ciò a scapito anche del lavoro programmato relativo ad Educazione Civica.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 0. Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico

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

Modulo C. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Lezione 1 La pianificazione e la programmazione

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

Lezione 3 Il business plan

Il business plan. Il contenuto del business plan.

Lezione 2 Il budget

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

Modulo B. Il marketing

Lezione 1 Il marketing: aspetti generali

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

Lezione 2 Il marketing strategico

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

Lezione 3 Il marketing operativo

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

Lezione 4 Il web marketing

Il web marketing. Gli strumenti del web marketing.

Lezione 5 Il marketing plan

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

Programmazione che sarà portata a termine dopo la stesura del documento :***Modulo A. Il mercato turistico******Lezione 1 Il mercato turistico internazionale***

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

Lezione 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali

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

Lezione 3 Il mercato turistico nazionale

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

Lezione 4 Gli organismi e le fonti normative interne

Gli organismi interni. Le fonti normative interne.

Lezione 5 Le nuove tendenze del turismo

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

Modulo D. La normativa del settore turistico – ristorativo***Lezione 1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro***

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

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

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

Lezione 3 I contratti delle imprese ristorative

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

Esercizi applicativi svolti :

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

- *calcolo degli indici di bilancio (in particolare di redditività e ripasso sui principali indici patrimoniali e finanziari)*

- *calcolo del punto di equilibrio (BEP) e rappresentazione mediante il diagramma di redditività*

- *calcolo degli indici della domanda e dell'offerta turistica*

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

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

Insegnamento di educazione civica afferente

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

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

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

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

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

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

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

Non per tutti gli alunni si può considerare raggiunto l'obiettivo della conoscenza teorica degli argomenti, per alcuni di loro la preparazione risulta ancora molto superficiale. Solo una piccolo gruppo sa rielaborare criticamente i contenuti mentre una buona parte degli alunni è legata ad uno studio mnemonico e schematico.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Ragazzini Roberta

CLASSE: 5°D

INSEGNAMENTO: ENOGASTRONOMIA CUCINA

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Mi è stata assegnata quest'anno la classe 5° D , composta da 19 alunni di cui 17 maschi e 2 femmine. La classe è apparsa subito non ben unita e scolarizzata, in particolar modo durante le attività di laboratorio pareva essere costantemente impegnati in attività ricreative, giochi, scherzi, mancanza di impegno e regole, disattenzione ecc... Fortunatamente questi eventi erano legati solo ad una parte della classe. Con il passare del tempo, la maggior parte degli alunni ha imparato a lavorare in autonomia e in maniera corretta rispettando le maggior parte delle regole. Ho notato molti miglioramenti dal punto di vista pratico. Purtroppo le lezioni teoriche per loro risultano molto pesanti, prestano attenzione con difficoltà e anche l'impegno nello studio, da parte di qualcuno, non è tanto. Qualche alunno brilla per impegno sia nella parte pratica, (anche nelle attività di PCTO), che in quella teorica. I risultati durante il PCTO del quarto anno sono stati buoni per quasi tutti gli allievi. Al momento della redazione di questa relazione, non tutti gli alunni raggiungono la sufficienza, rimangono però ancora 3-4 verifiche da fare e quindi la situazione potrebbe cambiare.

2) PROGRAMMA SVOLTO

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

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

Competenza di indirizzo	Contenuti	Riferimento
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	• La gastronomia del Novecento, l'affermazione della cucina regionale italiana, la cucina futurista, la nouvelle cuisine e le sue regole	A1_U1
	• Organizzazione innovativa: la cucina indiretta	A2_U2
	• Il sistema Cook & Chill	A2_U2
	• Il sistema sottovuoto in cucina	A2_U2
	• Organizzazione dell'impianto nella distribuzione con legame differito	A2_U2
	• Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze	A1_U2
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	• La politica degli acquisti	A2_U1
	• La gestione delle merci	A2_U1

vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	• Organizzazione dell'impianto di cucina	A2_U2
	• Il sistema Cook & Chill	A2_U2
	• Il sistema sottovuoto in cucina	A2_U2
	• La scelta delle attrezzature di cucina	A2_U2
	• Il concetto di qualità nell'impresa ristorativa	A2_U3
	• Pianificazione dei processi di lavoro	A2_U3
	• La produzione standardizzata o "per regole"	A2_U3
	• Programmazione della produzione	A2_U3
	• L'organizzazione della brigata di cucina	A2_U3
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	• La gestione della sicurezza alimentare nella ristorazione	A2_U4
	• Pianificare la sanificazione	A2_U4
	• Il sistema HACCP	A2_U4
	• La gestione della sicurezza sul lavoro	A2_U4
	• Diritti, doveri e sanzioni dei lavoratori	A2_U4
	• Criteri d'acquisto e controllo della qualità dei prodotti alimentari	A2_U1
	• Caratteristiche generali dell'impianto di cucina	A2_U2
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	• La redazione dei menu fissi	A3_U1
	• La redazione del menu d'albergo	A3_U1
	• La redazione della carta	A3_U1
	• Il menu nella ristorazione sociale	A3_U1

	• Il menu e le esigenze dietetiche della clientela	A3_U1
	• Il <i>senza glutine</i> nella ristorazione	A3_U1
	• La cucina futurista	A1_U1
	• La degustazione dei prodotti	A2_U1
	• Il servizio banqueting	A3_U2
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	• Criteri d'acquisto e controllo della qualità dei prodotti alimentari	A2_U1
	• Il sistema sottovuoto in cucina	A2_U2
	• La produzione standardizzata o "per regole"	A2_U3
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	• L'offerta enogastronomica: la ristorazione commerciale	A1_U2
	• L'offerta gastronomica: il catering industriale	A1_U2
	• Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze	A1_U2
	• Il menu come strumento di vendita	A3_U1
	• Il menu e le esigenze dietetiche della clientela	A3_U1
	• La vendita del servizio banqueting	A3_U2
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	• La degustazione dei prodotti	A2_U1
	• L'organizzazione operativa del banqueting	A3_U2

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

Insegnamento di educazione civica afferente

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

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

PARTE B

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

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

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

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra
- Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazione di brigata
- Colloquio-scambio;
- Prova pratica in laboratorio
- Prove semi-strutturate, e domande a risposta singola.
- Piccola ricerca individuale legata poi ad una verifica pratica.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

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

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il programma è stato svolto nell'arco delle 6 ore settimanali con attività pratiche in laboratorio della durata di 4 ore e lezioni frontali in classe di un'ora più un'ora in compresenza con scienze degli alimenti. Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro. Ogni lezione teorica è stata impostata sul ripasso veloce degli argomenti dell'ultima lezione, prima di affrontare gli argomenti nuovi.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti. Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, a scelta, verifica orale e pratica.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRATICA ESPRESSA IN CENTESIMI

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

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

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, gli obiettivi sono stati raggiunti in misura sufficiente e in alcuni casi discreta da buona parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per due alunni le competenze sono state raggiunte in misura più che buona, tre alunni presentano un raggiungimento delle competenze insufficiente. Considerando che devono essere ancora eseguite almeno due verifiche scritte e una orale, per buona parte della classe, la situazione alla data odierna potrebbe variare.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Forlimpopoli

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

SCHEDA RELATIVA AI PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

**CLASSE: 5°D Enogastronomia ed
ospitalità alberghiera declinazione Enogastronomia,**

A.A. S.S. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24

Destinatari: alunni 3°D 4°D 5°D

PROFILO PROFESSIONALE

Codice ATECO

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

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

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI CLASSE 5°D Enogastronomia ed ospitalità alberghiera declinazione Enogastronomia,****TEMPI PREVISTI**

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

MODALITA' ESECUTIVE

Lezioni teoriche nel primo pomeriggio

Pratica operativa in orario pomeridiano - serale

Partecipazione a concorsi

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

MODULI	ORE	ESPERTO	DOCENTE
CUCINARTE CON RISTORANTE LA BUCA DI CESENATICO	8	TONIN MATTEO	RAGAZZINI ROBERTA
CUCINARTE CON RISTORANTE EL MOLIN ESSENZE DI CAVALESE	8	GILMOZZI ALESSANDRO	CALDERONI GABRIELE
CENA LILT	7		RAGAZZINI ROBERTA
CORSO DI MACELLERIA SUL BOVINO ADULTO	4	MARCHETTI MICHAEL	RAGAZZINI ROBERTA
CENA MEMORIAL BOLOGNESI 3°EDIZIONE	6,30		RAGAZZINI ROBERTA
CENA CROCE ROSSA	5		RAGAZZINI ROBERTA
LE TRE SERATE DELL'ARTUSI PROGETTO INTERNO (ALCUNI ALUNNI)	5,30		BARZANTI FABIO
ARTE BIANCA DI SABATO (ALCUNI ALUNNI)	20		MERLI GIOVANNI
TOTALE ORE	64		