

**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° E**

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

**Declinazione: Enogastronomia Bar - Sala e Vendita**

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI**

**DOCUMENTO CONCLUSIVO DELLA CLASSE 5° E**

**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
- 6) Orientamento

**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

Bar - Sala e vendita

**PARTE C**

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

**ALLEGATI**

**PROVE DI SIMULAZIONE E RELATIVE GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

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

<b>Cognome Nome</b>	
<b>1.</b>	<b>ACQUAVIVA ASIA</b>
<b>2.</b>	<b>AHMETOVIC MONICA</b>
<b>3.</b>	<b>AIT MALOUK JAWAD</b>
<b>4.</b>	<b>ALOISI ALESSANDRA</b>
<b>5.</b>	<b>BENCHAMA SARA</b>
<b>6.</b>	<b>GORINI LEONARDO</b>
<b>7.</b>	<b>IACHININOTO ALESSANDRA</b>
<b>8.</b>	<b>LUBINU JOSHUA</b>
<b>9.</b>	<b>MARZILIANO NICOLAS</b>
<b>10.</b>	<b>MECAJ BRENDA</b>
<b>11.</b>	<b>MEMOLI CARMELA</b>
<b>12.</b>	<b>MORELLI SOFIA</b>
<b>13.</b>	<b>PINI THOMAS</b>
<b>14.</b>	<b>SAMPAOLI LINDA</b>
<b>15.</b>	<b>SANTUCCI SOFIA</b>
<b>16.</b>	<b>UGUZZONI LORENZO</b>
<b>17.</b>	<b>VASILEVA MALINKA</b>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La classe 5E si compone di 17 studenti, tutti gli alunni provengono dalla classe 4E del precedente anno scolastico. La componente docenti del Consiglio di classe, nel passaggio dal quarto al quinto anno, ha mantenuto continuità per i docenti di Diritto e Tecniche Amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di enogastronomia – bar sala e vendita, Scienze motorie e Religione, sono cambiati i docenti delle discipline Italiano e Storia, Lingua e cultura inglese, Lingua e cultura francese, Matematica.

I rapporti con gli insegnanti sono stati sostanzialmente distesi e ciò ha influito sul clima di lavoro, generalmente collaborativo sul fronte educativo e didattico e tale da consentire il regolare svolgimento dell'attività didattica. Le relazioni interpersonali tra gli alunni sono risultate abbastanza rispettose e serene all'interno della classe.

Gli alunni sono stati supportati dai docenti che si sono resi disponibili a pianificare con congruo anticipo le verifiche scritte, a programmare le verifiche orali e a svolgere recuperi in itinere.

Al termine del trimestre alcuni studenti hanno presentato carenze formative, nel corso del pentamestre le carenze formative sono state sostanzialmente colmate.

La frequenza alle lezioni per la maggior parte degli alunni è stata regolare; alcuni studenti hanno effettuato un numero maggiore di assenze e ritardi.

Per quanto riguarda le materie pratiche professionalizzanti, tutta la classe mostra attitudine, collaborazione, interesse, coinvolgimento, senso di responsabilità e capacità organizzative. Tutti gli studenti hanno partecipato a numerosissime attività distinguendosi per la loro dinamicità e capacità di esecuzione. Il prof. Papa docente di sala, sottolinea il loro grado di autonomia nelle manifestazioni esterne e la loro capacità di trovare sempre la soluzione giusta. La classe risulta eterogenea in relazione non solo ai livelli di conoscenze, abilità e competenze, ma anche alla motivazione. Per quanto riguarda la motivazione, si evidenziano discrete attitudini allo studio per buona parte della classe, distintasi per maturità, collaborazione e consapevolezza del significativo valore dell'obiettivo Esame di Stato e di conseguenza hanno raggiunto buoni risultati, alcuni anche eccellenti. Alcuni alunni hanno mostrato una scarsa dedizione e un palese disinteresse verso alcune discipline.

Alle stesure del presente documento la situazione a livello di rendimento è la seguente: circa il 25% degli allievi evidenzia risultati più che discreti in tutte le discipline, con competenze e conoscenze, in genere, abbastanza sicure e soddisfacenti abilità di rielaborazione dei contenuti; fra costoro, si annoverano anche alcuni elementi che presentano una buona media e che si sono distinti per capacità o per dedizione al lavoro scolastico;

circa il 35% ha raggiunto risultati discreti nella maggior parte delle materie, e, pur mostrando ancora alcune fragilità, ha conseguito una preparazione complessivamente adeguata, seppure non sempre approfondita;

circa il 28% ha raggiunto risultati più che sufficienti, nella maggior parte delle materie, e, pur mostrando ancora alcune fragilità, ha conseguito una preparazione complessivamente adeguata, seppure non sempre approfondita;

circa il 12% registra un profitto mediamente sufficiente rivelando, pertanto, un'acquisizione degli apprendimenti in parte superficiale e frammentaria.

Gli studenti hanno svolto la disciplina Educazione Civica, introdotta con legge 20 agosto 2019 n° 92, e, come previsto dalla normativa, non è affidata ad un solo docente ma è una disciplina trasversale, condivisa tra più docenti. (allegato A al punto 5 si evincono i docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina e le ore effettivamente svolte, mentre i contenuti svolti e gli obiettivi raggiunti, in dettaglio si evincono nelle schede analitiche, compilate dai singoli docenti).

Il processo formativo della classe è stato integrato dai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (allegato C), e da attività integrative organizzate sia in orario scolastico che extra scolastico, gli alunni complessivamente hanno mostrato interesse e disponibilità (allegato A punto 4). Gli studenti hanno svolto come si evince dall'allegata tabella (allegato A punto 6) l'Orientamento formativo 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.

Gli studenti hanno svolto le prove INVALSI dal 04 al 08 marzo 2024 ed esattamente Italiano il 04 di marzo, Inglese il 07 marzo e Matematica l' 08 marzo, le prove suppletive si svolgeranno il 27 e il 28 maggio.

Si segnala, inoltre, che, in preparazione alle prove d'esame, sono state svolte una simulazione di prima prova scritta dell'Esame di Stato in data 17 aprile e la simulazione di seconda prova scritta, anche con la parte pratica in data 3 aprile, mentre, per il colloquio orale gli allievi stanno elaborando una relazione di natura pluridisciplinare riguardante il loro personale percorso di PCTO.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

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

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
08/01	Incontro con i rappresentanti delle Associazioni AVIS - AIDO - ADMO

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
15/01	1^ Lezione teorica con l'Architetto Tamburini per il progetto "Paesaggio territorio, ambiente nelle Romagne"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
22/01	Disabilità una questione Identitaria, progetto organizzato dagli studenti rappresentanti di Istituto con la relatrice Arian Tesfazghi

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
23/01	Modulo di Orientamento: Attività svolta con ALMA ORIENTA (Università Degli Studi di Bologna)

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
24/01	Uscita Didattica al SIGEP, importante appuntamento professionale, dedicato al gelato artigianale e all'arte del dolce per scoprire le ultimissime novità, innovazioni e tendenze.

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
25/01	2^ Lezione teorica con l'Architetto Tamburini per il progetto "Paesaggio territorio, ambiente nelle Romagne"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
08/02	Escursione a Fratta Terme per il progetto con l'Architetto Tamburini "Paesaggio territorio, ambiente nelle Romagne"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
13/02	Conclusione progetto AVIS (coinvolti alcuni alunni)

## PARTE A

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
20/02	1^ Laboratorio sul progetto "Paesaggio territorio, ambiente nelle Romagne"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
21/02	Laboratorio di rielaborazione dell'esperienza di PCTO, in funzione dell'Esame di Stato con ANPAL - Servizi

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
28/02	2^ Laboratorio sul progetto "Paesaggio territorio, ambiente nelle Romagne"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
11/03	1^ Incontro con i formatori del Punto Europa "Storia dell'Unione Europea e funzionamento delle Istituzioni"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
20/03	2^ Incontro con i formatori del Punto Europa "Diritti dell'Unione Europea e Cittadinanza Europea"

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
19/04	Autoimprenditoria e lavoro autonomo con la Camera di Commercio

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
22/04	Conferenza Lo Zibaldone Gastronomico tenuta dallo scrittore - giornalista Pierantonio Bonvicini

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
03/05	Progetto per il contrasto al Bullismo e Cyberbullismo al Teatro Verdi, in particolare per quanto riguarda il fenomeno del catcalling, con l'avvocato penalista Barbara Iannuccelli (con esperienza nella violenza di genere e nel trattare casi di femminicidio tristemente famosi nel nostro paese come quello di Saman).



**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° E**

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

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

<b>Classe 5°E</b>	<b>Docente referente per ed. civica prof. Ghirelli- Roberta</b>			
<b>Insegnamenti</b>	<b>Docente</b>	<b>Periodo di svolgimento</b>		
		<b>1° periodo</b>	<b>2° periodo</b>	<b>Totale</b>
Italiano	Bondi Massimo	3	2	5
Storia	Bondi Massimo		2	2
Inglese	Barbuscia Giuseppe	1	8	9
Francese	Tolomei Francesca	0	5	5
Diritto e tecnica amministrativa	Ghirelli Roberta	0	8	8
Scienze e cultura dell'alimentazione	Casadei Federica	0	11	11
Sala servizi e vendita	Papa Basilio	11	13	24
<b>Totale</b>		15	47	64

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

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**6) MODULO DI ORIENTAMENTO CLASSE 5° E**

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
2	Incontro con i rappresentanti delle associazioni AVIS AIDO ADMO

Ore	Attività
2	Modulo di Orientamento: Attività svolta con ALMA ORIENTA (Università Degli Studi di Bologna)

Ore	Attività
8	Uscita Didattica al SIGEP, importante appuntamento professionale, dedicato al gelato artigianale e all'arte del dolce per scoprire le ultimissime novità, innovazioni e tendenze.

Ore	Attività
10	Laboratori + lezioni sul progetto "Paesaggio territorio, ambiente nelle Romagne"

Ore	Attività
2	Laboratorio di rielaborazione dell'esperienza di PCTO, in funzione dell'Esame di Stato con ANPAL - Servizi

Ore	Attività
4	Incontri con i formatori del Punto Europa "Storia dell'Unione Europea e funzionamento delle Istituzioni" e i "Diritti dell'Unione Europea e Cittadinanza Europea"

Ore	Attività
2	Autoimprenditoria e lavoro autonomo con la Camera di Commercio

**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: ROBERTA GHIRELLI**

**CLASSE: 5°E**

**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 didattico con la classe è iniziato in terza, la continuità didattica ha contribuito a creare un discreto dialogo educativo. Gli argomenti del programma della disciplina sono stati affrontati nel loro complesso, come da mio progetto iniziale, e portati a termine pur necessitando di una riorganizzazione relativa ai tempi e ai contenuti della disciplina che sono stati semplificati. Ho svolto il programma cercando continuamente agganci con la realtà economica e giuridica, al fine di fornire agli alunni gli strumenti per comprendere il sistema micro e macro economico, sia dell'ambiente in cui vivono, che del settore turistico – ristorativo, complicato ed estremamente dinamico. Durante l'anno li ho supportati nell'organizzazione del lavoro didattico rendendomi disponibile a pianificare, interrogazioni programmate e a svolgere attività di recupero in itinere. Nel complesso possono dirsi conseguite le competenze legate alla disciplina per gli Istituti Professionali. In generale le competenze di base sono state ampliate da quasi tutti gli studenti ed alcuni, avendo acquisito una visione d'insieme della disciplina, hanno raggiunto la capacità di elaborare criticamente i contenuti appresi.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### Programma svolto di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

**Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico:** Il bilancio d'esercizio (funzione informativa del documento: contenuto dello stato patrimoniale, del conto economico e della nota integrativa), le fonti di finanziamento (caratteristiche delle fonti interne ed esterne), il punto di equilibrio (BEP).

### **PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE**

**La pianificazione e la programmazione** La definizione di obiettivi e delle strategie. La strategia di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento. La vision e la mission dell'impresa. Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. Il vantaggio competitivo (leadership di costo – leadership di differenziazione – leadership di focalizzazione). **Il business plan** Contenuto del business plan: I sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale e marketing plan III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità. **Il budget** La struttura del budget. I centri di responsabilità Tecniche per la redazione del budget. Vantaggi e limiti del budget. Differenza tra bilancio d'esercizio e budget. Articolazione del budget: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario. Il budget economico di un'impresa ristorativa.

**IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI** **Il marketing aspetti generali** Il marketing (orientamento alla produzione, alle vendite e al mercato). Differenza tra marketing strategico ed operativo. Il marketing turistico. **Il marketing strategico** Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione. Il target. Il posizionamento. Analisi SWOT (punti di forza, punti di debolezza, minacce e opportunità). **Il marketing operativo** Il marketing mix: il prodotto (product) - ciclo di vita del prodotto - il prezzo (price) - la comunicazione (promotion) - la distribuzione (place) - il franchising. **Il web marketing** Gli strumenti del web marketing. **Il marketing plan** Il marketing plan di una piccola impresa. Il marketing plan di un'impresa medio/grande.

**II MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale** I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali e variabili economiche. Le dinamiche del turismo mondiale. **Gli organismi e le fonti normative internazionali:** L'OMT e gli organi dell'Unione Europea (Consiglio Europeo, Commissione Europea, Parlamento Europeo, Banca Centrale Europea) Le fonti normative internazionali e comunitarie (trattati, direttive, regolamenti).

**Il mercato turistico nazionale** Gli strumenti di analisi del mercato turistico: gli indicatori della dimensione della domanda turistica (gli arrivi, le presenze, la permanenza media, il tasso di propensione turistica, gli indicatori della dimensione dell'offerta turistica (il tasso di ricettività, la densità ricettiva), gli indicatori economici (il PIL prodotto dal settore turistico, il numero di occupati, la spesa pro – capite per turista, il saldo della bilancia turistica). Le dinamiche del turismo in Italia. **Gli organismi e le fonti normative interne** Gli organismi interni: enti con compiti di rilevazione statistica e di analisi: ISTAT, Banca d'Italia, Camere di Commercio. Le fonti normative interne: la Costituzione e le leggi costituzionali, le leggi ordinarie, decreti legislativi e decreti legge, leggi regionali. Le fonti giuridiche che disciplinano l'attività turistica.

**Parte Applicativa** Calcolo della quantità e del prezzo di equilibrio, determinazione del risultato economico. Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del conto economico di previsione (con riferimento al business plan). Compilazione: del budget degli investimenti, budget degli acquisti, budget del costo del personale, budget economico. Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del costo pieno e del fattore. Esercizi che valutano l'ipotesi di adesione o non adesione al franchising. Si fa presente che gli esercizi proposti nel corso dell'anno, sono stati formulati seguendo quelli proposti dal libro di testo.

#### **Programma svolto di Educazione Civica**

I valori Europei. Le Istituzione Europee e le loro principali funzioni: Il Parlamento Europeo, il Consiglio Europeo, il Consiglio dell'Unione Europea, la Commissione Europea, la Banca Centrale Europea. Il PNRR e NextGenerationEu. Le 6 missioni del PNRR: **Digitalizzazione competitività, cultura e turismo** (sostenere l'innovazione del sistema produttivo e investire in due settori chiave, turismo e cultura), **Rivoluzione verde e transazione ecologica** (temi dell'agricoltura sostenibile, dell'economia circolare, la transizione energetica, dell'efficienza energetica degli edifici), **Infrastrutture per una mobilità sostenibile, Istruzione e ricerca, Inclusione e coesione** (l'obiettivo è quello di facilitare la partecipazione al mercato del lavoro e favorire l'inclusione sociale). Le fonti normative interne: La Costituzione e le leggi costituzionali, le leggi ordinarie, decreti legislativi e decreti legge, leggi regionali.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

#### **Metodi di insegnamento di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettive**

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita da lezione frontali, partecipativa, dalla lettura e comprensione del testo, con spiegazioni arricchite da casi operativi, da schematizzazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere. E' stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero. Continuamente ho ripreso i contenuti didattici spiegandoli con casi aziendali concreti e collegati alla realtà.

#### **Metodi di insegnamento afferenti Educazione Civica**

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita da lezione frontali, partecipativa, dalla lettura e comprensione del testo, con spiegazioni arricchite da casi concreti.

#### **4) MEZZI D'INSEGNAMENTO**

##### **Mezzi di insegnamento di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Libro di testo: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive Up Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per il quinto anno Edizione Tramontana (TE152BA), che copre egregiamente tutte le parti del programma svolto. Esercizi, dispense e schede riepilogative degli argomenti a cura della docente, slides, mappe concettuali. Abbiamo utilizzato Classroom sia per lo svolgimento di casi aziendali che per la condivisione di materiale didattico che per lo svolgimento di lavori di gruppo

##### **Mezzi di insegnamento afferenti Educazione Civica**

Per educazione abbiamo utilizzato una dispensa fornita da me e inserita su classroom sul Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e Next generation Italia, un opuscolo fornito dai ragazzi/FORMATORI del punto Europa dal titolo “Una breve guida all’UE” e il libro di testo in uso.

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

Il percorso formativo si è svolto all’interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in quattro ore settimanali. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati con fatica rispettati. Continuamente sono stati ripresi i contenuti trattati, per consolidare le competenze e colmare eventuali fragilità. Le ore di Educazione civica svolte tutte nel pentamestre sono 6, al momento della redazione di questo documento, dedicherò due/tre ore al ripasso e consolidamento contenuti svolti.

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

Per la verifica delle competenze mi sono servita di: colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche. Il momento delle verifiche orali è stato utilizzato anche come occasione per l’approfondimento o il chiarimento degli argomenti trattati. Per le prove scritte consistenti in domande aperte, esercizi pratici su alcuni argomenti (es: budget, business plan). La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10), è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare collegamenti. Le griglie di valutazione delle domande, costituiscono uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Per la parte applicativa sono state predisposte, di volta in volta, griglie specifiche. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell’impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza. La valutazione è finalizzata principalmente a evidenziare i punti di forza di ogni studente. Ho strutturato le consegne in modo tale da stimolare l’uso di elementi di personalizzazione, riflessione, ragionamento. Per preparare gli studenti al colloquio dell’Esame di Stato ho fornito indicazioni ed assegnato la presentazione (slides in power point o altro metodo multimediale) dell’esperienza di PCTO.

## 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

### **Obiettivi raggiunti di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Gli obiettivi fissati in sede di programmazione erano i seguenti: migliorare le capacità espressive e acquisire la terminologia tecnica; approfondire il concetto di scelte di gestione sia interne che esterne all'azienda; comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative; comprendere le tecniche di pianificazione, programmazione e controllo budgetario, comprendere le differenti normative che regolano la vita delle imprese ristorative; comprendere ed utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione. I suddetti obiettivi sono stati raggiunti. Ritengo opportuno distinguere l'aspetto della conoscenza da quello dell'applicazione pratica. Dal punto di vista teorico la maggior parte degli alunni conosce i concetti sopra esposti; ma quando poi deve astrarre il concetto generale per applicarlo al caso pratico alcuni studenti non sono più in grado, altri riescono parzialmente. Alcuni studenti sono legati ad uno studio mnemonico e schematico piuttosto che ad una rielaborazione critica dei contenuti. Nel complesso possono dirsi conseguite le competenze legate alla disciplina per gli Istituti Professionali.

### **Obiettivi afferenti Educazione Civica**

Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione e dalle Istituzioni Europee. Acquisire capacità di pensiero critico. Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale. La consapevolezza del PNRR come strategia per l'ammodernamento del Paese, per promuovere una ripresa dell'economia all'insegna della transazione ecologica, della digitalizzazione, della competitività della formazione e inclusione sociale.



**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: FRANCESCA TOLOMEI**

**CLASSE: 5°E**

**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

Nel complesso il comportamento della classe è sempre stato corretto e collaborativo nei confronti dell'insegnante partecipando con interesse e impegno alle attività svolte. Gli alunni hanno dimostrato un rendimento eterogeneo ma non sono presenti insufficienze. Lo svolgimento del programma è stato piuttosto regolare, compreso un modulo dedicato ad Educazione Civica.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### **Module 1 : Grammaire et lexique (Recupero delle strutture grammaticali e lessico degli anni precedenti)**

- Révision des temps verbaux suivants: présent, futur simple et imparfait de l'indicatif; les gallicismes;
- Révision des pronoms COD et COI et des expressions de temps;
- Révision des boissons chaudes : le thé et l'infusion.
- Révision des types de vin, des régions viticoles françaises et de la vinification ;

### **Module 2 : Grammaire et lexique (Nuovi argomenti)**

- Le conditionnel présent;
- Le gérondif;
- Le participe présent;
- L'hypothèse (1er et 2e type);
- Les adjectifs et pronoms démonstratifs ;
- Les pronoms possessifs ;
- Les pronoms démonstratifs ;
- Les comparatifs ;
- Les indéfinis ;
- Lexique: les vêtements.

### **Module 3 : Vin et compagnie (Nuovi argomenti)**

- Le champagne et la méthode champenoise, Dom Pérignon et la Veuve Cliquot ;
- Le Beaujolais nouveau ;
- Le cidre ;
- La bière ;
- Les spiritueux : liqueurs et eaux-de-vie.

### **Module 4 : L'alimentation bio**

- L'histoire du bio ;
- Les caractéristiques du bio ;
- Les labels bio ;
- Les OGM.

### **Module 5 : Le monde du travail en France**

- Le monde du travail en France ;
- Le CV ;
- La lettre de motivation ;
- La relation de stage.

Vision d'un documentaire sur Paris e Gustave Eiffel

Lecture sur le muguet du 1er mai

\*gli argomenti sottolineati devono ancora essere svolti al momento della stesura del presente documento, ma verranno completati entro il 15 maggio.\*

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

•La sécurité alimentaire, l'hygiène, les risques de contamination et l'HACCP

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

Attività di ascolto e analisi di documenti orali, lettura e analisi di documenti scritti, visione di video, attività di comprensione, conversazione, riassunti, schemi, attività di rinforzo e recupero.

### **4) MEZZI D'INSEGNAMENTO**

Oltre ai libri di testo in adozione, *Appignanesi, S., Giorgi A., Marini F., "Les toqués de la gastronomie", Cappelli editore e AA.VV. "Contact PRO", Hachette*, sono stati utilizzati fotocopie e documenti forniti dall'insegnante oltre a informazioni reperite on line. Per la comprensione orale sono stati utilizzati documenti audio e video.

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

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica suddivisa in 3 ore settimanali di lezione.

Le ore di Educazione civica, 5 in totale, sono state tutte svolte nel Pentamestre.

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

Nel corso dell'intero anno scolastico sono state svolte quattro verifiche scritte e quattro orali (comprese le prove di educazione civica).

Sono state effettuate verifiche scritte e interrogazioni individuali inerenti i moduli da 1 a 5 e sulla relazione in francese dello stage svolto alla fine della classe quarta.

Per le prove di verifica scritta sono stati proposti esercizi di grammatica e/o traduzione, domande aperte e/o a scelta multipla.

Il modulo di educazione civica è stato valutato tramite interrogazioni individuali.

Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione elaborate con la collaborazione di tutti i docenti di Lingue, al fine di uniformare il sistema valutativo delle lingue straniere.

Tali griglie tengono conto di alcuni punti considerati essenziali: per le verifiche scritte, la capacità di comprensione, la congruenza con la traccia, il contenuto, la correttezza grammaticale e sintattica; la padronanza lessicale e ortografica; per le verifiche orali si è tenuto conto della capacità di comprensione e di produzione (correttezza grammaticale, fonetica e padronanza lessicale nell'esposizione), conoscenza dei contenuti.

Nella valutazione finale oltre che al rendimento ho tenuto anche conto in particolare della frequenza, della partecipazione e dell'impegno dimostrati durante le lezioni.

## 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Mediamente gli alunni sono capaci di:

- comprendere il significato globale di un testo orale nell'ambito di un contesto conosciuto, quale quello settoriale;
- comprendere il significato globale di un testo scritto nell'ambito di un contesto conosciuto, quale quello settoriale;
- dare risposte scritte sufficientemente comprensibili a domande precise partendo da un testo o da argomenti conosciuti;
- parlare di argomenti facenti parte del programma dell'ambito settoriale;
- compilare un curriculum vitae con relativa lettera di accompagnamento;
- presentare la propria esperienza di stage per iscritto ed oralmente.

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

-parlare di argomenti relativi alla sicurezza alimentare, l'igiene e l'HACCP in lingua francese.

**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: GIUSEPPE BARBUSCIA**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: INGLESE**

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

## 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, di cui 6 maschi e 11 femmine. La classe ha iniziato a lavorare con il docente per la prima volta dall'inizio del presente anno scolastico.

La maggior parte della classe si mostra attenta e partecipe, propensa al lavoro e sensibile ai richiami, mentre una minoranza di alunne assume un atteggiamento di chiusura ed estraneità, spesso oppositivo, rifiutando la collaborazione e l'aiuto, tanto da parte del docente, quanto dei compagni di classe. Quest'ultimo gruppo presenta lacune, anche gravi, nelle conoscenze, abilità e competenze richieste, con particolare riferimento agli aspetti più comunicativi della lingua, quali comprensione, produzione e interazione orali e scritte. Gli obiettivi sono stati raggiunti solo in parte. Il resto della classe mostra buoni livelli di competenza e padronanza della lingua, seppur si renda necessario segnalare le importanti difficoltà riscontrate da alcuni di questi alunni, particolarmente in fase di produzione. Questa parte della classe ha perlopiù raggiunto gli obiettivi in maniera soddisfacente.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

Strutture linguistiche (grammatica e sintassi).

- Defining and non-defining relative clauses.
- Used to.
- Be used to, get used to.
- Wish + past simple. Wish + Past Perfect.
- Zero, 1st and 2nd conditional.
- 3rd conditional.
- Make, let, be allowed to.
- Countable and uncountable nouns.
- Infinitive or "-ing form" after a verb.
- Have/get something done.
- Reflexive pronouns/"each other".
- Present Perfect Continuous/Present Perfect.
- Reported speech.

INVALSI practice:

- Listening and reading practice.
- Listening and reading strategies.
- Phonetic and prosodic aspects of listening comprehension: linking consonants and vowels, distinguishing "can" and "can't," understanding weak sounds (of, have, and).

General English

- Language learning
- Self-image
- Job interviews
- Freedom and rules

Argomenti di specializzazione e microlingua

- Macronutrients and micronutrients.
- Food related diseases and eating disorders.
- Healthy food and healthy habits.
- The Mediterranean Diet and its benefits.
- Celiac disease.

- Food allergies and intolerances.
- Alternative diets.
- Slow Food (\*)
- 0 km food (\*)
- Food waste reduction (\*)
- Food safety (\*)
- HACCP (\*)

#### **Educazione Civica**

- The food pyramid and alternative food pyramids.
- The Eatwell Plate.
- My Plate.
- Sustainability, carbon footprint, the double pyramid.
- Organic food.
- GMOs

(\*) In corso di svolgimento o da svolgere.

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

- Lezioni frontali partecipate
- Coinvolgimento attivo, sollecitazione di un continuo feedback
- Lavori a gruppi
- Riflessione sull'errore e autovalutazione
- Sviluppo dell'abilità di comprensione scritta attraverso l'applicazione di varie tecniche di lettura (globale, esplorativa, analitica) e la riflessione sulle strutture linguistiche.
- Produzione di testi inerenti all'indirizzo di studio stimolando l'uso di sinonimi e la rielaborazione personale.
- Riflessione sugli aspetti linguistici e culturali
- Mindmap e brainstorming su tematiche affrontate in classe con keywords
- Critical Thinking
- Ricerche online individuali e a gruppi su temi attuali
- Correzione compiti e verifiche condivisa con focus su errori comuni

### **4) MEZZI D'INSEGNAMENTO**

- Libri di testo, con relativi materiali audiovisivi:
  - AA.VV., *Light the Fire*, Rizzoli Languages.
  - Bartman, Walton, *Venture 2*, Oxford.
- Testo aggiuntivo sulla preparazione delle prove INVALSI:
  - Drury Philip, *Ready for INVALSI, Secondo Grado Classe 5a*, Oxford.
- Dispense fornite dal docente e/o condivise su Classroom
- Ricerca su internet e materiali interattivi reperiti sul *web*.
- LIM
- Dispositivi personali

## 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le prime settimane di attività didattica sono state dedicate al ripasso e consolidamento degli argomenti studiati alla fine del quarto anno e alla definizione delle metodologie di lavoro. In seguito, si è affrontato lo studio delle strutture sintattiche e grammaticali in programma fino alla fine del Trimestre. Il lavoro è proseguito nella prima parte del Pentamestre, dove si è dedicata ulteriore attenzione alla preparazione delle prove INVALSI, con prove di comprensione e approfondimento degli aspetti fonetici e prosodici della lingua. La seconda parte del Pentamestre è stata principalmente dedicata ai contenuti di carattere più teorico, in particolare allo studio dei nutrienti, delle diete e della sostenibilità ambientale, argomenti rientranti anche nell'ambito dell'Educazione Civica.

## 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

### STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Interrogazioni formali, verifiche scritte con quesiti a risposta aperta e/o a riempimento, comprensione orale e scritta, presentazione e discussione di elaborati. Tutte le prove sono state svolte nel rispetto dei PDP, laddove previsti.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove orali e scritte: conoscenza e interiorizzazione dei contenuti, capacità di rielaborazione ed espressione, accuratezza formale (uso della terminologia specifica e di strutture grammaticali e morfo-sintattiche corrette).

Prove orali: scioltezza nell'esposizione, capacità d'interazione, padronanza della comunicazione sia dal punto di vista linguistico che pragmatico.

## 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi raggiunti dalla classe nel complesso sono i seguenti:

- Sviluppare abilità di comprensione orale e scritta, produzione orale e scritta, interazione orale.
- Consolidare e acquisire nuove strutture linguistiche e funzioni comunicative.
- Ampliare il patrimonio lessicale, in particolar modo nell'ambito delle discipline d'indirizzo
- Acquisizione di tecniche e capacità espositive e di rielaborazione.
- Sviluppare buone abilità linguistiche nell'ambito professionale;
- Saper interagire in modo appropriato in lingua inglese in situazioni professionali;
- Essere consapevoli e responsabili delle pratiche etico-sostenibili in cucina e nella vita;
- Sviluppo di stretti collegamenti interdisciplinari con le altre materie di indirizzo.

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

- Acquisire o consolidare consapevolezza nei confronti di tematiche attuali, sviluppando senso critico e capacità di rielaborazione



**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: MASSIMO BONDI**

**CLASSE: 5°E**

**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

Nuovo della classe per il presente a.s., il docente vi si è avviato con la ragionevole aspettativa di un buon lavoro da svolgervi; dai pirandelliani individui in crisi alle fatali parole del Duce. In effetti, il programma di studi, di Italiano come di Storia, è stato licenziato con parziale rispetto della puntualità da parte degli alunni; valutazioni non immeritevoli, comportamento quasi sempre nella norma. I maturandi non hanno tuttavia mancato di avvertire e rendermi noto, via via che i mesi si succedevano, segni ahimè sempre più vividi di una loro insofferenza; alle sole materie di studio, va detto e si spera, più che al sottoscritto. Dimodochè, è necessario venga messo agli atti che l'arrivo agli ultimi giorni di frequenza è auspicabile ed atteso con ansia e tiepide aspettative.

Il rapporto con la classe non è stato negativo; le prove di verifica svolte come da programma, ove si escluda l'ultima parte dell'anno, fatale l'assenza del sottoscritto.

Crede tuttavia il docente che l'alunno – qui rappresentato in senso generale – giunga alla classe terminale sempre meno dedito all'attività scolastica e sempre più ossessionato dall'idea di raggiungere al più presto l'approdo al mondo del lavoro. Il docente trova tuttavia buone ragioni per affermare come la maggior parte degli alunni abbia le carte in regola per affrontare l'esame di Stato con soddisfazione. Di mezzo sta la grande palude che ogni classe contempla. Per essi, siano ragazzi o ragazze, discreti studiosi in crisi d'identità o studenti atterriti dall'evento ferale, il docente auspica qualche repentino scatto d'orgoglio (o di ritrovata identità) che consenta loro di superare senza affanni l'evento atteso da (e per) anni.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

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

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

La narrativa realista e sociale in Francia

L'eredità del romanzo realista: Naturalismo e Verismo

La cultura del Positivismo. I miti della scienza, della tecnologia e del progresso. Dal Positivismo al Naturalismo. Emile Zola – uno sguardo all'uomo ed uno all'autore. L'impegno civile di Zola.

Il romanzo naturalista francese – Una marcata attenzione alla realtà sociale contemporanea.

Il Naturalismo movimento ideologico.

La scomparsa del protagonista problematico e dell'eroe a favore dei personaggi comuni.

La Parigi della seconda rivoluzione industriale. Il ciclo dei Rougon-Macquart.

Da *“L'assommoir”* – Lettura del brano *“Gervaise all'assommoir”*. Temi e significati del romanzo.

Il Verismo italiano.

Ritratto d'autore – Giovanni Verga e l'adesione al Verismo. Le strategie narrative. La visione della vita nella narrativa di Verga. “Il ciclo dei vinti”.

“I Malavoglia” – ambientazione e vicenda, personaggi, temi e tecniche narrative. L'eclissi dell'autore.

Da “I Malavoglia” – *“La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni”*, *“Naufragio della provvidenza”* e *“L'addio di Ntoni”*

### **Modulo per genere. La poesia lirica decadente nella seconda metà dell'Ottocento. Senso e misteri del Decadentismo.**

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

Da “I fiori del male”: “*Spleen*”, “*L’albatro*”

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

La poesia simbolista francese.

Stéphane Mallarmé – “*Brezza marina*”; la fuga dalla realtà verso ignoti mondi.

Arthur Rimbaud – Il veggente. “*Vocali*”

Ritratto d’autore – Giovanni Pascoli e le tappe fondamentali della sua biografia. La poetica e la visione del mondo. Simbolismo pascoliano e nuovo linguaggio poetico. Il fanciullino.

Le principali figure retoriche; la sinestesia.

Da Myricae: “*Novembre*”

Da Canti di Castelvecchio: “*Il gelsomino notturno*” – Il nido pascoliano.

### **Modulo per genere e contesto – La narrativa della crisi**

Ritratto d’autore – Luigi Pirandello: la produzione narrativa e la poetica dell’umorismo. Il contrasto tra apparenza e realtà, quello tra forma e vita. L’individuo e la mutevole identità. Solitudine ed incomunicabilità.

Da “Novelle per un anno”, lettura dal testo “*Il treno ha fischiato*”. Follia e convenzione; perché potremmo essere tutti Belluca.

Da “Il fu Mattia Pascal”, letture dai testi “*La nascita di Adriano Meis*”.

Da “Uno, nessuno, centomila”, letture “*Un piccolo difetto*”, “*Un paradossale lieto fine*”. Lasciarsi andare al libero fluire della vita.

L’età della psicanalisi – Letteratura e psicanalisi.

Italo Svevo – Biografia e produzione narrativa. Crisi d’identità dell’uomo e figura dell’inetto.

L’eredità di Freud e la psicanalisi.

“La coscienza di Zeno”: le novità strutturali del romanzo.

Le novità tematiche: memoria e salute, malattia e crisi d’identità.

Letture dal testo, “*Prefazione del Dottor S.*” “*L’ultima sigaretta*”, “*Lo schiaffo del padre*”

Monologo interiore e flusso di coscienza.

### **Modulo per genere – La poesia italiana tra le due guerre.**

La poesia italiana nel primo Novecento. L’ermetismo in guerra. La guerra nell’ermetismo.

Ritratto d’autore – Giuseppe Ungaretti e la poetica della parola. Biografia e formazione; l’influenza francese.

L’idea di poesia ungarettiana. Lo stile nuovo nel panorama italiano. L’uso della parola nella ricerca dell’essenziale.

Le scelte stilistiche de “L’allegria” – Letture dal testo: “*Veglia*”, “*I fiumi*”, “*In memoria*”.

Cenni sul Neorealismo.

La letteratura italiana durante il secondo conflitto mondiale.

Il romanzo neorealista. Testimonianze di guerra ed analisi della vita popolare. La scoperta delle varietà regionali del paese e la *nuova scoperta* del mezzogiorno italiano.

Primo Levi, raccontare l’Olocausto: “Se questo è un uomo”. Letture dal testo, *Il viaggio, Sul fondo*.

### **Modulo di educazione linguistica e laboratorio di scrittura**

Le prove di tipologia A e B dell’Esame di Stato: differenze rispetto al tema tradizionale.

**N.B.** Il Neorealismo verrà svolto nel periodo compreso tra metà maggio e la fine delle lezioni; almeno è quanto nei voti del docente.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

La procedura è consistita in una impostazione modulare. Lettura ed analisi dei testi in classe. Si è cercato di stimolare gli alunni ad un costante allenamento per sviluppare riflessioni individuali ed autonome sugli argomenti in essere.

La programmazione è stata concordata con i colleghi delle classi parallele e presentata congiuntamente agli studenti.

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Il libro di testo in adozione: C. Giunta, Cuori intelligenti

In corso d'anno è stata effettuata ampia fornitura agli alunni di fotocopie con brani di letteratura e/o sintesi delle tematiche; il tutto concepito al completamento di un determinato modulo secondo miei criteri del tutto discrezionali, per quanto in linea con le direttive ministeriali.

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

La presentazione ed effettiva realizzazione dei moduli ha richiesto particolari sacrifici di orario non tanto e non solo connessi alla situazione sanitaria in atto, bensì spesso mortificati da altri impegni degli alunni, o parte anche minima di essi. E' certo che alcuni moduli siano stati svolti con migliore gratificazione, al contrario altri seguendo vie più rabberciate.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

Nel correggere le prove scritte ho preso in considerazione i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto, competenza linguistica, capacità di organizzare un testo, capacità critiche e creative.

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

Naturalmente, penso che in sede di scrutinio finale sarà necessario integrare le valutazioni emerse dalle singole prove con una adeguata escussione della continuità o meno dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati; e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Considero realistico affermare – nell'atto di redarre il presente documento – che solo una parte di studenti abbia conseguito questi obiettivi:

- conoscere temi e caratteristiche dei testi e dei generi letterari studiati;
- ricostruire il pensiero e la poetica di un autore;
- ricostruire il quadro culturale di un'epoca;
- esprimersi in modo chiaro e ordinato;
- elaborare testi coerenti e organici, almeno a livello di sufficienza;
- applicare ai testi letterari analisi tematiche e formali;
- confrontare testi

**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: FERDINANDO BRESCIA - BARBARA BONOLI**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: MATEMATICA**

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

## 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe è formata da 17 studenti. Il programma è stato svolto pressoché nella sua interezza seppur semplificando le casistiche e le esercitazioni; non sono però stati effettuati approfondimenti particolari ma è stato svolto il collegamento interdisciplinare previsto dalla UDA definita per il dipartimento di Matematica dell'istituto. La preparazione iniziale era abbastanza omogenea in quanto la classe è composta da alunni che sono nello stesso percorso da 3 anni. Dopo una fase iniziale di ripasso dei concetti svolti negli anni precedenti, necessario per colmare alcune lacune, si sono riusciti ad ottenere risultati soddisfacenti, cercando di risolvere le diverse fragilità degli alunni che solo in alcuni casi sono risultate abbastanza profonde nel calcolo algebrico di base e nell'approccio all'analisi matematica. In generale la classe dimostra interesse per la materia e segue con attenzione fatta eccezione per alcuni elementi che hanno un andamento discontinuo.

Una buona parte della classe ha dimostrato una buona capacità di concentrazione e di assimilazione dei concetti teorici e utilizzano un linguaggio espositivo sufficientemente appropriato. In altri casi l'attenzione e il lavoro svolto è stato maggiormente incentrato sulla parte applicativa dando ampio spazio agli esercizi svolti in classe quale mezzo per spiegare e ripercorrere concetti teorici.

Nel complesso la classe ha dimostrato una buona partecipazione attraverso interventi, richieste di spiegazione e approfondimento; non tutti gli argomenti pregressi e dell'anno in corso sono stati completamente consolidati, ma nel complesso il livello raggiunto permette di affrontare e risolvere i principali argomenti del programma laddove gli stessi presentino un livello di complessità non troppo elevata. Gli obiettivi minimi risultano ampiamente raggiunti, seppur con le difficoltà descritte, relative alla capacità di utilizzare le conoscenze per approfondire i concetti e affrontare elementi della materia più complessi, nonché affrontare procedimenti risolutivi più elaborati e che necessitano di connessioni tra diverse parti del programma.

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

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

Sulla base delle caratteristiche del gruppo classe e preso atto delle carenze riscontrate su alcuni argomenti dello scorso anno, di base si è scelto, durante i primi mesi dell'anno, di riprendere, consolidare e approfondire tutti gli argomenti legati ad aspetti fondamentali quali equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, intere e frazionarie dando spazio anche alla rappresentazione grafica. Per la restante parte dell'anno, padroneggiati i concetti di base, si sono introdotti e approfonditi i principali aspetti legati allo studio di funzione e sua rappresentazione grafica. Durante l'intero anno si è dedicato molto tempo agli esercizi pratici svolti a turno dagli allievi, coinvolgendo di volta in volta il resto della classe per correggere gli errori e supportare lo svolgimento laddove il diretto interessato necessita di aiuto.

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

Di seguito nel dettaglio il programma svolto:

**Principali argomenti degli anni precedenti**

- Equazioni di 1° e 2° grado intere e fratte, semplici equazioni irrazionali ed esponenziali
- Disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte
- Rappresentazione grafica e approfondimenti su retta e parabola.

**Introduzione allo studio completo di funzione**

- Concetto di funzione: variabile indipendente e variabile dipendente. Classificazione delle funzioni.
- Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione (Dominio).
- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani ed eventuali simmetrie.
- Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di funzioni intere e fratte.
- Rappresentazione grafica su asse cartesiano delle informazioni raccolte dallo studio svolto.

**Funzioni e continuità**

- Concetto di limite e continuità di una funzione. Saper individuare punti di discontinuità di una funzione. Calcolo dei limiti con o senza forme di indecisioni.
- Individuazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui
- Concetto e calcolo di derivata di funzioni intere e fratte; individuazione degli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e individuazione dei punti di massimo e minimo.

**Rappresentazione di funzioni**

- Descrizione delle proprietà qualitative di funzioni algebriche lineari, quadratiche intere e fratte.
- Rappresentazione delle funzioni attraverso l'uso di diversi linguaggi (numerico e grafico). Determinazione delle caratteristiche fondamentali di una funzione e delle eventuali simmetrie per uno studio completo di funzioni algebriche col tracciamento del grafico ipotetico.
- Osservazione e lettura del grafico di una funzione per individuare il dominio, gli zeri e gli intervalli di positività e negatività, le simmetrie, gli asintoti, i limiti e i punti di massimo e minimo.

**3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI**

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

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

#### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

I mezzi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Libro di testo adottato dal dipartimento di matematica per l'istituto "I colori della matematica" edizione bianca "Dea scuola - Petrini"
- Materiale fornito dal docente: esercizi e correzione esercizi.
- Dispense e parti di libri di testo disponibili online relativamente alla parte teorica e pratica.
- Video pillole con spiegazioni teoriche e pratiche sui principali argomenti trattati

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali (da 50 minuti ciascuna) in tre diverse sessioni.

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

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

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

Nella maggior parte dei casi la difficoltà maggiore si è riscontrata nei tempi di esecuzione degli esercizi che sono generalmente molto lunghi rispetto all'effettiva difficoltà degli stessi o dalla non completa padronanza di elementi di base relativi al calcolo numerico e letterale non completamente consolidato negli anni precedenti.

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

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

#### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**Forlimpopoli**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

**DOCENTE: SAMUELE DELLA CORNA**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA**

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

### 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5<sup>E</sup> è composta da 17 alunni, 3 dei quali non avvalentesi dell'insegnamento della religione cattolica.

Il gruppo classe è piuttosto omogeneo, formato da diverse personalità che emergono generalmente in maniera positiva, portando ricchezza al dibattito e dimostrando di saper dialogare.

La maggior parte degli studenti, nel corso dell'anno scolastico, si è dimostrata attenta e partecipe alle lezioni, in modo tale che il rapporto docente-discente è da considerarsi ottimale. Tutti gli alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato maturità e conoscenza della materia, inoltre 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.

### 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 evidenziare 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, da tutti gli 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: BASILIO PAPA**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: SALA SERVIZI E VENDITA**

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

## 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe 5<sup>°E</sup> è composta attualmente da 17 alunni, 11 femmine e 6 maschi. La frequenza degli alunni è stata nel corso dell'anno complessivamente regolare, alcuni però hanno un numero elevato di ritardi.

Si tratta di una classe caratterizzata da un buon livello di apprendimento con alcuni alunni che si sono contraddistinti per impegno e valutazioni alte, e da un discreto livello di disciplina e senso di responsabilità oltre che di capacità organizzativa. Il comportamento generale è rispettoso, ed si è lavorato sempre in un ambiente sereno e partecipativo. All'interno della classe c'è stata la collaborazione tra i compagni e con l'insegnante, non ci sono divisioni per gruppi di provenienza. Per le attività e le proposte didattiche gli alunni hanno dimostrato complessivamente coinvolgimento e interesse, manifestando responsabilità ed impegno. Hanno partecipato a numerosissime attività ed in modo attivo, distinguendosi tra l'altro per la loro dinamicità, e capacità di esecuzione. Hanno dimostrato inoltre una buona capacità di autonomia soprattutto nelle manifestazioni all'esterno o eventi importanti nello svolgere i compiti assegnati e trovando la soluzione giusta al momento in base alle necessità.

Gli alunni sono l'espressione di un bel percorso svolto ed dimostrano un buon grado di maturità civica e professionale.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### ENOLOGIA

- La vite e produzione del vino
- La fermentazione alcolica
- La vinificazione
- Altre tecniche produttive
- Principali pratiche di cantina
- L'etichetta del vino
- Spumante Metodo Classico e Charmat e Champenoise
- Classificazione dei vini
- Conservazione dei vini
- Vino e salute

### LA RELAZIONE CON IL CLIENTE

- I bisogni e le attese delle diverse tipologie di clienti
- La comunicazione con il cliente
- La gestione del cliente nelle varie fasi del servizio
- Le strategie di vendita

### LA BIRRA

- Il prodotto birra
- Gli ingredienti
- Come si produce
- Classificazione legale
- Stili di birra

Birra artigianale  
Servizio della birra in bottiglia  
Servizio della birra alla spina  
Temperatura di servizio  
Abbinamenti cibo-birra

#### LE REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

Regioni del Nord  
Regioni del Sud  
Regioni del Centro  
I vitigni identitari : Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico, Trebbiano, Moscati, Malvasie  
Vitigni internazionali

#### LA CARTA DELLE VIVANDE E VINI

Gli aspetti tecnici e gestionali  
Come comporre un menu in base alla tipologia, e sostenibilità e stagionalità.  
Elaborazione di menu con esigenze salutistiche  
La carta dei vini saper offrire un prodotto competitivo  
Elaborare una carta con offerte diversificate e moderna  
La grafica ed l'immagine

#### PRODOTTI E TERRITORIO

Valorizzazione dei prodotti del territorio e Made in Italy  
Classificazione dei prodotti sia italiano , regionale, ed europeo  
Conoscere le Romagne ovvero le diversità del territorio  
Suoli, climi, risorse idriche il pensiero dell'unicità

#### VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

La tipicità come elemento strategico  
Che cos'è il prodotto tipico  
La dimensione collettiva  
Forze e debolezze dei prodotti tipici  
Il ruolo dei consumatori  
Il turismo enogastronomico

#### LO SNACK

Panini freddi  
Tramezzini, Club sandwich  
Panini caldi , Toast,

#### GLI APERITIVI

Le bevande aperitivi  
Cocktail Sparkling, a Base Vermouth, Vini Liqueuriosi, Bitter  
Saper offrire un buon servizio abbinato al cibo, i finger food, i piatti unici,  
Le Marinature a freddo, caldo, sotto salamoie, il crudo e crudità,  
Gli abbinamenti classici e moderni

## LA PREPARAZIONE DEI COCKTAIL

Le attrezzature  
Tecniche di mescita  
Tecniche di miscelazione  
Il ghiaccio  
Avvertenze e regole di esecuzione  
Conoscere i prodotti  
La miscelazione classica

## RICETTARIO DEI COCKTAIL

Presentazione  
Le famiglie dei cocktail  
Classificazione dei drink  
Le ricette

## TRANCI E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO

Tranci: carne, pesce, frutta i grandi pezzi  
Taglio della frutta  
Servizio dei formaggi  
Servizio delle insalate semplici, miste e composte, i pokè  
Servizio delle salse , salse madri e derivate  
Servizio dei prodotti costosi: fegato d'oca, caviale, salmone , storione affumicato, piccione ,anatra alla press,  
Le carni alternative, i pesci dell'adriatico

## LE COTTURE E LE NUOVE TECNOLOGIE

Uso del Ronner, Paco Jet, Waweco,  
Le frollature carne e pesci e maturatori  
Spume, Aree, Emulsioni,  
Gelificazioni , Sifonatura, Disidratazione, Polverizzazione

## CUCINA DI SALA

Cucinare in sala  
Preparazione di ingredienti e attrezzatura  
Le ricette alla lampada  
Le cucine e la Storia della Cucina  
Differenze tra Classica, Nouvelle cousine, Mediterranea, Molecolare, Narrata, Condivisione

## BANQUETING CATERING: GESTIONE OPERATIVA

Catering e banqueting: conosciamoli  
I principali eventi  
La location  
Inizia lo show. Lo spirito del servizio  
Organizzazione preliminare: checklist e schemi  
Esecuzione di un banchetto  
Disposizione dei commensali

Disposizione per banchetti con pochi commensali  
Disposizione per banchetti con numerosi commensali

#### VINI AROMATIZZATI E VINI LIQUOROSI

Caratteristiche generali

Vermouth

Marsala

Porto

Sherry

Madeira

#### VINI ED ENOLOGIA ESTERA

Francia: Loira, Alsazia, Champagne, Bordeaux, Borgogna

Germania: Mosella (Saar, Ruhr, Nahe, Rheinpfalz)

#### DISTILLAZIONE, ACQUAVITI E LIQUORI

Distillazione e acquaviti

Sistemi di distillazione

Liquore principali

Differenze tra distillati e liquori

#### STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI

Servizio al carrello

Servizio con buffet

Servizio con vassoio operativo

Stili di Servizio complementari a confronto

#### CAFFETTERIA AVANZATA: SISTEMI D'ESTRAZIONE

Sistemi alternativi estrazioni e classici

Latte Arte

Cioccolato

Te, Tisane, Infusi

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

Cocktail a base caffè

Cocktail Digestivi

#### **Programma di Educazione Civica**

Sostenibilità delle produzioni

Etica dei prodotti Alimentari E la loro sicurezza del lavoro

Sostenibilità alimentare e obiettivi dell'agenda 2030

Prodotti tipici la sostenibilità

La Salvaguardia del territorio e le produzioni bio

I cambiamenti Climatici Alluvione

I vari terreni e l'uso della chimica

Un mondo Diverso



### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Lezioni frontali e di laboratorio.  
 Esercitazioni Tecnico-Pratiche e correzione sugli argomenti trattati.  
 Lezioni di approfondimento con esperti esterni  
 Manifestazioni in collaborazione con Chef stellati per cene in Istituto.  
 Verifiche orali, scritte, pratiche sugli argomenti trattati.  
 Utilizzo del libro di testo anche in formato elettronico eBook su piattaforma bSmart.  
 Sussidi  
 Libri di testo.  
 Riviste specifiche di settore.  
 Utilizzo dei principali sistemi web browser.  
 Utilizzo di Classroom, e app del settore  
 Visite Aziendali  
 Supporto con Esperti Esterni  
 Approfondimenti mirati con Degustazioni prodotti  
 Lezioni Pratiche di Laboratorio Sperimentale

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

L'orario curricolare è di 6 ore settimanali di cui una in compresenza con Alimentazione.  
 Il programma è stato svolto in presenza.

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

UDA 1 - LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA - Settembre  
 UDA 2 - LAVORARE A NORMA DI SICUREZZA - Durante tutte le lezioni di laboratorio  
 UDA 3 - LA CARTA, I COSTI, I PREZZI - Ottobre  
 UDA 4 - L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI - Ottobre  
 UDA 5 - TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA, E MADE IN ITALY - Novembre  
 UDA 7 - BUFFET, BANQUETING E CATERING - Gennaio  
 UDA 11 - ENOLOGIA - Durante tutto l'anno  
 UDA 12 - DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO - Durante tutto l'anno  
 UDA 13 - LA BIRRA - Ripasso Febbraio e Aprile  
 UDA 14 - VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI, ACQUAVITI E LIQUORI - Durante tutto l'anno  
 UDA 15 - I COCKTAIL - Durante tutto l'anno  
 UDA 16 - LO SNACK - Aprile, Maggio  
 UDA 17 - CAFFETTERIA - Durante tutto l'anno

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Impegno, Partecipazione, Interesse.  
 Acquisizione di conoscenza e terminologia professionale.  
 Etica professionale.  
 Puntualità di espletamento dei compiti assegnati.  
 Parametri di valutazione da 1 a 10.  
 Prove Pratiche e pratica operativa

Le verifiche orali verteranno su argomenti tecnico-professionali.

Le verifiche scritte a carattere semi-strutturato.

Frequenza, partecipazione, rispetto delle consegne.

Pertinenza alla domanda o tema e conoscenza dei contenuti.

Capacità di approfondire i concetti.

Capacità di analisi e di sintesi degli argomenti trattati.

Capacità di interpretare criticamente i contenuti (e/o di operare collegamenti) e di spiegarli in modo personale. Proprietà di linguaggio tecnico-professionali

## 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi prefissati sono stati globalmente raggiunti dalla maggior parte della classe

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte da tutti gli studenti, con le differenze derivanti dall'impegno e dalle propensioni di ciascuno

Le competenze determinate sono le seguenti:

Saper svolgere in modo corretto una degustazione; esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia.

Valutare la qualità di un vino e comunicarla alla clientela.

Conoscere e applicare le tecniche idonee per il corretto abbinamento cibo-vino.

Conoscere la cucina delle regioni d'Italia, i prodotti tipici e i vini, in particolare quelli della propria regione.

Il vino in Italia; conoscere le principali DOCG E DOC con riferimenti alle caratteristiche tecniche dei vitigni principali.

Spumante e Champagne, zone, vitigni e caratteristiche produttive, conoscere le differenze principali fra Metodo Classico e Charmat.

Conoscere le principali tecniche di vinificazione.

Conoscere le principali pratiche di cantina.

Comprendere l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione (e la cucina a essi legata).

Valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti.

Operare con capacità progettuale ed esecutiva, nella realizzazione di buffet e tavoli per banchetti ed eventi Enogastronomici.

Conoscere le tecniche base di servizio, conoscere in modo approfondito gli stili di servizio.

Svolgere il servizio delle acquaviti in modo adeguato alla tipologia.

Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e alla esigenza del cliente.

Agire in termini propositivi nella vendita di acquaviti e liquori.

Conoscere e comunicare la produzione della birra.

Applicare corrette tecniche di servizio della birra.

Essere in grado di eseguire una degustazione.

Proporre alla clientela idonei abbinamenti cibo-birra.

Gestire il prodotto birra sia come conoscenza del prodotto sia come servizio.

Conoscere le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione dei cocktails.

Calcolare la quantità di alcool di un cocktail.

Conoscere le principali tecniche di preparazione dei Cocktail.

Conoscere le principali tecniche di estrazione del caffè.

Conoscere le tecniche per la realizzazione di preparazioni gastronomiche davanti al cliente, nel rispetto delle tempistiche operative.

Organizzare una proposta gastronomica valida in termini economici e gestionali.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli alunni hanno completato il lavoro formando 4 di gruppo elaborando ognuno una mappa dei cambiamenti e gli interventi per la salvaguardia delle diversità.

**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: FEDERICA CASADEI**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

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

## 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

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

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

- Contaminazioni chimiche degli alimenti. Concetti di residuo chimico, tossicità acuta e cronica, sostanza cancerogena, mutagena, teratogena, DGA, classi di tossicità. Contaminazioni da fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti (Pb, Cd e Hg), cessioni da contenitori (Moca), Ipa e Acrilammide.
- Contaminazioni biologiche degli alimenti. Morfologia dei principali agenti di contaminazione: virus, batteri, lieviti, muffe, prioni e parassiti. Fattori di crescita e modalità di trasmissione dei microrganismi. Tossine e spore batteriche. Concetto di D.I.M., portatore sano e periodo di incubazione. Le caratteristiche delle principali virosi (epatite A), tossinfezioni (intossicazione stafilococcica, salmonellosi, botulismo e tossinfezione da *Clostridium perfringens*, listeriosi) e parassitosi alimentari (teniasi, Anisakidosi). Micotossine negli alimenti.
- Qualità e sicurezza degli alimenti. Quadro normativo: il pacchetto igiene. Le regole per mantenere una corretta igiene della persona, dei locali (pulizia, disinfezione e disinfestazione) e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente. Il piano di autocontrollo HACCP: aspetti normativi, fasi preliminari e sette principi. I punti critici di controllo nei locali di ristorazione. Qualità totale degli alimenti. I marchi di tutela dei prodotti tipici. Le frodi alimentari. \*

**Modulo 4: I nuovi prodotti alimentari**

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

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

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

**Insegnamento di educazione civica afferente**

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

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

- N. 2 Lezioni frontali (ore 4) durante le quali sono stati presentati il metodo e gli strumenti di lettura del territorio, attraverso proiezioni di immagini e foto; è stato inoltre descritto il territorio delle Romagne, dal punto di vista della struttura geo-storica, dell'evoluzione dalle origini della percorrenza e degli insediamenti;
- N. 1 Sopralluogo-Escursione (ore 4): gli studenti, guidati dall'arch. Tamburini, hanno seguito un percorso ad anello a Fratta Terme di Bertinoro, sperimentando i metodi di lettura del territorio. Durante l'escursione è stata effettuata la visita della Cantina Vitivinicola De Stefanelli;
- N. 2 Laboratorio in classe (ore 4): gli studenti hanno realizzato un elaborato finale, lavorando a gruppi e sfruttando il materiale fotografico prodotto durante l'escursione.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

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

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

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

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

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

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

Moduli 1 e parte del modulo 2: primo trimestre.

Moduli 2 - 3 e 4: secondo pentamestre.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento delle seguenti abilità:

- saper valutare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona;
- saper applicare i principi di una corretta alimentazione in funzione delle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, attraverso la formulazione di menù adeguati;

- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro, nel rispetto della normativa HACCP;
- individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

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

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

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**Forlimpopoli**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

**DOCENTE: MARCO SCARABOTTINI**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Relazione finale sulla classe**

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

### 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe, che conosco già da anno scorso, si è comportata durante tutto l'arco dell'anno in maniera matura, educata e composta, per cui è stato possibile lavorare in tranquillità e senza particolari intoppi. Sia la componente maschile che quella femminile hanno dimostrato interesse nella materia e ampia partecipazione a tutte le attività svolte, per cui mi posso ritenere molto soddisfatto della classe. Ho instaurato un ottimo rapporto con questi alunni e hanno sempre mantenuto un ottimo rispetto nei miei confronti.

### 2) PROGRAMMA SVOLTO

Con questa classe ho svolto lezione principalmente al palazzetto dello sport dato che le altre palestra erano occupate.

-Ad inizio anno abbiamo svolto un lavoro sulla corsa al parco finalizzato poi a delle prove per la corsa campestre.

Al palazzetto abbiamo svolto:

-corsa ed esercizi di riscaldamento

-circuiti di esercizi a corpo libero per migliorare le capacità condizionali.

-didattica della pallavolo e partite

-didattica del basket e partite

-volano

-stretching

-Abbiamo svolto in progetto racchette in classe facendo 5 lezioni di padel e 5 lezioni di beach tennis in una struttura vicino alla scuola.

-Al parco abbiamo svolto ulteriori esercizi di rinforzo grazie alla nuova area di allenamento a corpo libero, oltre ad aver provato il lancio del vortex e del frisbee .

Teoria: lo sviluppo delle capacità condizionali e coordinative; l'alimentazione dello sportivo

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il programma del quinto anno è stato svolto utilizzando metodologie e tecniche di insegnamento indirizzate ad un coinvolgimento degli alunni in forma attiva e consapevole per sviluppare un apprendimento cosciente. L'approccio all'apprendimento motorio è stato di tipo globale, approfondendo solo successivamente in forma analitica i singoli gesti tecnici e sportivi. Sono state utilizzate esercitazioni individuali, a coppie e a gruppo proposte in forma dinamica e ludica

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

- Voce e gestualità tecnica

- Attrezzature didattiche e ginniche presenti nella palestra del palazzetto

- Attrezzi per allenamento a corpo libero situati nel parco urbano adiacente alla scuola

### 5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte prevalentemente nella palestra del palazzetto dello sport e al parco urbano affianco alla scuola, mentre le attività di padel e beach tennis in una struttura raggiungibile a piedi dalla scuola.

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

I voti sono stati attribuiti in base alla conoscenza ed acquisizione delle tecniche esecutive dei vari e specifici gesti motori, ma soprattutto premiando l'impegno. Si è tenuto conto della situazione di partenza di ciascun alunno e del percorso effettivamente svolto. Nell'assegnazione dei voti nella scala da 5 a 10, sono stati considerati elementi di valutazione anche la correttezza del comportamento, il rispetto delle regole, la capacità di collaborare con i compagni, la partecipazione attiva, l'interesse ed i progressi personali; tutti elementi che hanno consentito di gratificare con buoni voti anche tutti coloro che non possiedono spiccate abilità motorie e/o attitudine allo sport.

**7) OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche e sapere cosa e come fare per potenziarle.
- Saper incrementare le qualità motorie di base: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, ritmo, equilibrio.
- Eseguire con correttezza gli esercizi proposti dall'insegnante.
- Sviluppo della socialità.
- Conoscere e far proprie tutte le norme che regolano la pratica degli sport individuali e di squadra trattati
- Rispetto delle regole
- Collaborazione con i compagni per il raggiungimento di un fine comune
- Rispetto dei giudici di gara, degli avversari, dei materiali, degli ambienti sportivi.
- Conoscere le posture corrette
- Far nascere o incrementare la passione per lo sport e l'attività fisica in generale.
- Saper trattare con competenza gli argomenti svolti

**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: MASSIMO BONDI**

**CLASSE: 5°E**

**INSEGNAMENTO: STORIA**

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

## 1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Nuovo della classe per il presente a.s., il docente vi si è avviato con la ragionevole aspettativa di un buon lavoro da svolgervi; dai pirandelliani individui in crisi alle fatali parole del Duce. In effetti, il programma di studi, di Italiano come di Storia, è stato licenziato con parziale rispetto della puntualità da parte degli alunni; valutazioni non immeritevoli, comportamento quasi sempre nella norma. I maturandi non hanno tuttavia mancato di avvertire e rendermi noto, via via che i mesi si succedevano, segni ahimè sempre più vividi di una loro insofferenza; alle sole materie di studio, va detto e si spera, più che al sottoscritto. Dimodochè, è necessario venga messo agli atti che l'arrivo agli ultimi giorni di frequenza è auspicabile ed atteso con ansia e tiepide aspettative.

Il rapporto con la classe non è stato negativo; le prove di verifica svolte come da programma, ove si escluda l'ultima parte dell'anno, fatale l'assenza del sottoscritto.

Crede tuttavia il docente che l'alunno – qui rappresentato in senso generale – giunga alla classe terminale sempre meno dedito all'attività scolastica e sempre più ossessionato dall'idea di raggiungere al più presto l'approdo al mondo del lavoro. Il docente trova tuttavia buone ragioni per affermare come la maggior parte degli alunni abbia le carte in regola per affrontare l'esame di Stato con soddisfazione. Di mezzo sta la grande palude che ogni classe contempla. Per essi, siano ragazzi o ragazze, discreti studiosi in crisi d'identità o studenti atterriti dall'evento ferale, il docente auspica qualche repentino scatto d'orgoglio (o di ritrovata identità) che consenta loro di superare senza affanni l'evento atteso da (e per) anni.

## 2) PROGRAMMA SVOLTO

### MODULO 1 – LA PRIMA GUERRA MONDIALE: CAUSE, EVENTI E CONSEGUENZE

- Rivalità tra gli Stati e questioni nazionali: le premesse della 'grande guerra'.
- La spartizione imperialistica. Nazionalismo e razzismo come cause del conflitto.
- La prima guerra mondiale: schieramenti e fasi del conflitto. I fronti di guerra.
- L'Italia tra neutralisti ed interventisti.
- Le caratteristiche del conflitto: guerra di posizione e carattere mondiale.
- Il 1917 anno di svolta della guerra.
- L'intervento americano; i "14 punti di Wilson".
- Limiti dei trattati di pace e disaccordi tra i vincitori.
- Agonia dello Stato liberale in Germania. Repubbliche spartachiste e Weimar.

### MODULO 2 – CRISI DELLO STATO LIBERALE E NUOVE FORME DI STATO NEL PERIODO TRA LE DUE GUERRE

- I problemi del dopoguerra: crisi economica e tensioni sociali. Crisi dello Stato liberale.
- La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista sovietico. Il 1917; menscevichi e bolscevichi. Da Lenin a Stalin. Dalla N.E.P. Alle collettivizzazioni forzate.
- Il biennio rosso in Italia. Nascita dello squadristico agrario. Il ruolo di Chiesa e grande borghesia.
- Il fascismo da Piazza Sansepolcro alla marcia su Roma. Fase legalitaria e delitto Matteotti.
- Il fascismo dopo Matteotti; verso la dittatura.
- 1926-1929, dalle leggi fascistissime ai patti Lateranensi.
- Gli anni ruggenti negli US. Il '29 e Wall street. Roosevelt e il New deal.
- La Germania da Weimar al totalitarismo nazista. La lunga agonia della Repubblica. Hitler al potere, Hitler Fuhrer. Il significato della notte dei lunghi coltelli. Norimberga e le leggi razziali. Antisemitismo e Notte dei cristalli.

- Struttura militare dello Stato nazista. Rohm e le SA. Le SS di Himmler.
- Caratteri comuni ai regimi totalitari di massa. Controllo dello Stato ed organizzazione del consenso. OVRA e Gestapo.
- Politica economica del regime fascista: nascita delle corporazioni. Verso il protezionismo e l'autarchia. Le battaglie del fascismo. Gli anni del consenso, 1929-1936. L'Impero.
- Le leggi razziali del 1938.

### MODULO 3 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'escalation nazista verso la guerra. Dalla Saar ai Sudeti. Alla ricerca del *lebensraum*. Asse Roma-Berlino fino al Patto d'acciaio; aggressività e tattica; l'Anschluss e gli accordi Molotov-Von Ribbentrop.
- Schieramenti, teatri di guerra e fasi del conflitto. *Blitz krieg* – un paragone con quello del primo conflitto. Il fronte occidentale e la conquista della Francia. La battaglia d'Inghilterra.
- Mussolini e la guerra parallela. Il rovescio militare in Grecia e le sconfitte nel Nordafrica.
- La guerra oltre l'Europa. Roosevelt e l'isolazionismo americano. L'occasione di Pearl Harbour. La guerra nel Pacifico.
- Operazione Barbarossa; altri scenari e inizio della fine del reich hitleriano.
- Il 1943 in Italia. Sbarco in Sicilia e fine del fascismo. L'8 settembre.
- La Repubblica Sociale e l'invasione nazista del paese. Diserzioni e guerra partigiana.
- La fine della guerra e il nuovo ordine mondiale.
- I nazisti e la questione ebraica. I campi di sterminio. La Shoah del popolo ebraico.

### MODULO 4 – IL SECONDO DOPOGUERRA

- L'ONU. La NATO e l'espansione del comunismo nei paesi dell'Est europeo.
- Guerra fredda e divisione del mondo per sfere d'influenza. La politica dei blocchi.
- La decolonizzazione.

**N.B.** Il modulo 4 verrà effettuato, parte con sintesi, nel periodo compreso da metà maggio al termine delle lezioni.

### 3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Lezioni frontali alternate a momenti di dialogo; questi ultimi sono stati a volte intensi, ed hanno tolto spazio per un miglior cammino verso l'effettuazione delle lezioni frontali. Ho cercato di adoperarmi affinché negli alunni aumentasse via via la riflessione individuale, lo studio autonomo e critico. Non sempre ci sono riuscito. A volte sì.

Uso di mappe concettuali e sintesi delle tematiche affrontate. Uso di mappe vere e proprie.

### 4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Il libro di testo in adozione nella classe: Brancati-Pagliarani La Storia in 100 lezioni – 3 L'età contemporanea. Ed. La Nuova Italia.

Lezioni frontali. In aggiunta ai libri di testo sono state fornite agli alunni apposite fotocopie e mappe concettuali tracciate alla lavagna. Sono state proposte alla classe visioni di documentari, o brani tratti da films, in particolare sul ventennio fascista e l'avvento al potere del nazismo.

### 5) SPAZIE E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

La presentazione ed effettiva realizzazione dei moduli ha richiesto particolari sacrifici di orario, o strette nell'analisi dei brani. Certamente, alcuni moduli sono stati svolti con migliore gratificazione, altri seguendo vie più rabberciate.

### 6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Strumenti di verifica: colloqui, prove semi-strutturate, tracce di argomento storico o socio-economico da svolgere in forma di tema e/o saggio breve.

Elementi di valutazione: pertinenza e completezza delle risposte, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della specifica terminologia, capacità di argomentare ed operare collegamenti e capacità di rielaborazione critica personale.

Tengo a specificare che in sede di scrutinio finale sarà mia cura integrare la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o meno dell'impegno profusi dal singolo/a alunno/a in corso d'anno; allo stesso modo saranno elementi di valutazione l'interesse e la partecipazione evidenziati ed i progressi relativamente alla situazione di partenza.

### 7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico gli alunni hanno sostanzialmente conseguito i seguenti obiettivi:

- conoscere le trasformazioni economiche e sociali avvenute tra XIX° e XX° secolo;
- conoscere e confrontare ideologie e forme di Stato;
- comprendere il legame esistente tra le trasformazioni economiche, quelle sociali e quelle politico-istituzionali;
- cogliere le relazioni tra gli eventi, in termini di spazio-tempo e causa-effetto;
- esporre le proprie conoscenze in forma ordinata.

#### **Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento di Ed. civica**

Sia nel primo trimestre che nel pentamestre le materie di Italiano e Storia sono state parte del previsto insegnamento di Educazione civica, con tre + tre ore totali.

Attraverso lo studio circa il formarsi di sistemi dittatoriali, la loro caduta, vari provvedimenti legislativi cardine per la comprensione del Primo Novecento europeo, diverse legislazioni legate ai periodi storici trattati, ho dato forma a prove di verifica che inerissero ai tumultuanti anni in oggetto di studio; e in virtù di ciò corrispondere agli alunni l'impatto che una lunga serie di legislazioni ebbe sull'esistenza dei popoli; in Europa e successivamente nel mondo.

#### **ARGOMENTI TRATTATI**

Durante il primo trimestre sono state affrontate le Leggi fascistissime e le normative in atto nella Germania nazista relativamente al carattere razzista del paese nel periodo 1933-1938; quindi, Leggi di Norimberga, e successive deliberazioni relative a "protezione del sangue e dell'onore tedesco e sulla cittadinanza del Reich".

Nel pentamestre si è fatto ricorso ancora ad argomenti afferenti la Storia del Novecento, anche attraverso la visione di pellicole cinematografiche,

L'ONDA – Un film del 2008 diretto dal regista tedesco D.Gansel, che – ambientato nell'attualità in un istituto scolastico tedesco – mette in relazione il tenebroso passato del paese al sentire degli alunni di una classe.

Si conta successivamente – a maggio – di lavorare su alcune delle più importanti legislazioni relative all' immediato dopoguerra, e comunque nello snodarsi delle differenze tra i sistemi politici della vecchia Europa (Repubblica parlamentare e presidenziale).

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

L' impegno della classe è andato via via declinando lungo l' intero a.s.; è complicato analizzarlo con reale ottimismo nel complesso. Vanno individuati, i ragazzi e le ragazze, caso per caso; e anche qui troveremo differenze sostanziali afferenti particolari e diversi aspetti del carattere. Si ritiene tuttavia, nel contesto di una lettura complessiva, che la classe sia pronta al tratto finale in un senso ben più esistenziale che scolastico.

Pochi alunni hanno reagito con interesse reale a proposito di personaggi ed eventi. È convincimento del docente che il fondamentale fallimento di alcune metodologie di insegnamento risieda nell' indispensabile presenza di prerequisiti (le basi) facenti capo a nozioni geografiche e vaghi saperi storici. Che la quasi totalità dei frequentanti le scuole superiori, ahimè, non possiede.



**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°E Corso Enogastronomia ed ospitalità alberghiera declinazione Sala servizi e  
vendita**

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

**Destinatari: 5E**

**Prof. BASILIO PAPA**

**PROFILO PROFESSIONALE**

**Codice ATECO**

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

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

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

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

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

**SCHEDA RELATIVA AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER  
 L'ORIENTAMENTO - PCTO**

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

<b>ATTIVITA'</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
PCTO presso le aziende del territorio nel mese di maggio 2022	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico
PCTO presso le aziende del territorio nel mese di maggio 2023	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico
<b>TOTALE ORE</b>	<b>240</b>		

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI CLASSE 5°E- Enogastronomia ed ospitalità alberghiera declinazione Sala servizi e vendita**

**TEMPI PREVISTI**

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

**MODALITA' ESECUTIVE**

Lezioni teoriche nel primo pomeriggio

Pratica operativa in orario pomeridiano - serale

Partecipazione a concorsi

**ARTICOLAZIONE DEL CORSO**

<b>MODULI</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
<b>Anno scolastico 2021-2022</b>			
Arte del vino	40	Buda Stefano	Buda Stefano
Il servizio alla carta Livello Alto	20	Calderoni Gabriele	Buda Stefano
Ciak si mangia Buffet	4	Papa Basilio	Papa Basilio
Esplorazione territorio con in cantina Celli	40	Papa Basilio	Papa Basilio
Vini e prodotti del territorio associato ad alimentazione	10	Papa Basilio	Papa Basilio
Brisighella, Marradi, Marziano (olio, birra, vino)	40	Papa Basilio	Papa Basilio
Cena degli Auguri	6	Papa Basilio	Papa Basilio
Aziende in festa Romagna Acque	10	Papa Basilio	Papa Basilio
<b>Anno Scolastico 2022- 2023</b>			
Servizio e territorio menu di tre Chef	9	Papa Basilio	Papa Basilio
Tre serate dello Champagne	9	Papa Basilio	Papa Basilio
Libera	8	Papa Basilio	Papa Basilio
Progetto territorio continua: Parma, Modena, reggio Emilia (salumi, lambrusco, Culatello, Parmigiano R)	12	Papa Basilio	Papa Basilio

Buffet Morgagni liceo Forli	7	Papa Basilio	Papa Basilio
Incontro Americani	6	Papa Basilio	Papa Basilio
Cena Presso Palazzo dei Capitano Bagno di Romagna	10	Papa Basilio	Papa Basilio
Tamburini camminando e visionando il territorio a piedi Bertinoro	10	Papa Basilio	Papa Basilio
Birrificio e prodotti primari ( nespoli, Mazzapigur, azienda agricola, castello di cusercoli, squaquerone)	20	Papa Basilio	Papa Basilio
<b>Anno scolastico 2023- 2024</b>			
Progetto Tamburini Paesaggio e paesaggi	10	Papa Basilio	Papa Basilio
Cucinarte	30	Papa Basilio	Papa Basilio
Cena Alzheimer	8	Papa Basilio	Papa Basilio
Associazione Fibrosi Cistica	8,30	Papa Basilio	Papa Basilio
Buffet Carabinieri	7	Papa Basilio	Papa Basilio
Parmigiano Reggiano esperto	4	Papa Basilio	Papa Basilio
Incontro prodotti e produttori del territorio, lezione dop igp con regione ER	4	Papa Basilio	Papa Basilio
Tre serate dell'Artusi	21	Papa Basilio	Papa Basilio
Memoria Bolognesi	10	Papa Basilio	Papa Basilio
Smurfit Kappa Cena	10	Papa Basilio	Papa Basilio
Fiera Sigep	8	Papa Basilio	Papa Basilio
A spasso a Fratta terme a piedi e visita Az. Stefanelli	4	Papa Basilio	Papa Basilio
A Mano A Mano Dialoghi Paralleli	8	Papa Basilio	Papa Basilio
<b>TOTALE ORE</b>	<b>393,30</b>		