

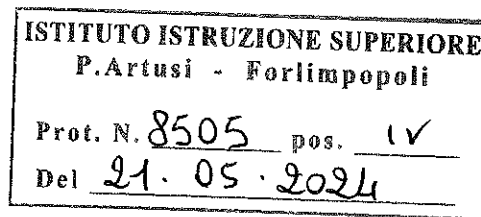
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

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°G

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

Declinazione: Arte bianca e pasticceria

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 5G

CONTENUTO

PARTE A

SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTE

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

PARTE B

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

AREA GENERALE

Italiano

Storia

Inglese

Matematica

Scienze motorie e sportive

Religione

Educazione civica

AREA DI INDIRIZZO

Francese

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

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

Arte bianca e pasticceria

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°G

Cognome Nome	
1.	Apollonio Andrea
2.	Borgognoni Emma
3.	D'Aria Alessia
4.	Fiorini Astrid
5.	Fiorini Valentina
6.	Kumar Diya
7.	Merendi Sofia
8.	Modina Katherina
9.	Rosetti Alice
10.	Segreto Lucia
11.	Stefanelli Alessia
12.	Tontini Diego

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**

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

2) PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**3) RELAZIONE SULLA CLASSE 5°G A.S. 2023/2024**

Gli alunni della classe 5G provengono tutti dalla classe 4G del precedente anno scolastico, eccetto una studentessa che proviene dalla 5G dell'anno precedente. Per quanto riguarda la componente docenti solo alcuni hanno mantenuto la continuità didattica nel triennio. Sono cambiati i docenti di Italiano e Storia, Diritto e Tecnica Amministrativa (il quale era stato però docente della classe in terza), Educazione Fisica, Francese, TOG e Religione. La mancata continuità in alcune materie non ha sempre favorito un percorso scolastico lineare. Inoltre, l'emergenza sanitaria avvenuta nel corso del biennio, ha fatto sì che alcuni di essi presentassero all'ingresso del triennio notevoli lacune che si è cercato di colmare nel corso di questi tre anni di lavoro. La classe si presenta eterogenea sul livello di conoscenze, abilità, competenze e potenzialità, ma il comportamento è nel complesso corretto e anche l'approccio alla scuola e allo studio è in generale responsabile e positivo da parte di tutti. In generale gli studenti hanno sviluppato una maggiore maturità nel corso di questo anno scolastico rendendosi attivi e reattivi nella risposta alle proposte didattiche avanzate dai docenti. Didatticamente si è cercato di effettuare collegamenti con argomenti svolti negli anni precedenti, rendendo possibile una rielaborazione dei contenuti e una visione d'insieme delle discipline. Le difficoltà, per molti, si sono riscontrate nella padronanza del lessico e nel corretto utilizzo della terminologia specifica. La frequenza alle lezioni per alcuni alunni è stata irregolare, non si evidenziano però casi in cui si sia raggiunto il limite di assenze previsto. Nel corso dell'anno le carenze formative di alcuni studenti sono state parzialmente colmate. Al momento della stesura del documento, sono riconoscibili quattro livelli di profitto: un buon livello raggiunto da pochi che, durante tutto il percorso scolastico, hanno mantenuto costante l'impegno e la partecipazione mostrando capacità comunicative e continuo interesse a rielaborare sempre in modo personale e critico i contenuti proposti. Un discreto livello raggiunto dalla maggioranza degli alunni che possiedono competenze comunicative abbastanza buone e una discreta capacità di rielaborare criticamente i contenuti proposti. Un livello sufficiente raggiunto da un gruppo ristretto, che possiede conoscenze non sempre adeguate e poco approfondite, in grado di organizzare un'esposizione semplice, rielaborando solo in alcuni casi in modo autonomo i contenuti. Un livello parzialmente sufficiente raggiunto ad oggi da pochi alunni che hanno sempre dimostrato un apprendimento prevalentemente mnemonico, spesso non adeguato e con difficoltà nell'organizzare gli interventi, sia a livello orale che nella stesura di elaborati scritti, non riuscendo ad esprimere in modo corretto le conoscenze dei concetti appresi. Per questi studenti, inoltre, la preparazione in alcune discipline risulta ancora superficiale o lacunosa. Il processo formativo della classe è stato integrato, come si evince dalle relative schede, dai "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento": gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati più che sufficienti e in alcuni casi più che buoni o ottimi. Gli alunni hanno elaborato una relazione di natura pluridisciplinare riguardante il loro personale PCTO che sarà presentata durante il colloquio d'esame. Il dialogo educativo impostato dai docenti, basato principalmente sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, del rispetto reciproco e del regolamento d'Istituto, si è dimostrato positivo e responsabile.

Gli studenti hanno svolto le prove INVALSI di Italiano, Inglese e Matematica dal 4 al 9 marzo 2024.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

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

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

Data	Attività
24-01-2024	Uscita didattica Sigep

Data	Attività
26-03-2024	Uscita didattica a Perugia

Data	Attività
22-04-2024	Progetto "Lo Zibaldone Gastronomico"

Data	Attività
23-11-2024	Progetto incontro "Grana Padano"

**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°G

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

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

Classe 5°G Corso per adulti	Docente referente per ed. civica prof.			
Insegnamenti	Docente	Periodo di svolgimento		
		1° periodo	2° periodo	Totale
Italiano	Biondi Morena	3		3
Storia	Biondi Morena	1	8	9
Inglese	Gramellini Barbara		8	8
Francese	Garzanti Ilaria		3	3
Diritto e tecnica amministrativa	Lucchi Maurizio	3	3	6
Scienze e cultura dell'alimentazione	Costa Alessandro		5	5
Arte bianca e pasticceria	Merli Giovanni	8		8
Totale		15	27	42

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°G

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	Laboratorio ANPAL

Ore	Attività
2	Camera di Commercio

Ore	Attività
1	Firma digitale Spid

Ore	Attività
4	Punto Europa

Ore	Attività
-----	----------

2	Alma Orienta
---	--------------

Ore	Attività
14	Giornate orientamento

Ore	Attività
2	AVIS-AIDO-ADMO

Ore	Attività
1 cad	Orientamento con docente tutor

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: MORENA BIONDI

CLASSE: 5°G

INSEGNAMENTO: ITALIANO

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

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti della classe 5[^]G hanno tenuto un comportamento positivo, aperto al dialogo e generalmente ricettivo; tale da aver favorito l'affermarsi di un clima di lavoro sereno. Alcuni hanno saputo trarre vantaggi dalle lezioni in classe in cui si sono coinvolti partecipando in modo adeguato al dialogo educativo-didattico, mentre altri invece, hanno partecipato con minore costanza e non sempre hanno saputo organizzare in modo efficace il proprio metodo di studio. La docente assegnata alla classe solo in questo anno scolastico, ha cercato di mettere in campo ogni strumento didattico possibile, utile a facilitare il percorso degli studenti, raggiungendo dei risultati positivi rispetto alla situazione di partenza. L'applicazione allo studio, la puntualità nell'adempiere alle consegne, l'assunzione di responsabilità di fronte agli impegni scolastici sono risultati nel complesso adeguati e nel complesso soddisfacenti per buona parte della classe. Quasi tutti gli alunni hanno mostrato un atteggiamento nei riguardi della disciplina umanistico-letteraria un po' schematico, meccanico ma generalmente positivo. Alcuni alunni hanno cercato di curare la capacità espositiva, la rielaborazione dei contenuti, il metodo di lavoro grazie all'impegno nell'affrontare con costanza lo studio; invece un ridotto numero di alunni ha tenuto un impegno altalenante, evidenziando qualche difficoltà nell'approccio alla disciplina. La classe, pur presentando livelli di apprendimento non omogenei, nel complesso, ha raggiunto una preparazione più che sufficiente, con esiti in qualche caso, anche buoni. Gli argomenti del programma della disciplina sono stati affrontati nel loro complesso, come da progetto iniziale della docente e portati a termine, con aggiustamenti e modifiche in itinere, soprattutto in relazione alle esigenze e ai livelli di apprendimento della classe. Si è cercato di fare in modo che i ragazzi incontrassero gli autori tramite le loro poesie, pagine di romanzi; l'obiettivo è stato anche quello di far conoscere il contesto storico-sociale degli autori proposti, al fine di far scoprire la complessità degli eventi e i vari collegamenti interdisciplinari con lo scopo finale di far apprezzare le realtà studiate, tentando di trovare un collegamento con ricaduta sul vissuto attuale capace di portare ad una certa rielaborazione delle idee e alla scoperta di sé. Una certa importanza è stata data al testo scritto, curando le parti semantiche e metalinguistiche. L'analisi del testo, tipologia A-B-C, è stato sempre proposto agli alunni suggerendo una lettura attenta della traccia, la scrittura di uno schema, scaletta per impostare adeguatamente la trattazione. Il 17 Aprile si è svolta la simulazione della prova d'Esame di Stato; nel corso dell'anno sono state somministrate verifiche simili (tipologia A, B, C). Le verifiche sia orali sia scritte sono state in genere proposte al termine di argomenti per accertare l'acquisizione di adeguati livelli di comprensione, rielaborazione critica e capacità organizzativa dei contenuti; è stato considerato anche il livello raggiunto del linguaggio specifico della disciplina. Gli alunni hanno evidenziato buona volontà nel voler acquisire una adeguata preparazione anche se talvolta la resa delle conoscenze acquisite e una rielaborazione personale dei contenuti sia allo scritto sia all'orale, è risultata per alcuni poco approfondita, per altri invece adeguata anche dal punto di vista della padronanza linguistica. Per quanto concerne Educazione civica, gli studenti hanno risposto in modo consapevole, attento e con sensibilità agli argomenti affrontati. La docente M. Biondi dichiara di aver conosciuto la classe solo durante l'anno 2023-2024 e per motivi di salute è stata costretta ad interrompere il lavoro ad inizio Aprile (giorno 9). Era stata appena introdotta la vita e la poetica di Montale.

*Il supplente ha portato a termine il programma scolastico indicato dalla docente curriculare e ha poi proseguito con un giro di interrogazioni e un ripasso finale in vista dell'esame di stato.

*La parte indicata viene scritta dal supplente arrivato in data 15 aprile, mentre la parte precedente era stata redatta dalla docente curriculare.

2) PROGRAMMA SVOLTO

La narrativa naturalista e verista

- Il Positivismo e il Realismo. I miti della scienza, della tecnologia e del progresso. Il criterio dell'oggettività.
- Il Naturalismo francese e il Verismo italiano come movimenti ideologici: similitudini e differenze.
- Émile Zola e il Naturalismo: il metodo scientifico-sperimentale. Il romanzo sperimentale. La centralità narrativa della quotidianità contemporanea di persone comuni.
- Da Il romanzo sperimentale, lettura e commento del brano: "Come si scrive un romanzo sperimentale".
- L'ammazzatoio: temi, stile narrativo, obiettivi dell'opera.
- Da L'ammazzatoio, lettura, analisi e commento del brano: "Come funziona un romanzo naturalista?"

Giovanni Verga

- Biografia, adesione al Verismo. Illustrazione generale della più importante opera verista "Il ciclo dei vinti". Ripresa della teoria zoliana del criterio dell'impersonalità; tematica della fiamma del progresso, tema della roba, tema dell'ostrica. Strategie narrative e stilistiche (eclissi dell'autore, artificio della regressione, discorso indiretto libero).
- Da Vita dei Campi, lettura e analisi di "Fantasticherie": l'ideale dell'ostrica".
- Da Vita dei Campi, lettura, analisi e commento della novella: "Rosso Malpelo".
- Da Novelle rusticane, lettura e commento "La roba".
- I Malavoglia: la vicenda, i personaggi, i temi, la religione della famiglia, le tecniche narrative.
- Da I Malavoglia, lettura, analisi e commento dei brani: "Uno studio sincero e appassionato" (passi scelti, Prefazione), "Padron 'Ntoni e la saggezza popolare" (da cap. I), "L'affare dei lupini" (da cap. I), "L'addio di 'Ntoni" (da cap. XV).
- Mastro-don Gesualdo: il protagonista e gli aspetti salienti della vicenda, tra ascesa sociale e sconfitta.
- Da Mastro-don Gesualdo, lettura, analisi e commento del brano: "Una giornata tipo di Gesualdo"- "Splendore della ricchezza e fragilità dei corpi" -"Gesualdo muore da vinto" (parte IV, cap. V).

Il Simbolismo e Decadentismo

- Charles Baudelaire: cenni biografici sul precursore della poesia simbolista, la condizione del poeta nella società, la raccolta "I fiori del male" (tratti fondamentali dell'opera). Le figure retoriche salienti: sinestesia, analogia.
- Da I fiori del male, lettura, analisi, commento dei testi: "Corrispondenze", "L'albatro", "Spleen IV".
- Il Simbolismo e il Decadentismo in Francia e in Italia.
- Arthur Rimbaud e i poeti maledetti. Il poeta veggente e la libera associazione di idee e immagini.
- Da Poesie, di A. Rimbaud, lettura, analisi e commento di: "Vocali".

Giovanni Pascoli

- Biografia. La poetica e la visione del mondo.
- La tematica del nido: significato biografico, tematica delle "piccole cose", simbolismo. Teoria del fanciullino come nucleo della concezione poetica dell'autore.

- Presentazione delle soluzioni formali, stilistiche utilizzate nelle poesie: valore fonosimbolico dei suoni, metafora, analogia, sinestesia e onomatopea.
- La raccolta *Myricae* (temi e linguaggio poetico). La raccolta *Canti di Castelvecchio* (ambienti e temi).
- Da *Il fanciullino*, lettura, analisi e commento di: “Una dichiarazione di poetica” (capitoli I, III, IV).
- Da *Myricae*, lettura, analisi e commento di: “Lavandare”, “Arano”-“X agosto”, “Temporale”, “Il lampo”, “Il tuono”.
- Da *Primi poemetti*, lettura, analisi e commento di “L’aquilone”
- Da *Canti di Castelvecchio*, “Il gelsomino notturno”

Gabriele D'Annunzio

- Biografia all’insegna del “vivere inimitabile”, poetica e visione del mondo.
- Sensualismo, Estetismo, Superomismo e Panismo (elementi fondamentali della poetica).
- Il romanzo *Il piacere* (trama- aspetti salienti): l’aspirazione a fare la propria vita come un’opera d’arte, un esteta in bilico tra superomismo e inettitudine.
- Cenni alla poesia delle *Laudi* e alla raccolta poetica *Alcyone*: vitalismo e metamorfosi panica, musicalità, effetti fonici e figure di suono (allitterazione, onomatopea, ripetizione).
- Da *Il piacere*, lettura, analisi e commento del brano: “Tutto impregnato d’arte” (libro I, cap. II).
- Da *Alcyone* (*Laudi*), lettura, analisi e commento di: “La pioggia nel pineto”.

La narrativa d’indagine interiore: dal Decadentismo al romanzo psicologico e di crisi dell’io.

Luigi Pirandello

- Biografia, il pensiero e la poetica.
- Le tematiche salienti delle opere: la vita come teatro, il contrasto tra vita e forma, la maschera e tre maniere per tentare di liberarsene (l’immaginazione, la pazzia, l’adesione al flusso vitale), la dissoluzione dell’io, il relativismo conoscitivo.
- Il saggio *L’umorismo*: dall’avvertimento al sentimento del contrario, dal comico alla riflessione.
- La raccolta *Novelle per un anno*: la narrazione in medias res e la caratterizzazione dei personaggi (aspetti salienti). Il romanzo *Il fu Mattia Pascal*: trama e significato dell’opera.
- Il romanzo “Uno, nessuno e centomila”: trama e significato dell’opera.
- La raccolta di testi teatrali *Maschere nude* e gli aspetti essenziali del teatro pirandelliano: -Sei personaggi in cerca d’autore, fra tradizione del dramma borghese e innovazione del metateatro. “*Enrico IV*”-Aspetti salienti della trama.
- Da *L’umorismo*, lettura, analisi e commento del brano: “Una vecchia signora imbellettata”.
- Da *Novelle per un anno*, lettura, analisi e commento di “Il treno ha fischiato”. Lettura e analisi della novella “*Certi obblighi*”.
- Da *Il fu Mattia Pascal*, lettura, analisi e commento dei brani: “Adriano Meis entra in scena”, passi scelti (da cap. VIII), “L’ombra di Adriano Meis”, passi scelti (da cap. XV).
- Da *Uno, nessuno e centomila*, lettura, analisi e commento dei brani: “Tutta colpa del naso”, passi scelti (da libro I, capitoli I-II). “La vita non conclude”, passi scelti, cap. II, IV.
- da *Sei personaggi in cerca d’autore* (atto I); “L’apparizione dei personaggi”.

Ritratto d’autore - Italo Svevo

- Biografia e la formazione dell’autore tra incrocio di culture.
- Il romanzo *La coscienza di Zeno*: le novità tematica e strutturale dell’opera. L’influsso di Joyce e l’importanza della psicanalisi freudiana.

- Novità poetiche: la percezione soggettiva del tempo, un nuovo protagonista tra inetto e pseudo-inetto, il conscio e l'inconscio, il complesso edipico e l'influenza di Freud, la vita come malattia e il finale apocalittico-profetico.
- Presentazione dei contenuti e della trama in sintesi dei tre romanzi: "Una vita", "Senilità" e "La coscienza di Zeno".
- Da "Una vita", lettura e analisi del brano "Lettera alla madre", cap. I
- Da La coscienza di Zeno, lettura, analisi e commento dei brani: "Prefazione" (da cap. I), "L'origine del vizio" (da cap. 3), "Muoi!" (da cap. 4), "Analisi o psicoanalisi" (da cap. 8), lettura e analisi del brano "un'esplosione enorme che nessuno udrà"(cap. 8).

La poesia italiana tra le guerre

- Il Futurismo e Filippo Tommaso Marinetti: un movimento d'avanguardia, il Manifesto del futurismo e i temi della poesia futurista; il Manifesto tecnico della letteratura futurista e il nuovo linguaggio poetico, immaginazione senza fili e parole in libertà.
- Da teoria e invenzione futurista: "Una cartolina da Andrianopoli bombardata Zang Tumb Tumb", lettura, analisi e commento.
- Palazzeschi, solo esempio e significato della poesia da L'incendiario, "Lasciatemi divertire"
- La poesia dei Crepuscolari. Temi e motivi salienti.
- Guido Gozzano. Tratti salienti della poetica. Da I colloqui, lettura e analisi "La signorina Felicità ovvero Felicità".

Giuseppe Ungaretti

- Biografia, poetica e novità dello stile.
- La raccolta L'allegria: temi, scelte stilistiche, l'essenzialità e l'espressività della parola.
- Da L'allegria, lettura, analisi e commento di: "Veglia", "Fratelli", "I fiumi", "San Martino del Carso", "Mattina", "Soldati".

Eugenio Montale

- Biografia. Cenni alle raccolte e alle fasi poetiche.
- La poetica degli oggetti. I temi principali: il paesaggio, il male di vivere e la ricerca di una via di fuga, la figura femminile.
- Da Ossi di seppia, lettura, analisi e commento di: "Non chiederci la parola", "Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato".
- Da Occasioni, "La casa dei doganieri".
- Da Satura, lettura, analisi e commento di: "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale".

Salvatore Quasimodo

- Biografia-cenni
- Il canto della liberazione dell'uomo dalla guerra, attraverso la raccolta Giorno dopo giorno, da cui vengono approfondite "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo".
- Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica e novità dello stile.
- La raccolta L'Allegria: temi, scelte stilistiche, essenzialità ed espressività della parola.
- Da L'Allegria, lettura e analisi dei testi poetici: "Veglia", "Fratelli", "San Martino del Carso", "Mattina", "Soldati", "I Fiumi".

Sarà svolto dal supplente

- Umberto Saba: cenni biografici. "La poesia onesta", i temi quotidiani, l'autoconoscenza, la città, la donna.
- Da Il Canzoniere, lettura e analisi dei seguenti testi poetici: "A mia moglie", "La capra", "Trieste", "Ulisse".

- Letture con contestualizzazione storica di Primo Levi. Significato e valore della memoria.
- Da Se questo è un uomo; lettura e analisi “Arrivo ad Auschwitz”- “Se questo è un uomo”- Poesia “Shemà”.

Preparazione all’esame di Stato- Testo scritto

- La tipologia A della Prima prova dell’Esame di Stato: la comprensione, l’analisi e l’interpretazione del testo letterario.
- La tipologia B della Prima prova dell’Esame di Stato: la struttura e lo stile del testo argomentativo, comprensione, analisi trattazione ragionata sulle tematiche proposte.
- La tipologia C della Prima prova d’Esame: il testo espositivo-argomentativo, la suddivisione in paragrafi, la comprensione, analisi della documentazione proposta, esposizione ragionata e personale su tematiche di attualità.
- Stesura e revisione degli elaborati scritti.

LISTA TESTI DI LETTERATURA PER L’ESAME DI STATO

- E. Zola, da Il romanzo sperimentale, “Come si scrive un romanzo sperimentale”.
- “Come funziona un romanzo naturalista”?
- G. Verga, “Rosso Malpelo”, da Vita dei Campi, “La roba”, da Novelle rusticane.
- Da Vita dei Campi, “Fantasticherie”- l’ideale dell’ostrica”.
- G. Verga, “Uno studio sincero e passionato”, prefazione, da I Malavoglia
Id., “Padron ‘Ntoni e la saggezza popolare”, da I Malavoglia, cap. I
Id., “L’affare dei lupini”, da I Malavoglia, cap. I
Id., “L’addio di ‘Ntoni”, da I Malavoglia, cap. XV
- Da Mastro-don Gesualdo, “Una giornata tipo di Gesualdo”,
- “Splendore della ricchezza e fragilità dei corpi” “Gesualdo muore da vinto”
- C. Baudelaire, “Corrispondenze”, “L’albatro”, “Spleen”, da I fiori del male
- A. Rimbaud, “Vocali”, da Poesie
- G. Pascoli, “Arano”; “X agosto”; “Lavandare”, “Temporale”, “Il lampo”, “Il tuono”, da Myricae
Id., da il fanciullino, “Una dichiarazione di poetica”, da Primi poemetti,
- “L’aquilone”, da Canti di Castelvecchio, “Il gelsomino notturno”.
- G. d’Annunzio, “Tutto impregnato d’arte”, da Il piacere, libro I, capitolo II
Id., Da Alcyone, “La pioggia nel pineto”.
- L. Pirandello, “Adriano Meis entra in scena”, da Il fu Mattia Pascal
Id., “L’ombra di Adriano Meis”, da Il fu Mattia Pascal
Id., “Tutta colpa del naso”, “La vita non conclude” da Uno, nessuno, centomila
Id., da “Sei personaggi in cerca d’autore”, “L’apparizione dei personaggi”
Id. “Una vecchia signora imbellettata”, da L’umorismo
Id. “Il treno ha fischiato”, “Certi obblighi” da Novelle per un anno.
- La coscienza di Zeno: cap. 1 (Prefazione); “L’origine del vizio” (cap. 3);
- da cap. 4 “Muoi”; da cap. 8 (Analisi o psicanalisi).
- “La catastrofe inaudita: un’esplosione enorme che nessuno udrà”.
- “Lettera alla madre” da Una Vita.
- F. T. Marinetti, “Una cartolina da Adrianopoli. Zang tumb tumb”,
- da Teoria e invenzione futurista.
- “Manifesto tecnico della letteratura futurista”.
- Palazzeschi, “Lasciatemi divertire”, da L’incendiario

- Crepuscolari. G. Gozzano, “La signorina Felicita ovvero la Felicità”, da Colloqui.
- S. Corazzini, “Desolazione del povero poeta sentimentale”.
- G. Ungaretti, “I fiumi”; “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”, “Mattina”, “Soldati” da L’Allegria.
- E. Montale, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Merigiare pallido e assorto”, “Non chiederci la parola” da Ossi di Seppia; “Ho sceso, dandoti il braccio un milione di scale” da Satura
- S. Quasimodo, “Alle fronde dei salici”, “Uomo del mio tempo”, da Giorno dopo giorno.
- U. Saba, “A mia moglie”, “La capra”, “Trieste”, “Ulisse” da Il Canzoniere
- P. Levi, “Arrivo ad Auschwitz”, da “Se questo è un uomo” – Poesia “Shemà”.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il processo di insegnamento/apprendimento si è basato sulla lezione frontale supportata dal continuo dialogo educativo e dalla discussione guidata dei contenuti, suddivisi in unità didattiche. Nel corso dell’ a. s. inoltre, è stata impiegata l’applicazione Classroom per la condivisione di alcuni materiali e video. Riassunti dei vari argomenti sono stati svolti e condivisi con il supporto della docente di sostegno F. Grassi .

E’ stata data importanza sia al pensiero e alla poetica degli autori trattati, al contesto storico, alla lettura, alla comprensione e all’analisi dei testi letterari. Si è cercato di attuare collegamenti tra storia e letteratura, facendo cogliere le affinità e le differenze tra contesti culturali diversi, così come tra autori ed opere. Gli alunni sono stati guidati e stimolati alla riflessione sugli argomenti trattati, grazie ad un’organizzazione dialogica volta a sviluppare la motivazione e la trattazione argomentativa.

Sono state realizzate lezioni e attività volte all’acquisizione delle competenze utili alla produzione scritta per le tipologie previste dalla prima prova dell’Esame di Stato.

Sono stati pianificati momenti di ripasso volti a recuperare in itinere, concetti fondamentali al fine consolidare le varie conoscenze.

La programmazione svolta è stata preventivamente concordata con i colleghi delle classi parallele. Per quanto riguarda Educazione civica, nell’affrontare i contenuti ci si è avvalsi di lezioni dialogate e della condivisione di alcuni materiali cartacei discussi per stimolare la riflessione su temi e problematiche civili e della contemporaneità per affinare il senso critico.

4) MEZZI D’INSEGNAMENTO

È stato utilizzato il libro di testo in adozione: C. Giunta, M.Grimaldi, G.Simonetti, “Lo Specchio magico” . Dal secondo Ottocento a oggi (vol. 3), Garzanti Scuola. Ad integrazione dello stesso, sono state utilizzate sintesi condivisi mediante piattaforma Drive.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte nell’aula assegnata alla classe.

Per l’attività didattica della disciplina sono previste quattro ore settimanali di lezione.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Verifiche formative (in itinere) e sommative (alla fine dei moduli) sono state svolte in modo puntuale e sono state somministrate alla fine di macro argomenti per verificare i livelli di comprensione, rielaborazione e capacità organizzative. Come strumenti di verifica sono stati utilizzati i colloqui individuali, le prove scritte rispondenti alle tipologie previste dalla prima prova dell'Esame di Stato.

La valutazione del colloquio si è basata sui seguenti aspetti: conoscenza dei contenuti, competenze espositive, uso del lessico specifico della disciplina, abilità nel rielaborare, argomentare e collegare i contenuti.

Per quanto riguarda i componimenti scritti, sono state utilizzate le griglie approvate dal Gruppo disciplinare. Sono stati presi in considerazione i seguenti punti fondamentali: la congruenza con la traccia, la coesione e la coerenza testuale, la ricchezza e la proprietà lessicale, la correttezza grammaticale, la validità, l'ampiezza e la precisione dei contenuti. Gli elaborati oggetto di verifica prodotti dagli alunni sono stati visionati e riconsegnati con correzioni, spiegazioni personalizzate.

Per la valutazione finale vengono considerati anche la partecipazione motivata all'attività didattica, l'interesse dimostrato, la costanza dell'impegno e ovviamente i progressi rispetto alla situazione di partenza.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli studenti della classe hanno conseguito in modo soddisfacente, o essenziale gli obiettivi prefissati:

- delineare i tratti fondamentali del quadro culturale dell'epoca;
- presentare in maniera ordinata il pensiero e la poetica di un autore;
- conoscere temi e caratteristiche fondamentali dei testi e dei generi letterari studiati;
- contestualizzare, comprendere, analizzare un testo letterario nei suoi tratti fondamentali;
- riconoscere elementi di retorica, narratologia precedentemente acquisite
- confrontare elementi essenziali di diversi testi;
- esprimersi in modo chiaro ed ordinato;
- produrre, elaborare testi di tipo espositivo ed argomentativo pertinenti alla consegna, chiari e sufficientemente ordinati, organici e corretti.

**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: MORENA BIONDI

CLASSE: 5° G

INSEGNAMENTO: STORIA, ED. CIVICA

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

Gli alunni della 5[^]G hanno tenuto un atteggiamento corretto e collaborativo nei confronti della docente, in servizio nella classe solo dall'anno scolastico in corso; hanno mostrato generalmente attenzione e sensibilità per gli argomenti trattati così si è instaurato così un clima di serena collaborazione. L'insegnamento della disciplina è stato prevalentemente basato sulla conoscenza della storia come susseguirsi di eventi collegati tra loro secondo i rapporti di causa ed effetto, collocati sulla linea del tempo. Si è cercato di stimolare l'interesse degli alunni, diversificando le metodologie e portandoli a "problematicizzare" gli eventi trattati. L'attenzione e la partecipazione e l'applicazione allo studio, non sempre costante per tutti, hanno portato comunque in generale, a risultati discreti. Un gruppetto di studenti ha dimostrato una positiva motivazione, un certo interesse nei confronti di alcune tematiche trattate; solo un piccolo gruppo di alunni ha manifestato un impegno discontinuo ed un metodo di studio non sempre proficuo. L'esposizione orale dei contenuti trattati ha evidenziato, a volte, qualche incertezza sia per quanto riguarda l'acquisizione del linguaggio specifico sia per quanto riguarda la capacità di argomentazione consapevole e non solo mnemonica degli eventi considerati. Per quanto riguarda Educazione civica, gli studenti hanno risposto in modo consapevole agli argomenti affrontati, a volte apportando qualche intervento significativo.

La docente M. Biondi dichiara di aver conosciuto la classe solo durante l'anno 2023-2024 e per motivi di salute è stata costretta ad interrompere il lavoro ad inizio Aprile (giorno 9). Era stata appena introdotta la guerra fredda.

*Il supplente ha portato a termine il programma scolastico indicato dalla docente curriculare e ha poi proseguito con un giro di interrogazioni e un ripasso finale in vista dell'esame di stato.

*La parte indicata viene scritta dal supplente arrivato in data 15 aprile, mentre la parte precedente era stata redatta dalla docente curriculare.

2) PROGRAMMA SVOLTO

- La seconda metà dell'Ottocento-la nascita della società di massa. Conseguenze della II rivoluzione industriale. I progressi della scienza e della tecnica, nuove invenzioni. Imperialismo e colonialismo. La Belle Epoque-le trasformazioni della cultura.
- L'Italia di Giolitti. Le riforme sociali e lo sviluppo economico. Il sistema politico giolittiano. La guerra in Libia e la caduta di Giolitti.
- Cenni allo scenario extraeuropeo tra sviluppo e guerre: Stati Uniti- Giappone e Russia.
- La prima guerra mondiale: cause del conflitto- le cause politiche ed economiche -il sistema di alleanze a blocchi contrapposti e le rivalità tra Stati, la "polveriera balcanica", l'imperialismo e l'espansionismo economico. L'inizio del conflitto: il casus belli o causa occasionale, gli schieramenti avversari e la portata mondiale del conflitto. Il sistema delle Alleanze. Invasione del Belgio e della Gran Bretagna. Dalla guerra-lampo alla guerra di posizione: le nuove armi, lo stallo sui fronti orientale e occidentale, la guerra di trincea, la guerra sul mare. L'Italia verso la guerra: il dibattito tra neutralisti e interventisti, il Patto di Londra, l'ingresso in guerra, il fronte italiano, la "spedizione punitiva". La popolazione civile come fronte interno: l'economia di guerra, il ruolo delle donne, la propaganda di guerra. I fronti di guerra nel 1915-1916, il fronte italiano dell'Isonzo

e del Carso. La guerra sul mare. Il 1917, un anno cruciale- Disfatta di Caporetto. Il ritiro della Russia e l'ingresso degli USA. La fine della guerra. La definizione della pace e i suoi limiti: i "Quattordici punti" di Wilson e i principi di base, la Società delle Nazioni; sanzioni, nuovi assetti politici europei e mondiali. Il trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania.

La rivoluzione russa- La Russia, dalla rivoluzione alla dittatura: la rivoluzione di febbraio 1917 e il governo provvisorio; le Tesi di aprile di Lenin; la rivoluzione bolscevica di ottobre e l'instaurazione del regime socialista sovietico; l'uscita dal primo conflitto mondiale con la pace di Brest-Litovsk; la guerra civile tra zaristi e bolscevichi; dal comunismo di guerra alla NEP; la nascita dell'Urss; la dittatura di Stalin: la collettivizzazione agraria, la costruzione dello Stato totalitario, i gulag.

-Il mondo dopo la guerra e crisi del 1929. Economia, società e cultura nel dopoguerra. Crisi economica post-bellica, crisi finanziaria, indebitamento verso gli USA. Gli anni 20 -benessere e nuovi stili di vita, il nuovo ruolo delle donne, la crisi di sovrapproduzione. Il 24 Ottobre 1929: crollo della Borsa- Ripercussioni della crisi in tutta Europa. Il New Deal di Roosevelt.

-L'Italia dal dopoguerra al fascismo: la diffusione dei partiti di massa (partito socialista, partito popolare, partito comunista); la "vittoria mutilata" e la questione di Fiume. Il biennio rosso.

-Il fascismo: Mussolini dal socialismo alla fondazione dei Fasci di combattimento; (nazionalismo, violenza, appoggio della borghesia); le squadre d'azione; la nascita del Partito fascista e la marcia su Roma 1922; il delitto Matteotti 1924 e la fase autoritaria. Le "leggi fascistissime" e la costruzione dello Stato totalitario fascista, la propaganda, la simbologia fascista. I Patti lateranensi; la politica economica- le "battaglie" del fascismo (del grano, demografica.); la politica estera: l'avventura coloniale 1935, l'avvicinamento alla Germania; le leggi razziali -1938.

-La guerra civile in Spagna: ascesa e dittatura di Francisco Franco-Sintesi

Ascesa di Hitler: situazione economica tedesca nel primo dopoguerra; Hitler e la nascita del nazionalsocialismo; Hitler da cancelliere ai pieni poteri; la costruzione dello Stato totalitario nazista. La politica del terrore, la propaganda; l'appoggio degli industriali e dell'esercito alla politica di Hitler. Significato e caratteristiche del concetto di totalitarismo. L'ideologia nazista e l'antisemitismo -Notte "dei lunghi coltelli", le leggi di Norimberga, la "notte dei cristalli". La politica estera di Hitler: pangermanesimo, annessioni e occupazioni.

La politica aggressiva di Hitler Annessione all'Austria- Patto d'acciaio. -La seconda guerra mondiale: inizio del conflitto: concetto di "spazio vitale"- l'invasione della Polonia, la guerra si sposta verso il nord- Occupazione e situazione della Francia. La posizione dell'Italia: dalla non belligeranza all'entrata in guerra, l'impreparazione dell'esercito e le azioni militari italiane. Il fallimento della battaglia d'Inghilterra; l'operazione Barbarossa e la battaglia di Stalingrado; l'ingresso in guerra degli Stati Uniti. Lo scenario italiano: lo sbarco in Sicilia, apertura del fronte italiano; l'8 settembre del 1943 -Badoglio e il Paese nel caos; la Repubblica di Salò; la guerra civile e di liberazione in Italia: la Resistenza e la lotta partigiana; l'avanzata degli Alleati lungo la penisola; la popolazione civile e l'economia di guerra; le stragi nazifasciste; l'eccidio delle foibe. La conclusione della guerra: lo sbarco in Normandia, l'avanzata dell'Armata rossa, la caduta del fascismo e del nazismo, la bomba atomica e la resa del Giappone. La Shoah: dalle discriminazioni allo sterminio pianificato degli ebrei, campi di concentramento e di sterminio.

-Il secondo dopoguerra e i trattati di pace: il processo di Norimberga. Conferenza di Yalta. I costi della guerra e la nascita dell'ONU. Spartizione del mondo tra Stati Uniti e Unione Sovietica. Lo scenario postbellico in Italia: il voto alle donne, il Referendum istituzionale, la nascita della Repubblica e l'entrata in vigore della Costituzione italiana; la ricostruzione: il piano Marshall, il boom economico, la rivoluzione dei consumi e delle comunicazioni. Piano Comecon.

-La guerra fredda: Stati Uniti e Unione Sovietica, due blocchi contrapposti; il Patto Atlantico e la NATO, il Patto di Varsavia; la guerra del Vietnam-sintesi, la guerra di Corea-sintesi-; crisi di Cuba-Sintesi; la questione tedesca: la Germania divisa in due e il muro di Berlino.

-La fine della guerra fredda: la politica della "distensione" e del disarmo tra USA e URSS; la crisi dei regimi comunisti nell'Est Europa, la caduta del muro di Berlino e la riunificazione tedesca

-La decolonizzazione- Indipendenza dell'India- Gandhi- Sintesi

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

La lezione frontale è stata alternata a continui momenti di lezione dialogata e partecipativa, cercando di evidenziare i collegamenti tra i vari eventi trattati al fine di porre in rilievo i nessi di causa-effetto.

Si è fatto ricorso altresì a momenti di ripasso e di sintesi condivise su drive, a mappe concettuali al fine di favorire gli apprendimenti.

La programmazione svolta è stata preventivamente concordata con i colleghi delle classi parallele. Per quanto riguarda Educazione civica, ci si è avvalsi di lezioni dialogate e della condivisione dei materiali cartacei al fine di stimolare la riflessione su problematiche civili per favorire lo sviluppo di capacità critiche.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Testo in adozione: A. Brancati - T. Pagliarani, La storia in 100 lezioni, vol 3.

-Piattaforma Classroom - Drive.

- Materiali didattici: sintesi-riassunti- video ad uso didattico.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le attività didattiche si sono svolte nell' aula di lezione assegnate alla classe.

L'attività didattica della disciplina consta di due ore settimanali.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Esercitazioni, verifiche orali e scritte in itinere e sommative sono state puntualmente svolte in chiusura di macro-temi o argomenti per vagliare i livelli di comprensione, rielaborazione e capacità organizzativa raggiunta. E' stato considerato anche l'acquisizione del linguaggio specifico.

Costituiranno elementi di valutazione finale anche la partecipazione effettiva all'attività didattica, l'interesse dimostrato, l'impegno e i progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico, gli studenti hanno globalmente conseguito, alcuni in modo soddisfacente, altri in forma basilica, i seguenti obiettivi:

- conoscere gli eventi fondamentali della storia del secondo Ottocento e del Novecento;
- conoscere le trasformazioni economiche, sociali e politico-istituzionali del periodo affrontato;
- cogliere le connessioni tra gli eventi storici, individuare i rapporti causa-effetto;
- compiere raffronti tra contesti culturali, epoche e fatti;
- esporre gli argomenti studiati in modo autonomo, chiaro e sufficientemente ordinato.

EDUCAZIONE CIVICA

- Un percorso verso la democrazia: nascita della Costituzione -Assemblea Costituente- Articoli 1-2-3-4-9-11-
- Letture commentate tratte da “Se questo è un uomo” di Primo Levi.
- Visione di documentari
- Nascita dell’Unione europea-Significato e importanza. Incontro-laboratorio con esperti. Associazione di Forlì.
- ONU -nascita e significato
- Sviluppo sostenibile-Nuove sfide ambientali.

Obiettivi raggiunti

- Cogliere il valore dei principi di legalità e convivenza civile.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali politici e sociali.
- Comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

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

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Barbara Gramellini

CLASSE: 5°G

INSEGNAMENTO: LINGUA 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

Lo svolgimento delle attività didattiche proposte è stato facilitato da una continuità di tre anni che ha consentito una buona conoscenza reciproca e ad una relazione vissuta all'interno di un ambiente sereno caratterizzato da rispetto reciproco. La classe ha dimostrato predisposizione al dialogo e al confronto, impegno e collaborazione. Anche la rielaborazione e lo studio condotti a casa sono stati costanti. Talvolta si è reso necessario stimolare gli alunni ad una partecipazione più attiva in classe al fine di ottenere una reale e produttiva interazione attraverso l'utilizzo della lingua inglese intesa come veicolo di comunicazione. Al fine di consentire un'esposizione costante alla L2, si è cercato di incoraggiare in lingua inglese l'interazione fra insegnante ed allievi, associandola a spiegazioni supplementari, traduzioni e rinforzi in lingua madre.

Il profitto ed i risultati raggiunti sono ovviamente eterogenei, poichè rispecchiano prerequisiti, abilità, competenze, attitudini, personalità ed atteggiamento nei confronti della materia.

Qualche studente, pur dimostrando impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre sufficienti, a causa delle limitate abilità linguistiche, mentre la maggior parte degli alunni ha conseguito buoni risultati, lavorando in classe e a casa in modo proficuo. Alcuni si sono distinti per spiccate capacità di comprensione ed espressione, sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati molto positivi. Il lavoro dell'anno scolastico si è focalizzato in particolare sul rinforzo delle abilità di listening, speaking and reading mentre la produzione scritta ha lasciato spazio al consolidamento grammaticale e lessicale, ma soprattutto alle attività di lettura e rielaborazione, approfondite nell'ottica della comprensione di testi di settore e delle prove INVALSI.

2) PROGRAMMA SVOLTO

English for Special Purpose:

Libro di testo: Light The Fire, Assirelli, Vetri, Cappellini, Rizzoli

Module 1: Hospitality e Module 11: Think globally, Eat Locally

- Working in hospitality (p.14)
- The Philosophy of Slow Food (p.305)
- 0 Km Food (p.306)

Dossier in fotocopia

- Catering Sectors
- Scheme: How Chain Restaurants Work
- Hard Rock Café
- Will Italy Meet Starbucks?
- Food Panic: fast food
- The Slow Food Movement
- Which Economist

Educazione Civica: Sustainability

- Break the Plastic Habit
- Silo: a Zero Waste restaurant in Brighton on video(<https://youtu.be/oWn4SjwSn3I>)
- Silo, A Zero Waste Restaurant/Bakery/Coffee House in Brighton, UK
- Starbucks caring for our planet (<https://youtu.be/GZzZ2QGzkXs>)
- How could your Restaurant or your Bar be more Sustainable?; What is restaurant Sustainability?; How can you go green?

- How could you be more sustainable as a caterer? How could your restaurant be more eco-friendly? (short essay on Classroom)

Food & Health

Dal libro di testo: Light The Fire

Module 9: Food & Health

- A Healthy Lifestyle: Nutrients (p.240)
- Food and Health (pp.241-242)
- The Food Pyramid (p.243)
- Healthy Plates: The Eatwell Plate; My Plate (pp.246-248)

Diets

- The Mediterranean Diet (pp.250-252)
- Alternative Diets: Vegetarian and Vegan, The Raw food diet (p.255)

Dossier in fotocopia

- Alternative diets: Vegetarian diet, Vegan diet, Raw food diet
- Fad Diets - Why they don't work

In PowerPoint

- Diets: The Mediterranean, Vegetarian-Vegan Diets
- The Healing Power of Food: Lifestyle diets; Doctor prescribed diets and diabetes; Fad Slimming diets.

Food allergies and Intolerances

Dal libro di testo: Light The Fire

Module 9: Food and Health

- Celiac Disease (p.254 e p.259)

Dossier in fotocopia

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

Eating Disorders

Dossier in fotocopia

- Eating disorders: Anorexia Nervosa; Bulimia Nervosa; Binge eating
- Anorexia-Bulimia-Binge Eating: Behaviour and Effects

Language Course

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

- The Passive
- Conditionals
- Linkers

La programmazione di educazione Civica è stata ampiamente trattata ed ha riguardato la tematica della sostenibilità. Si è approfondito questo tema legandolo alla ristorazione, prendendo in esame esempi di ristoranti e chain restaurants che hanno adottato scelte sostenibili, che sostengono campagne di sensibilizzazione o che hanno realizzato specifici progetti per contribuire alla limitazione dell'utilizzo delle plastica.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Gli argomenti sono stati sviluppati incoraggiando il coinvolgimento attivo degli studenti. Durante le lezioni si sono alternati momenti di sintesi dei contenuti, facilitati dalla realizzazione di mappe mentali e di sintesi, attività di conversazione in lingua, lettura e analisi di testi scritti con esercizi di comprensione, il tutto finalizzato alla produzione individuale orale e scritta. In maniera ricorsiva i contenuti sono stati ripresi e collegati ai nuovi argomenti presentati, al fine di consentire il recupero ed il rinforzo continui. Sono state proposte inoltre numerose attività di listening con relativi esercizi di comprensione e/o completamento. Nel corso dello svolgimento di ogni lezione particolare cura è stata dedicata alle attività di interazione e soprattutto produzione orale individuale.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

I supporti didattici di cui la docente si è avvalsa per il perseguimento degli obiettivi disciplinari sono i seguenti:

- Libri di testo: Assirelli-Vetri-Cappellini: Light The Fire, ed. Rizzoli.
M. Bartram-R. Walton: Venture 2, ed. Oxford.
- Fotocopie e files di materiale di spiegazione e/o integrazione di contenuti e/o approfondimento
- Mappe di sintesi
- Power points di elaborazione o di sintesi di contenuti
- Computer con accesso alla LIM;
- Piattaforma G-Suite, in particolare Google Classroom utilizzata per il reperimento di materiali e schede di approfondimento e di recupero, la consegna dei compiti e delle presentazioni power point assegnate.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali. Nel corso del primo periodo si è pianificato un percorso che prevedeva lo studio di argomenti di English for special purpose alternato a momenti di approfondimento e studio della sintassi e della grammatica della lingua; inoltre numerose ore di lezione sono state dedicate alla preparazione per le prove Invalsi, con specifica attenzione ad attività di listening e reading di livello B1-B2. Il lavoro di recupero è stato svolto in itinere attraverso schemi riassuntivi, mappe, spiegazioni estese al fine di recuperare le lacune presentate da alcuni studenti. Nel corso del secondo periodo, ci si è focalizzati sullo studio di nuovi argomenti e su attività di speaking allo scopo di migliorare esposizione e pronuncia e di implementare la fluency. Le attività di speaking, inoltre, si sono utilizzate come stimolo per gli studenti ad una partecipazione più attiva e ad un costante coinvolgimento.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Si sono effettuate verifiche scritte e orali, coinvolgendo gli aspetti più significativi dei contenuti svolti. Ai fini della preparazione all'Esame le prove orali sono state più numerose. Per la loro valutazione si sono prese in considerazione la capacità di comprensione e di esposizione, la padronanza lessicale nell'esposizione e la conoscenza dei contenuti, la correttezza grammaticale e fonetica. Si sottolinea che nella valutazione della produzione orale si è data più importanza al contenuto che alla forma, a meno che questa non pregiudicasse la comprensione.

Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Saper partecipare ad interazioni di carattere quotidiano e su argomenti relativi al proprio settore di specializzazione
- Saper esprimere con semplicità e chiarezza, utilizzando un lessico appropriato, i contenuti studiati e le proprie opinioni.
- Sapersi esprimere in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Saper ascoltare e comprendere, cogliendone i punti principali, comunicazioni relative a tematiche del quotidiano e ad argomenti noti di studio
- Saper leggere e comprendere semplici testi di natura specifica
- Saper riassumere oralmente o con brevi e semplici testi un contenuto specifico
- Saper completare una griglia o uno schema
- Saper rispondere per iscritto a semplici domande relative a contenuti di indirizzo professionale
- Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali.

**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: Giosa Francesca

CLASSE: 5°G

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

Lavoro con i ragazzi di questa classe da tre anni.

Nella classe abbiamo costruito un percorso di lavoro che è diventato sempre più lineare e fruttifero nel corso degli anni, anche grazie allo snellimento della classe che era prima articolata con una classe di 8 studenti di cucina.

Inizialmente non è stato facile abituare i ragazzi allo studio della materia e ad un approccio non solo algebrico, ma anche teorico e grafico, inoltre provenivano da seconde differenti e avevano avuto basi e metodi di lavoro diversi e in alcuni casi presentavano numerose difficoltà di base.

Il terzo anno scolastico è stato quindi usato per colmare le lacune algebriche degli anni precedenti e per dare ai ragazzi alcune basi di geometria analitica e iniziare a studiare la materia da un punto di vista più teorico.

Durante la classe quarta e quinta tutto il lavoro e gli argomenti trattati sono stati impostati da un punto di vista grafico e intuitivo per cercare di sviluppare le capacità logiche degli studenti e accompagnarli nel modo più lineare possibile allo studio di funzione.

Durante le lezioni la classe si è sempre dimostrata piuttosto attiva, positiva e propositiva e la maggior parte degli alunni hanno dimostrato interesse per la materia. Nonostante ciò si sono evidenziate alcune difficoltà da parte di qualche studente soprattutto nelle capacità di calcolo e nella acquisizione di certe procedure più complesse.

Inoltre si sottolinea una scarsa attitudine allo studio teorico della materia da parte della maggior parte degli studenti, per questo motivo la materia è stata trattata da un punto di vista per lo più pratico e concreto, lasciando uno spazio limitato alla teoria.

Il profitto degli studenti è per la maggior parte positivo e rispecchia l'impegno e la costanza con cui si sono seguite le lezioni e con cui si sono svolti i compiti a casa.

Coloro che avevano l'insufficienza dopo il primo periodo valutativo l'hanno colmata con una interrogazione ma al momento in cui viene redatto questo documento alcuni studenti presentano ancora delle carenze.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Disequazioni:

- Ripasso delle disequazioni di primo e secondo grado intere, fratte e fattorizzabili svolte da un punto di vista grafico
- Ripasso delle disequazioni esponenziali intere
- Ripasso disequazioni irrazionali intere e fratte.

Funzioni:

- Classificazione delle funzioni algebriche (razionali intere e fratte, irrazionali intere e fratte, trascendenti (solo caso di esponenziali di base e e logaritmiche di base e))
- Determinazione del dominio di tutte le funzioni viste e rappresentazione grafica dei risultati trovati e viceversa determinazione del dominio dato il grafico di una funzione.
- Calcolo delle intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani e viceversa, trovare gli zeri e le intersezioni con l'asse y di una funzione dato il grafico.
- Verificare se una funzione è pari o dispari da un punto di vista grafico ed algebrico.
- Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione razionale ed irrazionale intera e fratta ed esponenziale da un punto di vista algebrico e dato il grafico di una funzione.

- Rappresentazione cartesiana dei risultati ottenuti.
- Altre considerazioni e semplici richieste deducibili dal grafico di una funzione

Limiti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite e deduzione di limiti finiti o infiniti di una funzione algebrica razionale e semplici casi irrazionali ed esponenziali in un punto o all'infinito attraverso tabelle.
- Deduzione grafica dei limiti, con particolare attenzione alla distinzione tra limite destro, sinistro e limite globale. Particolare attenzione anche alla distinzione tra valore assunto dalla funzione in un punto e valore del limite.
- Definizione di funzione continua.
- Classificazione dei punti di discontinuità da un punto di vista grafico e teorico.
- Calcolo di limiti immediati attraverso la sostituzione di tutte le funzioni studiate.
- Calcolo di limiti solo di **funzioni algebriche razionali intere e fratte** che si presentano in forma indeterminata (∞/∞ , $0/0$) attraverso infiniti equivalenti e scomposizioni e qualche esempio di calcolo di limite di funzione logaritmica ed esponenziale a base e sfruttando i risultati grafici.
- Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione da un punto di vista algebrico per semplici funzioni razionali fratte e funzioni intere o fratte definite a tratti.
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui (questi ultimi solo per funzioni algebriche razionali fratte) da un punto di vista grafico ed algebrico.
- Rappresentazione dei risultati ottenuti sul piano cartesiano costruendo un grafico probabile

Derivata di una funzione

- Introduzione al concetto di derivata come limite del rapporto incrementale, spiegando l'utilità della derivata nello studio dell'andamento di una funzione per determinare la pendenza della funzione in ogni singolo punto.
- Derivata di funzioni elementari ($y = k$; $y = x^a$; $y = \ln(x)$; $y = e^x$)
- Algebra delle derivate: somma-sottrazione-prodotto-divisione.
- Derivata di $y = f(x)^a$, derivata di $y = \ln(f(x))$, derivata di $y = e^{f(x)}$ (date non come composizione di funzioni ma come regole di derivazione)
- Calcolo della retta tangente ad una funzione in un punto di ascissa data.
- Significato grafico della derivata come pendenza della retta tangente in ogni punto
- Classificazione dei punti di non derivabilità a partire dal grafico di una funzione
- Classificazione dei punti di non derivabilità in modo algebrico per semplici funzioni definite a tratti composte da rette e parabole.
- Funzioni crescenti e decrescenti e punti stazionari.
- La ricerca di punti stazionari (max, min e flessi a tangente orizzontale) di funzioni razionali intere e fratte e semplici funzioni irrazionali intere ed esponenziali con lo studio del segno della derivata prima.
- Definizione di flesso come punto di cambio concavità a partire dal grafico di una funzione con particolare attenzione alla differenza tra flesso a tangente orizzontale, tangente obliqua e flesso a tangente verticale.

- Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti

Studio di funzioni algebriche razionali e interpretazione di grafici:

- determinazione del dominio
- intersezioni con gli assi
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- limiti agli estremi del dominio e ricerca di eventuali punti di discontinuità di terza specie
- determinazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali e obliqui
- ricerca dei punti stazionari (massimo, minimo e flesso a tg orizzontali)
- ricerca dei punti di flesso a tangente obliqua (solo in semplici casi) *
- rappresentazione grafica

Sono stati eseguiti studi completi di funzione solo per funzioni razionali intere e fratte. Nel caso di funzioni irrazionali ed esponenziali si sono fatti semplici esercizi spezzati tralasciando lo studio degli asintoti obliqui e dei flessi.

In generale si sono eseguiti spesso esercizi specifici riguardanti le singole parti dello studio di funzione, dove le informazioni rimanenti necessarie per rappresentare il grafico erano assegnate dal docente.

*Al momento della stesura del documento questa parte non è ancora stata svolta.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

-Attenzione a svolgere tutti gli esercizi, anche algebrici (come le disequazioni intere e fratte) da un punto di vista grafico e attribuendo sempre un senso intuitivo degli argomenti trattati in modo da dare concretezza agli argomenti più astratti.

-Stimolare l'apprendimento grafico e visivo e cercare di condurre i ragazzi nei ragionamenti per estrapolare le regole e i metodi da applicare, dando poco spazio alla teoria che rimane per loro molto astratta.

- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti inizialmente e ogni qualvolta è stato necessario

-Attenzione concentrata sullo studio di funzione, specificando sempre l'obiettivo finale del percorso. Tutti gli argomenti di Analisi sono stati affrontati applicati allo studio di funzione ed è stata saltata la parte più teorica di topologia e di definizioni con utilizzo di terminologia tecnica. In particolare il concetto di limite è stato affrontato soltanto in maniera intuitiva dal punto di vista numerico e grafico e l'argomento della derivata è stato affrontato per il legame che ha con l'andamento della funzione e il concetto di retta tangente.

-Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi soprattutto da un punto di vista algebrico.

-Visualizzazione di ogni argomento sempre anche con grafici.

-Numerosi esercizi standard svolti durante le lezioni e correzione degli esercizi assegnati per casa.

-Rallentamento dell'attività didattica per permettere di colmare le lacune, rallentamento ogni volta che i risultati deludenti di una prova lo richiedessero.

-Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione dei concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

-Testo in adozione (Leonardo Sasso-Ilaria Fragni : “Colori della Matematica” ed. Bianca vol. A DeA scuola) usato come esercizionario e consigliato come punto di riferimento e consultato in classe come aiuto per visualizzare situazioni grafiche.

-LIM con particolare uso di elaboratore grafici come Desmos e Geogebra per la visualizzazione grafica. Usata anche per correggere gli esercizi assegnati, per svolgere esercizi o interrogare e come indispensabile mezzo di comunicazione.

-Lavagna grafica e penna come mezzo per l'insegnate per scrivere alla LIM

-Classroom come mezzo per condividere il materiale didattico

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica sono previste 3 ore settimanali distribuite in tre giornate diverse.

Nel trimestre si sono riprese le tipologie di disequazioni di base (svolte sempre da un punto di vista grafico) per rendere più facile il loro utilizzo nello studio di funzione. Si sono sempre resi consapevoli i ragazzi dell'obiettivo finale di fare il grafico di una funzione e si è sempre mostrato loro il risultato che avremo ottenuto in modo da fare loro creare un collegamento concreto con il calcolo algebrico svolto.

In seguito si è ripassata la classificazione, lo studio del dominio e lo studio del segno mantenendo un costante parallelismo tra l'algebra (riprendendo alcuni concetti svolti gli anni precedenti) e la visualizzazione grafica dei risultati ottenuti; si è quindi proceduto con il calcolo dei limiti nelle forme più semplici e partendo sempre dal concetto intuitivo e dal significato grafico. Nel pentamestre si è proseguito con il calcolo delle forme indeterminate e collegando i limiti alla funzione ricercando gli asintoti e disegnando il grafico probabile, quindi con il calcolo della derivata si sono individuati gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente e quindi l'individuazione degli eventuali punti di massimo o minimo e flesso a tangente orizzontale. Lo studio di funzione è stato quindi affrontato come la costruzione di un identikit della funzione stessa che pian piano andava formandosi mantenendo ad ogni passaggio il parallelismo con la rappresentazione grafica di semplici funzioni algebriche razionali quindi prima con la produzione di un grafico probabile e poi, con l'introduzione delle derivate, di un grafico più preciso.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Perché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche verifiche scritte e a quelle orali alla lavagna. Le verifiche scritte sono sempre state di carattere pratico con risoluzione di esercizi in modo tale che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici e teorici, nelle verifiche orali si è cercato di far migliorare progressivamente i ragazzi nella esposizione dei contenuti e nella acquisizione di semplici concetti teorici. La richiesta è sempre stata coerente con quanto spiegato, in modo che i ragazzi avessero chiaro che cosa sarebbe stato loro chiesto. Nelle interrogazioni si è spesso usato un elaboratore grafico per fare domande avendo un disegno da cui partire o per verificare e controllare i risultati ottenuti algebricamente e cercare di fare ragionare i ragazzi e fare un eventuale lavoro di autocorrezione.

La valutazione ha tenuto conto ogni volta della partecipazione all'attività scolastica, della conoscenza e comprensione dei contenuti e delle procedure di calcolo, della capacità di rielaborare autonomamente, dell'abilità nell'organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente la propria esposizione, della padronanza nell'utilizzare un linguaggio specifico corretto.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi preventivati all'inizio dell'anno in accordo con le finalità del tipo di corso e con la fisionomia della classe, composta da ragazzi volenterosi, ma per lo più con scarse attitudini per la materia, riguardavano:

- L'utilizzo più consapevole e appropriato di tecniche e strumenti di calcolo
- Lo sviluppo di un atteggiamento collaborativo e organizzazione del lavoro autonomo
- L'individuazione di elementi significativi per la risoluzione di problemi
- L'interpretazione di grafici
- La produzione autonoma di grafici date semplici funzioni o fornite determinate informazioni
- L'acquisizione di un lessico matematico più specifico
- La costruzione di una mente logica e flessibile

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

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

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

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: Gottuso Giulia

CLASSE: 5°G

INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

1) RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

La classe, formata da 12 alunni (2 maschi e 10 femmine), durante l'anno ha partecipato con discreto interesse alle lezioni. I risultati raggiunti nell'ambito dell'educazione fisica sono abbastanza omogenei e un paio di alunni si sono distinti per buone doti motorie e sportive. Il lavoro di quest'anno è stato focalizzato principalmente sull'importanza di mantenere buoni stili di vita.

2) PROGRAMMA SVOLTO

- Valutazioni delle qualità motorie (capacità condizionali e coordinative).
- L'importanza del riscaldamento.
- Tecnica e didattica della pallavolo, del padel e del beach tennis.
- Balli caraibici (bachata, salsa).
- Educazione alla salute: informazioni sui corretti stili di vita e cattive abitudini da evitare.
- Posture scorrette della colonna vertebrale. (Paramorfismi e dismorfismi).
- Esercizi di base di tonificazione, mobilità articolare, allungamento.
- Esercizi preatletici (andature, allenamento alla corsa di resistenza).
- L'organizzazione dello sport in Italia (CONI e CIO).

Insegnamento di educazione civica afferente

Sport e razzismo: il concetto di razzismo, la nascita delle Olimpiadi con riferimenti specifici all'argomento.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Ho adottato un metodo di insegnamento attivo che comporta la partecipazione consapevole dello studente, poiché si contestualizzano le situazioni di apprendimento in ambienti reali analoghi a quelli che l'allievo ha esperito nel passato (attualizzazione dell'esperienza), che vive attualmente (integrazione qui e ora della pluralità dei contesti) o che vivrà in futuro (previsione e virtualità).

Ho usato tecniche di riproduzione operativa – direttiva come le dimostrazioni e le esercitazioni: esse puntano ad affinare le abilità tecniche e operative mediante la riproduzione di una procedura. Sono complementari e richiedono la scomposizione della procedura in operazioni e in fasi da porre in successione e da verificare ad ogni passaggio.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Ho utilizzato la voce e la gestualità tecnica.

Ho utilizzato le attrezzature didattiche e ginniche messe a disposizione dalla scuola, mentre per quanto riguarda le attività di beach tennis e padel le lezioni sono state svolte in una struttura esterna. Alcune volte ho utilizzato il videoproiettore per la proiezione di filmati.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Essenzialmente ho svolto le lezioni in palestra; varie volte, tempo permettendo, ci siamo recati all'aperto utilizzando il parco urbano vicino alla scuola, per approfondire e verificare la validità dell'attività in ambiente naturale.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le valutazioni erano inerenti alle prove pratiche durante le esercitazioni degli allievi.

I voti sono stati attribuiti in base alle tabelle didattiche sportive di riferimento ed alla conoscenza ed acquisizione delle tecniche esecutive dei gesti e movimenti specifici.

Ho valutato positivamente la rielaborazione personale di una prassia adattando la risposta a situazioni spaziali e relazionali diverse.

Nell'attribuzione dei voti ho considerato elementi di valutazione anche la correttezza del comportamento, l'adeguatezza dell'abbigliamento e la capacità di collaborare ed aiutare i propri compagni e compagne nella esecuzione delle attività.

Ho considerato inoltre la continuità dell'impegno ed i progressi personali in base alle situazioni di partenza.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi minimi per ottenere un profitto sufficiente sono stati:

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche.
- Organizzare una sana abitudine al movimento.
- Riconoscere i principali sport di squadra.
- Condividere e rispettare le regole dei giochi sportivi organizzati.

Per un profitto discreto:

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche.
- Organizzare e mantenere una sana abitudine al movimento.
- Conoscere le regole di gioco dei principali sport di squadra.
- Collaborare nel condividere e rispettare le regole dei giochi sportivi organizzati.

Per un profitto buono/ottimo:

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche.
- Organizzare e mantenere una sana abitudine motoria coinvolgendo anche i compagni o i familiari.
- Eseguire con fluidità e correttezza gli esercizi proposti.
- Praticare con passione uno sport e conoscere le principali regole e tecniche di gioco di alcuni sport di squadra.
- Essere in grado di gestire giochi sportivi con i compagni anche in modo creativo.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Saper argomentare gli elementi teorici 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: ANTONANTE MICHELE

CLASSE: 5°G

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 è composta da 12 studenti di cui 9 si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica. La classe non ha avuto problematiche di comportamento, proponendo un atteggiamento rispettoso e disciplinato. L'atteggiamento riguardo alla parte collaborativa e dialogica in classe, si presenta molto sotto le righe per ragazzi che a breve dovranno partecipare attivamente alla vita sociale. Poca propositività e proattività. Nel complesso comunque la classe ha raggiunto gli obiettivi fissati.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Il programma svolto ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità dei ragazzi, come richiesto dalla programmazione ministeriale. Ha offerto la possibilità di una riflessione sistematica della realtà storico-culturale da essi osservata, con particolare attenzione alla loro vita personale, alle loro aspettative future ed ai problemi esistenziali incontrati. L'obiettivo dello sviluppo della coscienza morale, della capacità critica, della rielaborazione personale del vissuto relazionale ed emotivo si è sviluppato attraverso contenuti proposti alla discussione, attraverso gli strumenti individuati all'inizio dell'anno scolastico. Contenuti:

Violenza sulle donne
 Responsabilità e libertà
 Le scelte di vita
 Giornata della memoria con discussione e filmato
 Bene e Male
 Questioni etiche
 Maternità
 Problematiche degli studenti
 Elementi caratterizzanti le diverse religioni
 Parità di genere

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Durante l'anno scolastico 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. L'ampiezza degli argomenti e la loro successione ha tenuto conto delle personali sensibilità degli studenti e degli avvenimenti del mondo che si impongono per rilevanza e valore.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Lezione frontale; Dialoghi guidati; Strumenti Audiovisivi; Video-lezioni

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo è stato diviso in moduli, preventivando i tempi di esecuzione non sempre rispettati in maniera regolare. La classe si è dimostrata quantitativamente e qualitativamente in grado di sostenere il percorso.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri di valutazione sono stati fissati in base al confronto, alle domande e alle riflessioni personali, soprattutto verbali. La valutazione si è basata sul grado di interesse e sulla capacità 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 riguardanti conoscenze e abilità, come da programmazione. Non si può dire altrettanto riguardo le competenze ed i compiti di realtà. Gli alunni infatti risultano poco propensi a mettersi in gioco, poco propositivi nel risolvere problemi reali, molto confusi riguardo le scelte che nell'ultimo anno si avvicinano.

**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: Garzanti Ilaria

CLASSE: 5°G

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

Pur avendo iniziato il lavoro con gli alunni solo in classe quinta e quindi alla fine del loro percorso di studi, il gruppo classe si è dimostrato fin dall'inizio disponibile al dialogo e al confronto. Gli alunni/e sono sempre stati partecipi alle attività in classe eccezion fatta per alcune ragazze più riservate e meno "comunicative" specialmente in una disciplina come la seconda lingua straniera. Il clima in classe è stato in genere disteso, collaborativo e inclusivo se consideriamo la presenza di alunni certificati che si sono dimostrati nel complesso interessati e partecipativi e positivamente impegnati.

2) PROGRAMMA SVOLTO

Passé composé e imperfetto: sapere utilizzare i due tempi verbali per descrivere eventi passati; saper utilizzare i tempi del passato per riconoscere gli elementi chiave della biografia scritta di un personaggio celebre dell'enogastronomia sapendoli elencare con risposte pertinenti

- **Les éléments nutritifs:** macronutriments et micronutriments
- **Les principes d'une alimentation saine et équilibrée : la pyramide alimentaire et le régime méditerranéen.** Lavori in classe a piccoli gruppi su tipi di diete e menù sani ed equilibrati come il régime dissocié, il menu pour la cantine d'un internat, il menu pour des adultes avec problèmes d'hypertension, le menu pour une maison de retraite.
- **I pronomi relativi QUI/QUE e OU/DONT**
- **Alimentation et maladies :** les maladies liées à une mauvaise alimentation (obésité, hypercholestérolémie, diabète) et les troubles du comportement alimentaire (anorexie et boulimie).
- **La sécurité alimentaire :** l'hygiène du personnel de restauration et des locaux, la contamination des aliments et les méthodes de conservation des aliments (argomento trattato in parte dopo il 15 maggio).

Insegnamento di educazione civica afferente: la sicurezza alimentare

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

- Lezione frontale per presentare e spiegare gli argomenti in fase iniziale
- Lezione partecipata sui contenuti trattati per operare collegamenti interdisciplinari tra i nuclei tematici delle materie oggetto di studi
- Lettura e comprensione di testi scritti attraverso l'individuazione di parole chiave e nuclei tematici
- Ascolto di audio e comprensione orale di dialoghi e testi
- Comprensione orale e giochi di ruolo con video
- Utilizzo di piattaforme come Wardwall per il riutilizzo di strutture grammaticali e linguistiche

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

- Libro di testo con attività di ascolto e comprensione orale
- Approfondimento di alcuni argomenti attraverso materiale integrativo fornito dalla docente
- Uso di piattaforme per l'esercizio e il riutilizzo delle strutture grammaticali in modo alternativo e ludico
- Uso della Lim per la ricerca di concetti ed approfondimento dei contenuti
- Uso di traduttori online come Reverso

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

- Lo spazio utilizzato è sempre stato l'aula di classe corredata dalla Lim
- I tempi: le lezioni in orario curricolare scanditi tra trimestre e pentamestre

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- Interrogazioni orali
- Interventi orali in classe durante la trattazione degli argomenti
- Verifiche scritte
- Valutazione degli approfondimenti individuali o a piccoli gruppi inerenti ad alcuni argomenti trattati

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Riconoscere gli elementi chiave di un testo/domanda e saperli elencare/saper rispondere in maniera pertinente, utilizzando il lessico specifico adeguato e le funzioni comunicative note
- saper comprendere testi di argomento tecnico-professionale individuando le informazioni principali e quelle più specifiche e saper comprendere domande inerenti a tali argomenti
- saper operare collegamenti interdisciplinari tra i nuclei tematici delle materie oggetto di studio.
- Produrre semplici testi di argomento professionale oppure presentazioni Google o Power Point utilizzando le strutture grammaticali note e il lessico specifico

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento: acquisire la consapevolezza dell'importanza del rispetto delle norme d'igiene da parte del personale della ristorazione, conoscere le cause della contaminazione alimentare e le possibili intossicazioni, nonché i principali metodi di conservazione degli alimenti ed i principi di sicurezza sanitaria del metodo HACCP.

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: Alessandro Costa

CLASSE: 5°G

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

La continuità didattica degli ultimi tre anni nella classe ha favorito l'instaurarsi di un rapporto sereno e di collaborazione. Tutti gli alunni hanno tenuto un comportamento corretto e mostrato disponibilità all'ascolto ed al dialogo educativo. Più eterogenea risulta la situazione della classe per rendimento scolastico e risultati raggiunti. Alcune alunne, dotate di buone capacità, si sono impegnate nello studio con metodo e costanza, riuscendo ad acquisire competenze sicure ed una conoscenza approfondita dei contenuti disciplinari, su cui sanno riferire in modo corretto; altri, abbastanza motivati allo studio ed interessati, impegnandosi con sufficiente continuità, hanno conseguito una preparazione discreta; altre ancora hanno trovato qualche difficoltà a rielaborare criticamente i contenuti appresi, a collegare le conoscenze e riferirle a contesti precisi ed hanno conseguito una preparazione sufficiente, ma di carattere prevalentemente mnemonico.

Diversificate sono anche le competenze acquisite in ambito comunicativo, che risultano essere abbastanza sicure per alcuni elementi, meno consolidate per altri, che si esprimono con qualche difficoltà e utilizzano la terminologia specifica della disciplina in modo un po' incerto.

La frequenza è stata regolare.

2) PROGRAMMA SVOLTO

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- La dieta equilibrata.

La valutazione della composizione corporea: il peso teorico, l'indice di massa corporea (IMC).

Il bilancio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, energia per le attività fisiche, accrescimento, gravidanza ed allattamento).

I Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti (L.A.R.N.).

I fabbisogni nutrizionali (proteine, lipidi, glucidi).

La classificazione degli alimenti nei 5 gruppi.

La lista alimentare (l'equilibrata ripartizione nei pasti delle calorie assunte giornalmente).

Le linee-guida per una corretta alimentazione.

- Tipologie dietetiche.

La dieta mediterranea.

La dieta vegetariana e vegana.

- L'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.

Alimentazione in gravidanza, alimentazione in allattamento.

Alimentazione nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza.

Alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età.

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La dietoterapia.

Caratteristiche, cause, rischi per la salute ed indicazioni dietetiche relative alle seguenti patologie: obesità, dislipidemie (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia), aterosclerosi, ipertensione, diabete.

Alimentazione nella prevenzione dei tumori.

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

Allergie ed intolleranze alimentari. La celiachia; l'intolleranza al lattosio.

IGIENE DEGLI ALIMENTI

- La contaminazione degli alimenti.

Contaminazioni chimiche: metalli pesanti, pesticidi, sostanze chimiche usate nella pratica veterinaria (antibiotici, anabolizzanti); le contaminazioni derivanti da processi di cottura, da materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e da sostanze chimiche naturali.

Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti, muffe, prioni, parassiti.

I fattori di crescita dei batteri, la moltiplicazione batterica, le spore e le tossine batteriche.

Le principali malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: salmonellosi, listeriosi, botulismo, intossicazione stafilococcica, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, tossinfezione da *Bacillus cereus*, colera.

Le infezioni virali: l'epatite A. Le parassitosi: teniasi, anisakidosi.

- La prevenzione igienico sanitaria.

Le regole per mantenere una corretta igiene della persona, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature.

Il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP (le azioni preliminari, i 7 principi base, i punti critici di controllo nei locali di ristorazione).

I NUOVI CONSUMI ALIMENTARI

- L'evoluzione dei consumi alimentari.

- Consumi e produzioni alimentari ecosostenibili.

- La filiera agroalimentare.

- I nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati (arricchiti e supplementati), funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici), innovativi, di gamma, integrali, biologici, dietetici (FSG).

- Le nuove tendenze di filiera dei prodotti dolciari e da forno.

LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- La qualità totale degli alimenti.

- Le certificazioni di qualità; i prodotti DOP, IGP, STG.

Insegnamento di educazione civica afferente

- Consumi e produzioni alimentari ecosostenibili.

- La filiera agroalimentare.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale nel corso della quale gli alunni sono stati sollecitati ad intervenire per esprimere opinioni e per riferire su esperienze o conoscenze personali pregresse al fine di promuoverne un maggiore coinvolgimento. I contenuti disciplinari sono stati proposti cercando di individuare quali applicazioni pratiche potevano derivare dalle conoscenze acquisite. Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate delle video-presentazioni al computer al fine di agevolare l'apprendimento anche attraverso la memoria visiva.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per la trattazione degli argomenti ci si è serviti di appunti a dispense, corredati di schede e tabelle, ricavati dalla consultazione di varie fonti di informazione e del libro di testo.

Le lezioni sono state svolte con l'ausilio dei mezzi informatici (presentazioni al computer).

Testo in adozione: - L. La Fauci "Scienza e cultura dell'alimentazione", Markes

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore di lezione settimanali pari a circa 132 ore teoriche. Il numero di ore effettivamente svolte è risultato inferiore, rispetto a quanto preventivato nel piano di lavoro, a causa delle diverse attività (incontri con esperti, uscite, ecc.) che hanno impegnato gli alunni in alcune ore di lezione. Comunque i tempi previsti per la trattazione degli argomenti specifici sono stati mediamente rispettati.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Strumenti di verifica.

- Prove scritte semistrutturate.
- Stesura di temi.
- Esercizi.
- Colloqui.

Criteri di verifica.

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

- Conoscenza dei contenuti.
- Correttezza linguistico-espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina.
- Padronanza delle competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.
- Capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale.

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

- Conoscenza dei contenuti.
- Padronanza dei mezzi espressivi.
- Capacità di utilizzare la terminologia specifica.
- Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione.
- Rielaborazione critica e personale degli argomenti.

Nella valutazione complessiva del profitto conseguito da ciascun alunno, alla fine dell'anno scolastico, si terrà conto, oltre che dei risultati delle verifiche orali e scritte, anche dell'impegno, della partecipazione, del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Conoscere le linee-guida per una corretta alimentazione.
- Saper calcolare il peso teorico e il fabbisogno energetico giornaliero di una persona.
- Saper formulare consigli dietetici appropriati in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie alimentari.
- Saper formulare menu o prodotti funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Conoscere le principali allergie ed intolleranze alimentari.
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari, le loro modalità di trasmissione e saper operare per prevenirne la diffusione.
- Conoscere e saper applicare le regole per mantenere una corretta igiene personale, nella

- manipolazione degli alimenti e nei locali di ristorazione.
- Conoscere i principi su cui si basa il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP.
- Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Saper individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

- Saper adottare scelte consapevoli nell'utilizzo delle materie prime, volte alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare..

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli**

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

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

DOCENTE: LUCCHI MAURIZIO **CLASSE: 5°G**
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA (abbr. DE.TA.)

- 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 5G, non è una realtà nuova per me, in quanto ho seguito il gruppo come docente di DETA nel corso della classe terza per poi incontrare di nuovo i ragazzi in quinta. Ho ritrovato con piacere un gruppo che, anche in quinta, ha mostrato e mantenuto nel corso dell'intero anno scolastico, un approccio decisamente positivo verso la disciplina. La partecipazione alle attività didattiche da parte dei ragazzi è risultata pertanto positiva e proficua. Ritengo di aver favorito questo atteggiamento attraverso un approccio pragmatico come riferirò al punto 3. Tale atteggiamento positivo degli alunni è sostanzialmente proseguito nel corso dell'anno scolastico, ed anche l'impegno e l'interesse nei confronti della disciplina è risultato sicuramente adeguato da parte dei ragazzi. Anche il comportamento da parte degli alunni è risultato corretto.

I livelli di profitto che si rilevano alla data del presente documento riflettono quanto detto in precedenza:

- il 20% si attesta su un livello di profitto discreto;
- il 50% si attesta su un livello di profitto buono;
- il 30% si attesta su un livello di profitto più che buoni o eccellenti.

2) PROGRAMMA SVOLTO

RIPASSO: FORME GIURIDICHE - BREAK EVEN POINT - BILANCIO D'ESERCIZIO E ANALISI DI BILANCIO

La forma giuridica dell'impresa, tipi di società e diversa responsabilità dei soci. Andamento dei costi, costi fissi, costi variabili e costi totali. Le formule di costi fissi, variabili, totali e ricavi totali e la formula del BEP.

Il bilancio d'esercizio, aspetti generali, finalità e obblighi per le società di capitale. Lo stato patrimoniale: contenuto delle voci. Il conto economico, costi e ricavi, confronto tra forma tradizionale "contabile" a sezioni contrapposte e forma scalare. Il conto economico scalare ed il rapporto con la finanza aziendale. Iter procedurale per l'approvazione e deposito del bilancio. Le regole (principi contabili) e "l'interesse sociale" per il bilancio.

LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE ED IL BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE DEL SETTORE:

Introduzione alla pianificazione e progettazione, differenze temporali, significato di strategia e possibili esempi nelle imprese del settore pasticceria, panificazione e gelateria. Strategia di espansione, consolidamento e ridimensionamento. Vision e mission. Il vantaggio competitivo e le forze di mercato che influenzano la competitività: forza contrattuale di fornitori e clienti, concorrenti attuali e potenziali e possibili servizi sostitutivi. L'importanza della differenziazione, leva dei costi e leva della qualità. Il ciclo della pianificazione e programmazione ed il controllo di gestione.

Introduzione al business plan: lo scopo del documento: finalità e ambito di utilizzo. Il piano degli investimenti relativo ad una piccola gelateria. Individuazione degli investimenti necessari in attivo circolante. Il piano finanziario. Impostazione del piano economico, con previsione quantità dei prodotti venduti e previsione dei ricavi basandosi su un prezzo di vendita medio del servizio coerente con la tipologia di impresa che si intende aprire. Previsione dei costi variabili e calcolo dei costi fissi, completamento piano investimenti con ammortamenti e calcolo oneri finanziari. La

valutazione della fattibilità economica, e la eventuale revisione del piano economico. Un esempio di business plan relativo all'apertura di una piccola gelateria.

IL MARKETING DELLE IMPRESE DEL SETTORE

Il marketing: orientato al mercato (basato sui bisogni), orientato alle vendite (che punta sulla pubblicità) e orientato alla produzione (con attenzione ai costi). Le fasi del marketing strategico ed operativo. La mappa di posizionamento. Riformulazione della nozione di marketing, orientato al mercato alla produzione ed alle vendite, con esempi inerenti le imprese del settore Piccole pasticcerie, gelaterie artigianali, ecc.). La linea guida del marketing programmatico: analisi del settore, segmentazione, tecnica e risultato, targeting e posizionamento e la mappa di posizionamento. Il marketing operativo con le 4 "P". prezzo, prodotto, comunicazione e distribuzione. Marketing concentrato, differenziato o indifferenziato. Le caratteristiche del prodotto delle imprese del settore: intangibile, deperibile e contestuale. Il marketing privato, pubblico ed integrato. Caso pratico con compito di realtà a gruppi: piano di marketing per apertura di, piccole attività di piccole pasticcerie o di piccole gelaterie anche con prodotti innovativi. Analisi, segmentazione, targeting e posizionamento. Definizione delle 4 leve del marketing mix. Aspetti teorici del marketing. L'analisi dei bisogni dei clienti e la misura della loro soddisfazione. Analisi della concorrenza: la quota di mercato (calcolata sui ricavi), e analisi delle differenze tra quote potenziali di mercato (fair share) e quote reali (market share). Le leve del marketing mix: il prodotto in particolare nelle imprese del settore. Il ciclo di vita del prodotto: lancio, sviluppo, maturità e declino (eventuale rilancio). I tre fattori che influenzano i prezzi, costi (full e direct e metodo del fattore), la concorrenza (quota di mercato e vantaggio competitivo), la previsione della curva dell'andamento della domanda. La distribuzione, canale diretto, breve e lungo. Il franchising La comunicazione: direct marketing, promozioni e public relation. Pubblicità istituzionale e di prodotto. Il WEB marketing.

NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE IMPRESE DEL SETTORE

Caratteristiche del contratto di ristorazione, catering e banqueting, ed elementi principali dei contratti tipici di riferimento. Le responsabilità che assumono le imprese e la tutela del consumatore.

Insegnamento di educazione civica afferente

Breve storia della UE attraverso i principali trattati. Il trattato di Lisbona e le competenze esclusive UE. Le norme europee su DIRETTIVE e REGOLAMENTI. Gli organi della UE ed il processo di formazione delle norme. Lavoro di approfondimento individuale sulla UE, la sua possibile evoluzione futura, e sui temi trattati negli incontri con i formatori nell'ambito del progetto di orientamento.

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Il metodo di lezione adottato, si è basato sulla lezione partecipata dando a questa un taglio quanto più possibile interattivo, cercando di coinvolgere e stimolare gli alunni, spesso partendo da casi concreti del settore pasticceria (piccole pasticcerie e gelaterie artigianali in particolare) di loro conoscenza, maturati durante l'attività di PCTO ma eventualmente anche in altre attività lavorative. Ritengo, infatti, indispensabile utilizzare il riferimento continuo a realtà operative con cui i ragazzi siano venuti in contatto durante le esperienze di PCTO poiché questo facilita notevolmente il

processo di apprendimento, e nel caso della 5G, ritengo che questo metodo abbia facilitato l'approccio con la materia, come riferito nella precedente relazione sulla classe e facilitato altresì la partecipazione attiva degli alunni alla attività didattica.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Il principale supporto dell'insegnamento utilizzato è stato il libro di testo "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP3 – RIFORMA IP – ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA", classe quinta, Tramontana, autori Rascioni e Ferriello. Inoltre è stato utilizzando anche il testo dell'anno quarto degli stessi autori per l'attività iniziale di ripasso. Oltre a tale testo sono state elaborate in classe alcune sintesi di alcuni argomenti che sono poi state rese disponibili su classroom, assieme a altri documenti quali esercitazioni, esercizi svolti, ecc. Classroom è stato utilizzato anche per assegnare compiti e per la relativa consegna. Un supporto importante soprattutto per l'educazione civica sono risultati gli incontri previsti nel modulo di orientamento nonché il materiale loro distribuito in tali occasioni.

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per ciò che concerne i tempi di insegnamento, 3 ore settimanali, al cui interno sono comprese le ore di educazione civica (7 complessive, 3 e 4 nei due periodi scolastici), quanto programmato è stato svolto con una certa fatica, causa la riduzione delle ore prevista dalla riforma degli IP entrata in vigore per le classi quinte nel precedente a.s.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le prove scritte sono state strutturate secondo diverse tipologie: svolgimento di esercizi, a volte in minima parte con dati a scelta, su bilancio, business plan, e marketing.

Le verifiche orali sono state condotte in parte come una discussione su tematiche specifiche ed anche richiedendo il collegamento con altre discipline individuato dall'alunno, anche in vista del colloquio dell'esame. Questi momenti sono risultati utili anche per l'approfondimento o il chiarimento di alcuni aspetti trattati durante le lezioni.

Per la valutazione delle prove scritte si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, del corretto utilizzo del lessico e della capacità di interpretare criticamente i contenuti, mentre per ciò che riguarda le prove orali, i criteri di valutazione hanno tenuto conto della conoscenza dei contenuti, della chiarezza nell'esposizione, dell'utilizzo della terminologia appropriata e della capacità di effettuare collegamenti fra i vari argomenti e varie discipline.

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Rispetto agli obiettivi fissati in sede di programmazione: migliorare le capacità espressive e acquisire la terminologia tecnica; approfondire il concetto di scelte di gestione sia interna che esterna all'azienda; comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende del settore; comprendere le tecniche di pianificazione, programmazione, comprendere le principali norme che specificamente regolano la vita delle imprese del settore; comprendere ed utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione, si può affermare che, circa le conoscenze, la classe nel complesso è su un livello mediamente più che discreto. A livello di competenze, tali obiettivi, sono stati raggiunti in maniera positiva da tutti i ragazzi.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Circa i risultati raggiunti rispetto agli obiettivi fissati in sede di programmazione preventiva, anche per la disciplina educazione civica reputo che siano stati conseguiti dagli alunni sufficienti livelli di conoscenze, in particolare: comprensione della evoluzione della UE attraverso la conoscenza dei principali trattati, del meccanismo della formazione delle norme UE e dei riflessi sulle normative dei singoli paesi; comprensione delle aspetti generali della contrattualistica e della responsabilità di chi opera nel settore pasticceria.

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: Aldo Iannetti

CLASSE: 5°G

**INSEGNAMENTO: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

- 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 nel complesso ha dimostrato interesse nella maggior parte degli argomenti trattati durante il corso, questo ha portato ad una partecipazione di tipo attivo alle lezioni ed alle esercitazioni in classe. La condotta esemplare di tutti gli alunni della classe ha permesso un approccio all'insegnamento che normalmente si dedica a studenti più maturi.

Gli alunni, infatti, si sono distinti nel loro impegno nello sviluppo del progetto "Modello d'impresa" che li ha occupati per tutto il secondo periodo. Il progetto prevedeva lo sviluppo di un "Business plan" semplificato per tre diversi tipi di impresa. Suddivisi in tre gruppi, gli alunni hanno lavorato in classe ed a casa nella definizione dei passi necessari per la pianificazione, l'avvio e la gestione di una impresa. Proporzionalmente alla complessità della simulazione svolta la classe ha dimostrato maturità nella suddivisione delle attività da eseguire tra i membri del gruppo, nella gestione del tempo e nella discussione dei risultati ottenuti.

2) PROGRAMMA SVOLTO

- a) I trasportatori industriali
 - i) Classificazione
 - ii) Gestione dei trasporti
 - iii) Elementi costitutivi
 - iv) Trasportatori a rulli
 - v) Trasportatori a nastro
 - vi) Trasportatori vibranti
 - vii) Trasportatori a catena
 - viii) Trasportatori pneumatici
 - ix) Trasportatori automatici
- b) I forni industriali
 - i) Principio fisico di funzionamento: elementi di fisica tecnica
 - ii) Forno statico
 - iii) Forno a convezione di vapore/forno ventilato
 - iv) Forno rotativo
 - v) Forno a microonde
 - vi) Il pastorizzatore
- c) Attrezzature per raffreddare
 - i) Principio fisico di funzionamento: Ciclo frigorifero (Termodinamica)
 - ii) Cella frigorifera/Congelatore
 - iii) Armadi frigoriferi
 - iv) Abbattitore rapido di temperatura
 - v) Gelatiera
 - vi) Macchina montapanna
- d) Macchine da laboratorio (ibride/varie)
 - i) Temperatrice
 - ii) Macchina confezionatrice sottovuoto
- e) Principi di automazione industriale
 - i) L'automazione ed i suoi vantaggi
 - ii) Algebra dei sistemi a blocchi
 - iii) La retroazione nel controllo delle macchine e dei sistemi
 - iv) Principi di elettropneumatica
- f) Gestione dei processi produttivi
 - i) Produrre per processo
 - ii) Produrre per prodotto
 - iii) Sistemi misti

- iv) Layout di processo
- v) Layout di prodotto
- vi) Tecniche reticolari
- g) Progetto finale: Modello d'impresa
 - i) Analisi di mercato
 - ii) Definizione dell'impresa (Artigianale, industriale o semi-industriale)
 - iii) Definizione dei prodotti
 - iv) Valutazione dei costi della materia prima
 - v) Valutazione delle macchine e ammortamento
 - vi) Valutazione dei costi di produzione
 - vii) Valutazione del costo della manodopera
 - viii) Valutazione dei costi fissi
 - ix) Valutazione degli utili a partire dai costi e del fatturato stimato
- h) Conclusione

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

Tutti gli argomenti sono stati trattati sia dal punto di vista teorico che dal punto di vista pratico con esercitazioni in classe seguite nuovamente da una breve ripetizione della teoria per permettere una più efficace sedimentazione delle nozioni.

La classe è stata costantemente incentivata alla partecipazione attiva alle lezioni ed alle esercitazioni sia negli argomenti più teorici che in quelli più pratici.

Per espressa richiesta del consiglio di istituto, particolare attenzione è stata prestata agli aspetti pratici della materia; in questo contesto è stato inserito il progetto finale, simulazione di creazione e gestione di una impresa.

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Il corso ha avuto bisogno di materiale didattico di supporto al libro di testo che, nell'opinione di chi scrive, è carente di alcuni argomenti indispensabili per lo sviluppo della parte pratica del corso. Questi argomenti sono stati presentati in classe durante le lezioni dopo essere stati reperiti dal docente:

- a) attraverso libri tecnici specifici
- b) attraverso documenti tecnici provenienti dai progetti precedentemente sviluppati dallo stesso
- c) attraverso una accurata ricerca dalla rete

Tutti gli argomenti aggiuntivi sono stati sviluppati e amalgamati prima delle lezioni per poter essere presentati agli alunni in modo omogeneo e coerente con il percorso formativo. Le lezioni sono state semplicemente sviluppate con il supporto degli strumenti software e hardware in dotazione della scuola, non c'è stato bisogno di supporti particolari,

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Alla disciplina sono state dedicate due ore settimanali, un tempo abbastanza limitato in rapporto al programma svolto che ha avuto bisogno di una pianificazione attenta. Questo è il motivo per il quale nel primo periodo (più corto) è stato scelto di eseguire prove scritte anziché prove orali per la verifica delle conoscenze degli alunni. Nel secondo periodo (più lungo) all'interno del progetto finale c'è stato spazio per le interrogazioni. Questo ha razionalizzato meglio i tempi a disposizione liberando ore che sono state dedicate allo sviluppo del programma. Gli argomenti che sono stati trattati nel programma possono essere considerati sufficienti per la conoscenza di base sia dell'organizzazione che della gestione della produzione.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nel primo periodo sono state effettuate tre verifiche scritte. A seconda degli argomenti agli studenti sono stati sottoposti quesiti a risposta aperta oppure lo svolgimento di esercizi pratici atti alla verifica di:

- a) capacità logica (collegamento tra le diverse nozioni apprese)
- b) capacità di sintesi (schematizzazione ordinata dei concetti)

Nel secondo periodo, durante lo sviluppo del progetto finale, agli studenti è stato richiesto di preparare periodicamente presentazioni in Power Point nelle quali riassumere il lavoro svolto. Gli studenti sono stati valutati attraverso prove orali atte alla verifica di:

- a) capacità logica (collegamento tra le diverse nozioni apprese)
- b) capacità di sintesi (schematizzazione ordinata dei concetti)
- c) Capacità espositiva
- d) Capacità gestionali (divisione e razionalizzazione del lavoro tra i membri del gruppo)

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nell'anno scolastico, il percorso formativo si è concentrato sui seguenti obiettivi che si ritiene siano stati raggiunti:

- a) Consolidamento dei concetti di fisica e termodinamica alla base del funzionamento delle macchine. Sebbene queste competenze siano obiettivi dell'anno scolastico 2022/2023 è stato necessario un ripasso di alcune nozioni propedeutiche per lo sviluppo del progetto finale.
- b) Comprensione dei concetti di:
 - i) Produzione industriale, automazione ed economia di scala
 - ii) Organizzazione aziendale e razionalizzazione del lavoro
 - iii) Costi di produzione e metodologie per la loro stima
 - iv) Differenza tra imprese artigiane ed imprese industriali dal punto di vista della gestione dei costi e margini di guadagno.
- c) Sviluppo di una visione d'insieme sui seguenti temi:
 - i) Sostenibilità economica di una impresa
 - ii) Competitività di una impresa
 - iii) Meccanismo degli investimenti e loro sostenibilità economica

**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: GIOVANNI MERLI

CLASSE: 5°G

INSEGNAMENTO: ARTE BIANCA E PASTICCERIA

- 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, in continuità con gli anni precedenti, si è presentata collaborativa, interessata, unita e prodiga a discussioni anche interscolastiche proficue. L'attenzione alle lezioni teoriche è stata buona da parte di tutti e solo qualche elemento ha partecipato in maniera discontinua, date le assenze, al dialogo educativo. La partecipazione alle lezioni frontali si è dimostrata attiva, aperta e pacata, alcuni alunni dimostrano particolare interesse con domande e riflessioni. Si è sempre arrivati alla fine della lezione in modo ottimale e disteso. Per quanto riguarda le lezioni in laboratorio, la classe ha dimostrato un interesse continuo agli argomenti svolti. La partecipazione è stata continua, solo in pochi casi discontinua dovute alle assenze da parte di alcuni. L'organizzazione del gruppo classe è particolarmente solerte nella gestione dei compiti e delle prove di verifica, la classe si è dimostra puntuale nella consegna dei lavori assegnati a casa. Il profitto della classe è per alcuni elementi eccellente, buono per la restante parte, nessun elemento della classe si dimostra al di sotto della sufficienza. Gli alunni hanno dimostrato reale interesse per la materia con interventi sugli argomenti trattati, con lo studio e la ricerca personale, infusa nel continuo dialogo educativo costruito con l'insegnante.

2) PROGRAMMA SVOLTO

RIPASSO

UNITÀ 1: Ripasso anni precedenti in teoria

Le attrezzature e la manutenzione

Gli utensili e la manutenzione

L'igiene professionale, l'HACCP e la sicurezza sul lavoro

UNITÀ 2: Ripasso anni precedenti in pratica

Paste friabili

Paste lievitate dolci

Paste lievitate salate

Pasta sfoglia e sfogliatura

Torte moderne: bavaresi e mousse

Semifreddi

PRODOTTI PER PERSONE SPECIALI

UNITÀ 1: PASTICCERIA PER INTOLLERANZE ALIMENTARI, PATOLOGIE E DIETE:

Pasticceria per intolleranti al lattosio

Pasticceria per intolleranti al glutine

Pasticceria per diabetici

Pasticceria per vegani

PROCESSI DI 1° TRASFORMAZIONE: LE BASI

UNITÀ 1: CIOCCOLATO

Tipologie, caratteristiche, origine

Temperaggio del cioccolato e precristallizzazione

Utilizzo del cioccolato

PROCESSI DI 3° TRASFORMAZIONE: I PRODOTTI FINITI

UNITÀ 1: PRODOTTI SALATI

Salse e creme di base salate

Prodotti salati per aperitivi, snack party e monoporzione

UNITÀ 2: PRODOTTI DA PASTICCERIA

Mousse e bavaresi

Pralineria

UNITÀ 3: PRODOTTI DOLCI DA RISTORAZIONE

Predessert

Dessert da ristorazione

Pasticceria da fine pasto

IN PRATICA...

Pasticceria per intolleranze alimentari e patologie: lattosio

Pasticceria per intolleranze alimentari e patologie: glutine

Pasticceria per intolleranze alimentari e patologie: diabete

Pasticceria per intolleranze alimentari e patologie: vegano

Biscotteria, mignon e predessert

Dolci della tradizione: torrone, biscotteria natalizia, panettoncini

Creme, cremosi e creme coagulate

Inseri liquidi, solidi, croccanti, di frutta

Gelateria da ristorazione ed artigianale con esperto

Viennoiserie

Piccola pasticceria di fine pasto

Insegnamento di educazione civica afferente

- La sicurezza e tutela sul lavoro

3) METODI DI INSEGNAMENTO ADOTTATI

I metodi d'insegnamento usati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra
- Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazione di brigata
- Colloquio - scambio;
- Prove pratiche in laboratorio
- Prove semi-strutturate
- Prove di realtà

4) MEZZI D'INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;
- Eventi e lezioni pratiche in laboratorio di cucina
- Appunti e consegna fotocopie
- Consegna file per lezioni monotematiche pratiche con schede ricette

5) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il programma è stato svolto nell'arco delle quattro ore settimanali di attività pratiche in laboratorio, un'ora di lezione frontale in classe e un'ora compresenza arte bianca/tog. Nel trimestre si è preferito dare spazio alla parte pratica affrontando a livello teorico il primo modulo. Nel pentamestre sono stati affrontati tutti gli altri argomenti oltre a lezioni pratiche, verifiche, ed eventi. Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro.

6) CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE ORALI

	INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTI
CONOSCENZE (max 4.5 punti)	Pertinenza informazioni (max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5
	Correttezza delle informazioni (max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5
	Completezza informazioni (max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5
COMPETENZE (max 4 punti)	Individuazione problematiche proposte (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> completa e ricca <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> parziale o fuori traccia	1.5 1 0.5
	Organizzazione testo (Max 1 punto)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1 0.5 0
	Uso terminologia Disciplinare (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> rigoroso e corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> inesatto	1.5 1 0.5
CAPACITA' DI SINTESI ED EFFICACIA ESPOSITIVA (max 1.5 punti)		<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

	INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTI
CONOSCENZE (Max 4.5 punti)	Pertinenza informazioni (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5
	Correttezza delle informazioni (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5
	Completezza informazioni (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5
COMPETENZE (Max 4 punti)	Individuazione problematiche proposte (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> completa e ricca <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> parziale o fuori traccia	1.5 1 0.5
	Organizzazione testo (Max 1 punto)	<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1 0.5 0
	Uso terminologia Disciplinare (Max 1.5 punti)	<input type="checkbox"/> rigoroso e corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> inesatto	1.5 1 0.5
CAPACITA' DI SINTESI ED EFFICACIA ESPOSITIVA (Max 1.5 punti)		<input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> insufficiente	1.5 1 0.5

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE PRATICHE

Indicatore	Punteggio massimo	Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
<i>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>	10	<i>Tec. tradizionali</i> 1,5 Il candidato dimostra di conoscere le procedure e tecniche tradizionali più semplici e le svolge meccanicamente. (Punti 0,6)	Il candidato dimostra di conoscere le procedure e tecniche tradizionali principali e le svolge correttamente. (Punti 0,9)	Il candidato dimostra di conoscere tutte le procedure e tecniche tradizionali, le svolge e gestisce adeguatamente. (Punti 1,2)	Il candidato dimostra di conoscere, applicare e gestire tutte le procedure e tecniche tradizionali in maniera propria e sinergica. (Punti 1,5)
		<i>Tec. innovative</i> 1,5 Il candidato dimostra di conoscere le procedure e tecniche innovative più semplici e le svolge meccanicamente. (Punti 0,6)	Il candidato dimostra di conoscere le procedure e tecniche innovative principali e le svolge correttamente. (Punti 0,9)	Il candidato dimostra di conoscere tutte le procedure e tecniche innovative, le svolge e gestisce adeguatamente. (Punti 1,2)	Il candidato dimostra di conoscere, applicare e gestire tutte le procedure e tecniche innovative in maniera propria e sinergica. (Punti 1,5)
		<i>MEP postazione</i> 1 Il candidato utilizza più spazio della sua postazione, la quale è caotica nell'organizzazione sia di attrezzature che di ingredienti. (Punti 0,4)	Il candidato utilizza lo spazio della sua postazione, tuttavia l'organizzazione di attrezzature e di ingredienti è poco ordinata. (Punti 0,6)	Il candidato utilizza lo spazio della sua postazione, l'organizzazione di attrezzature e di ingredienti è adeguata. (Punti 0,8)	Il candidato utilizza lo spazio della sua postazione, l'organizzazione delle attrezzature e degli ingredienti sempre ordinata e predisposta per tutte le operazioni successive. (Punti 1)
		<i>MEP ingredienti</i> 1 Il candidato accede alla dispensa più di quattro volte oltre al primo prelievo delle materie prime da utilizzare. (Punti 0,4)	Il candidato accede alla dispensa tre volte oltre al primo prelievo delle materie prime da utilizzare. (Punti 0,6)	Il candidato accede alla dispensa due volte oltre al primo prelievo delle materie prime da utilizzare. (Punti 0,8)	Il candidato accede alla dispensa soltanto una volta oltre al primo prelievo delle materie prime da utilizzare. (Punti 1)
		<i>MEP operazioni</i> 1 Il candidato organizza le operazioni in maniera casuale, spesso prolungando i tempi di attesa previsti dalla preparazione. (Punti 0,4)	Il candidato organizza le operazioni in maniera schematica, ma non sempre adatta a ridurre i tempi di attesa previsti dalla preparazione. (Punti 0,6)	Il candidato organizza le operazioni in maniera adeguata, riducendo in parte i tempi di attesa previsti dalla preparazione. (Punti 0,8)	Il candidato organizza tutte le operazioni in maniera sinergica, riducendo al minimo i tempi di attesa previsti dalla preparazione. (Punti 1)
		<i>Igiene personale e divisa</i> 0,5 Il candidato ha parte dei capelli fuori dal copricapo, le unghie non curate, toglie gli accessori visibili solo se richiamato dal docente, ha la divisa completa, in ordine per quanto riguarda solo alcuni degli elementi principali. (Punti 0,2)	Il candidato ha parte dei capelli fuori dal copricapo, le unghie corte, è privo di accessori visibili, ha la divisa completa, in ordine per quanto riguarda gli elementi principali. (Punti 0,3)	Il candidato ha i capelli in ordine, le unghie corte, è privo di accessori visibili, ha la divisa completa, pulita, in perfetto ordine in ogni suo elemento. (Punti 0,4)	Il candidato dimostra un'igiene impeccabile, ha i capelli in ordine, le unghie corte, è privo di accessori visibili, ha la divisa completa, pulita, stirata ed in perfetto ordine in ogni suo elemento. (Punti 0,5)
		<i>Pulizia utensili</i> 1 Il candidato pulisce gli utensili che utilizza durante la prova solo se richiamato dal docente ed una volta terminata la prova li ripone disordinatamente. (Punti 0,4)	Il candidato pulisce la maggior parte degli utensili che utilizza durante la prova ed una volta terminata la prova li ripone. (Punti 0,6)	Il candidato pulisce tutti gli utensili che utilizza durante la prova ed una volta terminata il suo utilizzo li ripone. (Punti 0,8)	Il candidato pulisce in maniera accurata tutti gli utensili che utilizza durante tutta la prova ed una volta terminata il suo utilizzo li ripone nel luogo adeguato. (Punti 1)

PARTE B

	<i>Pulizia postazione</i> 1	Il candidato lascia la postazione sporca al termine della prova. (Punti 0,4)	Il candidato tiene la postazione pulita solo all'inizio ed alla fine della prova. (Punti 0,6)	Il candidato tiene la postazione pulita per buona parte della prova. (Punti 0,8)	Il candidato tiene la postazione pulita in ogni momento della prova. (Punti 1)
	<i>Valorizzazione ingrediente principale</i> 0,5	L'ingrediente principale risulta essere prevalicato dagli altri ingredienti nell'analisi organolettica e viene elaborato in modo banale. (Punti 0,2)	L'ingrediente principale risulta al centro del piatto solo nell'analisi gustativa, viene elaborato in modo semplice. (Punti 0,3)	L'ingrediente principale risulta al centro del piatto in buona parte dell'analisi organolettica, viene elaborato in diversi modi. (Punti 0,4)	L'ingrediente principale risulta al centro del piatto in ogni aspetto dell'analisi organolettica, viene elaborato in diversi modi ed esaltato dagli elementi accessori. (Punti 0,5)
	<i>Impiattamento</i> 0,5	Il piatto è dressato in maniera imprecisa ed incompleta, gli elementi presentati risultano a sé stanti e non legati tra loro. (Punti 0,2)	Il piatto è dressato in maniera semplice, ma completa, alcuni elementi presentati risultano slegati dal contesto. (Punti 0,3)	Il piatto è dressato in maniera adeguata e completa, ogni elemento presentato risulta "legato" con gli altri. (Punti 0,4)	Il piatto è dressato in maniera precisa, completa e ricca, ogni elemento presentato risulta "legato" con gli altri, è di facile comprensione la modalità di degustazione. (Punti 0,5)
	<i>Gusto</i> 0,5	La preparazione presentata ha un odore sgradevole e non invita alla degustazione, la texture è inadeguata (viscida, dura, gommosa), il gusto è sbilanciato su uno dei cinque gusti (dolce, salato, amaro, acido umami). (Punti 0,2)	La preparazione presentata è quasi inodore e non invita particolarmente alla degustazione, la texture è lineare senza contrasti, il gusto è abbastanza bilanciato, ma prevale uno dei cinque gusti (dolce, salato, amaro, acido umami). (Punti 0,3)	La preparazione presentata ha un buon profumo e invita alla degustazione, le texture sono adeguatamente in contrasto tra loro, il gusto è bilanciato tra i cinque gusti (dolce, salato, amaro, acido umami). (Punti 0,4)	La preparazione presentata ha un profumo inebriante che invita alla degustazione, le texture complesse ed in contrasto tra loro, il gusto è bilanciato tra i cinque gusti, lasciando il palato pulito e bilanciato (dolce, salato, amaro, acido umami). (Punti 0,5)

7) OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura buona da tutti gli studenti della classe con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per una parte della classe le competenze sono state raggiunte a livello ottimale, con un approfondito livello di conoscenze dei contenuti e dei ragionamenti. Anche considerando che deve essere ancora eseguita qualche verifica la situazione difficilmente potrebbe variare.

Obiettivi raggiunti in educazione civica afferente all'insegnamento

Gli argomenti affrontati in educazione civica si sono dimostrati complessi, ma dato l'impegno e l'interesse profuso dagli allievi si sono registrate valutazioni in larga parte positive dal un punto di vista delle conoscenze teoriche. Nell'applicazione pratica delle nozioni in oggetto la classe dimostra di saper applicarle correttamente e riconosce il proprio ruolo all'interno dell'azienda ristorativa.

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°G Arte bianca e pasticceria

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

Destinatari: alunni 3°G, 4°G, 5°G

PROFILO PROFESSIONALE

Codice ATECO

G 47.24 Commercio al dettaglio di pane, torte, dolci e confetteria in esercizi specializzati

I 56 Attività dei servizi di ristorazione, 10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile, .30 Gelaterie e pasticcerie

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

- curare la produzione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con l'applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti;
- gestire le cotture, i sistemi di lievitazione, di conservazione e i confezionamenti dei prodotti dolciari e da forno dai tradizionali agli innovativi;
- intervenire nella progettazione di ricette e di eventi per la realizzazione di prodotti dolciari e da forno per valorizzare il patrimonio delle tipicità e per i soggetti con specifici regimi dietetici

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**Forlimpopoli**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"PELLEGRINO ARTUSI"**PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI CLASSE 5°G Arte bianca e pasticceria****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

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

MODULI	ORE	ESPERTO	DOCENTE
14.12.23 Cena 2° memoriali Bolognesi	10	Gordini Romano	Merli Giovanni
21.12.23 Preparazione pranzo auguri 2023	4		Merli Giovanni
25.01.24 Cena LIONS CLUB	10		Merli Giovanni
12.03.24 Preparazione Cucinarte 2024	4		Merli Giovanni
04.04.24 Preparazione buffet Polizia di Stato	4		Merli Giovanni
18.04 - 02-09.05.23 Corso di gelateria LEAGEL	12	Pierpaolo Giovannetti	Merli Giovanni
23.05.24 Cena classi 5^	10		Merli Giovanni
TOTALE ORE	54		