ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA ALBERGHIERA
"Pellegrino Artusi"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

SCOLASTICO 2019/2020

PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO

Classe: 5ª Sezione: E
Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione: Sala e vendita

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA ALBERGHIERA
"Pellegrino Artusi"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5ª E

Contenuto:

a) SCHEDA INFORMATIVA GENERALE COMPRENDENTE

1) Elenco dei candidati
2) Presentazione del Profilo Professionale
3) Relazione sulla classe
4) Attività integrative della classe/alunni
5) Progetto "Cittadinanza e Costituzione"

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

- **Religione**
- **Lingua e letteratura italiana**
- **Storia**
- **Matematica**
- **Inglese**
- **Francese**
- **Scienza e cultura dell'alimentazione**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**
- **Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina**
- **Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita**
- **Scienze motorie e sportive**

c) SCHEDE RELATIVE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (già ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

ELENCO CANDIDATI - CLASSE 5ª E

	Cognome e Nome
1.	BAGIONI RICCARDO
2.	BONSANGUE ALEX
3.	CUCCHI GAIA
4.	FLAMINI ALICE
5.	GALEOTTI MARTINA
6.	GOMIERO NOEMI
7.	GRAZIANI FILIPPO
8.	GUARDIGLI NICOLAS
9.	LUCCHI AURORA
10.	LUONGO YVAN
11.	MENGOZZI MARCO
12.	PAGANO RAFFAELE
13.	PAGLIA MARTINA
14.	PANETTA MIRELLA
15.	PARENTE ANTONIO
16.	PETRINI CHIARA
17.	ROCCHI ROBERTO
18.	SERRANO FEDERICA ANNA
19.	VITALI LAURA
20.	ZEPRI GIORGIA

PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A.

Esso è finalizzato a:

a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani;

b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;

c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'**articolazione "Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5ª E si compone di 20 alunni: 9 maschi e 11 femmine. Nel corso del triennio, non è stata mantenuta la continuità didattica in numerose discipline come inglese, francese, matematica e Deta, pertanto è stato necessario dedicare un primo periodo dell'anno scolastico alla conoscenza della classe e alla pianificazione di un progetto didattico adattato alle capacità e alle potenzialità degli alunni, risultate essere abbastanza disomogenee. La classe è apparsa dapprima poco unita, disgregata e non sempre collaborativa nei confronti dei docenti. Superata la fase di adattamento, si è creato un dialogo educativo abbastanza sereno, con buone relazioni interpersonali che ha permesso di instaurare un rapporto corretto e rispettoso fra alunni e docenti in quasi tutte le discipline. Gli studenti con maggiori difficoltà hanno trovato sostegno nell'aiuto dei compagni e degli insegnanti, rafforzando un clima positivo e di collaborazione.
La classe si presenta eterogenea nel livello di conoscenze, abilità e potenzialità, nonché nell'atteggiamento dimostrato.
La **risposta degli studenti alle proposte didattiche** è stata molto positiva per alcuni alunni che si sono dimostrati interessati ed hanno partecipato con attenzione alle lezioni, rivelando maturità e buone capacità di ascolto e critiche; con loro sono stati effettuati anche collegamenti con argomenti svolti negli anni precedenti, rendendo possibile una rielaborazione dei contenuti e una visione d'insieme delle materie. Altri studenti hanno assunto un comportamento meno partecipe, anche se corretto, mostrando comunque un interesse più che sufficiente. Pochi studenti hanno invece avuto un comportamento passivo e talvolta superficiale; non hanno sempre risposto con collaborazione alle proposte didattiche e per loro, il dialogo educativo si è basato sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, sia a livello di comportamento che di rispetto delle consegne.
Gli alunni più motivati hanno maturato la capacità di organizzare lo **studio individuale** in modo regolare e approfondito, rispettando le consegne dei docenti con puntualità. L'impegno nello studio si è rivelato invece discontinuo e poco proficuo per altri, che si sono applicati solo in concomitanza a prove di verifica o interrogazioni. Tali alunni sono stati comunque spronati e incentivati dai docenti che si sono resi disponibili con interrogazioni e attività di recupero programmate.
Per quanto riguarda le **materie professionalizzanti** la classe ha dimostrato complessivamente impegno, partecipazione, discreta motivazione e collaborazione. Le maggiori difficoltà si sono riscontrate nella poca padronanza del lessico e nel non corretto utilizzo della terminologia tecnico professionale durante le esposizioni orali e scritte.
La **frequenza alle lezioni** per la maggior parte degli alunni è stata regolare; un gruppo di studenti invece ha effettuato numerose assenze (anche alle lezioni pratiche), nonché ingressi in ritardo nel primo periodo dell'anno e uscite anticipate.
Al termine del primo trimestre nove studenti hanno presentato **carenze formative**. Per fornire agli alunni tempi e strumenti utili a colmare tali carenze, si è svolta, nel mese di Gennaio, una settimana di rallentamento didattico, durante la quale gli studenti con debito hanno seguito corsi di recupero, mentre gli altri hanno potuto consolidare o potenziare le loro competenze con lezioni mirate. Nel corso del pentamestre le carenze formative sono state parzialmente colmate.
Al momento della stesura del documento, sono riconoscibili quattro livelli di profitto:

- **Piu che buono/Distinto**: livello raggiunto da un paio di studenti che possiedono competenze comunicative buone e una ottima capacità di rielaborare criticamente i contenuti proposti;

- **Più che discreto/ Buono**: livello raggiunto da un gruppo ristretto di studenti che possiede competenze comunicative abbastanza buone e una discreta capacità di rielaborare criticamente i contenuti proposti;
- **Sufficiente/ Discreto**: livello raggiunto dalla maggior parte degli studenti che possiede conoscenze adeguate seppur non approfondite ed è in grado di organizzare un'esposizione semplice ma corretta, rielaborando in alcuni casi in modo autonomo i contenuti;
- **Sufficiente/ non ancora pienamente sufficiente**: livello raggiunto da un piccolo gruppo di studenti che invece dimostra un apprendimento prevalentemente mnemonico, mostra difficoltà nell'organizzare gli interventi, sia a livello orale che nella stesura di elaborati scritti non riuscendo ad esprimere in modo corretto le conoscenze comunque acquisite e i concetti assimilati. Inoltre, per questi studenti, 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**" (già Alternanza Scuola-Lavoro): gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati più che sufficienti e in alcuni casi più che discreti o buoni. Gli alunni hanno elaborato una relazione di natura pluridisciplinare riguardante il loro personale percorso di alternanza scuola-lavoro che sarà presentato durante il colloquio d'esame.
Le attività didattiche si sono svolte regolarmente fino al 24 Febbraio, dopo tale data, **a causa dell'emergenza sanitaria insorta a seguito della pandemia da Covid19**, la didattica in presenza è stata sostituita da quella a distanza. Mediante l'utilizzo di piattaforme multimediali è stato possibile realizzare video lezioni, assegnare e restituire compiti e pianificazione colloqui orali. La classe è apparsa da subito partecipe e collaborativa, mostrandosi responsabile ed attiva nell'affrontare l'emergenza. Alcuni alunni, inizialmente sprovvisti dei mezzi informatici, si sono poi riallineati alla classe grazie al supporto offerto dall'Istituto. In questo periodo, i docenti hanno valutato l'impegno, la partecipazione attiva e il rispetto delle consegne. È emerso un rendimento nel complesso positivo, che ha rispecchiato l'andamento scolastico in presenza durante l'anno.

ATTIVITA' E PROGETTI 5^ E 2019/2020

27 SETTEMBRE 2019
Gli alunni partecipano all'uscita didattica al "Villaggio Coldiretti" a Bologna dove si prevedono incontri con i referenti della produzione agro-alimentare in Italia e un esperto Agri-Chef.

10, 16 e 21 OTTOBRE 2019
Un'alunna partecipa al colloquio finale per il percorso "Misure orientative e formative finalizzate al sostegno della transizione Scuola-Lavoro dei giovani" a.s. 18/19 presso i locali dell'IIS Forlimpopoli tenuto dal tutor Paola Cani e Andrea Bandini dell'Ente di Formazione Techne di Forlì.

11 OTTOBRE 2019
La classe aderisce all'ottava edizione di INDIFESA, campagna per la promozione e la protezione dei diritti delle bambine e delle ragazze e alla Giornata Mondiale ONU delle Bambine e delle ragazze.

OTTOBRE 2019-APRILE 2020
Alcuni alunni partecipano al corso di secondo livello AIS; il corso è inserito nell'ambito delle attività previste PCTO.

1 OTTOBRE 2019
Gli alunni aderiscono al Progetto "Taekwondo" che si svolgerà durante le ore di Scienze Motorie e Sportive.

NOVEMBRE - DICEMBRE 2019
Gli alunni aderiscono al Progetto "Tennis" che si svolgerà durante le ore di Scienze Motorie e Sportive. Le lezioni saranno tenute dal maestro federale Thomas Golfarelli.

NOVEMBRE 2019-MAGGIO 2020
Un'alunna partecipa al Progetto "Misure orientative e formative a sostegno della transizione Scuola-Lavoro dei giovani" a.s. 19/20 promosso dall'Ente di Formazione Techne di Forlì.

12 NOVEMBRE 2019
La classe partecipa all'uscita didattica presso Teatro "Verdi" di Forlimpopoli per la visione del film "Rwanda". Seguirà dibattito con il regista Riccardo Salvetti.

14 NOVEMBRE 2019
La classe partecipa al corso Trainer Lavazza tenuto dall'esperto Da Ros con il supporto logistico del prof. Buda dalle ore 10.40 alle ore 12 presso il nostro Istituto.

21 NOVEMBRE 2019
Alcuni alunni partecipano ai "Giochi di Archimede" fase d'Istituto delle Olimpiadi di Matematica, dalle ore 08.05 alle ore 10.05 circa, nell'Aula Magna dell'istituto.

22 NOVEMBRE 2019
La classe è impegnata nella preparazione e servizio della Cena di Gala, prevista nell'ambito PCTO "The Greatest Coffee Maker", dalle ore 16.50 alle ore 23.50. Gli alunni sono tutorati dalla prof. Ricci Elisabetta.

27 NOVEMBRE 2019
Alcuni alunni partecipano campionati studenteschi, fase di istituto corsa campestre dalle ore 10,30 alle ore 12,30 per la categoria Juniores M. e Juniores F.

14 GENNAIO 2020
La classe, nell'ambito della campagna di sensibilizzazione alla "Cittadinanza attiva e donazione", incontra i rappresentanti delle Associazioni AVIS, AIDO e ADMO ed i medici del servizio sanitario dell'AUSL Romagna. Gli scopi dell'iniziativa sono molteplici: aumentare la consapevolezza che la propria ed altrui salute è un bene da tutelare, aumentare e diffondere la cultura della donazione, conoscerne gli aspetti medici, legali ed etici.

21 GENNAIO 2020
La classe si reca in visita alla Fiera SIGEP di Rimini, accompagnata dal prof. Lucchi Roberto.

27 GENNAIO - 1 FEBBRAIO 2020
La classe è coinvolta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, nella pausa didattica d'Istitutodurante la quale è coinvolta in attività personalizzate a gruppi di livello di recupero/consolidamento/potenziamento delle competenze.

28 GENNAIO 2020
Un'alunna partecipa alla Giornata di "Action Painting" per la realizzazione di tele decorative da installare in occasione della rassegna "CUCINARTE".

29 GENNAIO 2020
Un alunno partecipa alla fase provinciale della corsa campestre categoria Juniores M.

30 GENNAIO 2020
Alcuni alunni, inseriti nelle classi di potenziamento durante la pausa didattica, partecipano dalle ore 11:00 alle ore 13:35 in Aula Magna ad una lezione con la Confcooperative tenuta dal Dott. De Leo Daniele avente per oggetto "i prodotti D.O.P. e I.G.P. dell'Emilia Romagna". Sono presenti anche alcuni soci produttori che racconteranno le rispettive esperienze in merito.

3-14 FEBBRAIO
La classe, nell'ambito della preparazione all'esame di Stato, è impegnata nel progetto "Cittadinanza e Costituzione" per un totale di 10 ore.

5 FEBBRAIO 2020
Alcuni alunni, nell'ambito del progetto AVIS, si sottopongono alla visita di idoneità alla donazione del sangue. La visita avrà luogo presso l'ospedale di Forlimpopoli, via Duca d'Aosta, 33.

12 FEBBRAIO 2020
Alcuni alunni, nell'ambito della Giornata conclusiva progetto ADMO, si sottopongono al prelievo del KIT salivare.

INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

PROGRAMMA SVOLTO IN PRESENZA PER LA CLASSE 5E, a cura dei docenti ALACCA E., BATTISTINI J., URSO A. e ZANETTI F.

MODULO STORICO (Prof. Alacca) 2h:

- "Cittadinanza" e "costituzione": definizione, anche dal punto di vista cronologico, dei due concetti.

- Le "carte costituzionali" che sono diventate modelli di riferimento, anche per la Costituzione Italiana del 1948: Magna Charta Libertatum (1215), Dichiarazione di Indipendenza delle colonie americane (1776), Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino (1789).

- Lo Statuto Albertino del 1848 e la Costituzione della Repubblica Italiana: analisi comparativa sulla base della modalità di emanazione e di modificazione e al contenuto.

MODULO CITTADINANZA E ACCOGLIENZA (Prof. Urso), 2 ore:

- Artt. 10 e 11 della Costituzione; criteri per avere la cittadinanza, concetti di estradizione e asilo politico, principi costituzionali in materia di collaborazione internazionale, permessi di soggiorno e decreti sicurezza

MODULO FINE VITA (Prof. Urso), 2 ore:

- Spiegazione dei fatti che hanno portato alla sentenza della corte costituzionale, iter processuale e argomentazioni giuridiche a confronto, normativa sui DAT.

MODULO TUTELA AMBIENTALE (Prof. Battistini e Prof. Zanetti), 4 ore:

- Quadro normativo di riferimento (nazionale e comunitario);
- I principali eventi internazionali a tematica ambientale;
- I movimenti ambientalisti in Italia.

TEMPO DI SVOLGIMENTO: 10 ore (comprensive di verifica finale)

MATERIALI: alla classe è stata fornita una dispensa in cui sono stati raccolti i materiali relativi ai diversi moduli (caricati successivamente anche sul registro elettronico) ed un riassunto che espone gli stessi in forma breve, corredato di domande, per guidare lo studio ed il ripasso dei contenuti proposti.

ALLEGATO B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO–PSICO–PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez.associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Petrini Maria Angela **CLASSE Vª E**

DISCIPLINA: Religione

1 – Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 – Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 – Obiettivi raggiunti

Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 20 alunni, tutti si avvalgono dell'IRC.

Nel corso dell'ultimo triennio gli studenti hanno dimostrato un costante cammino di crescita e di maturazione personale. Parallelamente anche il dibattito e il confronto tra gli alunni si è evoluto perdendo la sterile stile provocatorio a favore di una vivacità critica e personale. Le dinamiche relazionali all'interno della classe hanno faticosamente raggiunto un equilibrio perdendo quegli eccessi di personalismo che determinavano posizione estremiste ed espulsive. Si sottolinea invece la crescita di alcune relazioni significative dove fragilità e fatiche personali sono state supportate da dinamiche di sostegno e aiuto didattico ma non solo. In linea di principio si ritiene importante l'evoluzione del rapporto con l'insegnante caratterizzato una un confronto sincero, aperto e personale.

La **Didattica a Distanza** ha consentito la prosecuzione del programma durante la sospensione didattica dovuta all'emergenza COVID 19. La classe ha risposto privilegiando l'attenzione e la partecipazione alle video lezioni mentre più faticosa è stata la risposta rispetto al lavoro richiesto a casa.

Programmazione svolta

Congruamente con la programmazione, l'IRC ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, la maturazione dei ragazzi. Gli argomenti hanno tenuto in considerazione il momento che stanno vivendo in prossimità della conclusione di un ciclo di studi quinquennale e la loro tensione ad inserirsi nel mondo professionale e civile, con l'intenzione per diversi alunni/e ad individuare interessi personali per continuare il percorso di studi. Lo sviluppo della coscienza morale è stato intrapreso in maniera pragmatica rispetto ad elementi che emergevano nella lezione.

La programmazione ha contemplato l'attualità in particolare si è aperta una finestra di sensibile attenzione verso la realtà di emergenza sociale ma anche personale creata dal COVID-19.

Contenuti (a fianco si segnalano i temi trattati in DaD)

Fondamento etico della giustizia:

- La dignità dell'uomo: razzismi e genocidi. Visione del film "Rwanda" e riflessione sui genocidi del XX secolo.
- L'accoglienza ed integrazione sociale: il migrante e lo straniero. Il sistema d'accoglienza in Italia. (**DaD**)
- L'ecologia ed inquinamento della Terra: modelli di ingiustizia nello sfruttamento delle

risorse e verso i più deboli. Lo smaltimento dei rifiuti: la Terra dei Fuochi in Campagna **(DaD).**

- Che cos'è il bene comune: analisi delle problematiche civili e sociali di fronte all'emergenza COVID-19 **(DaD)**

Antropologia teologica:

- La sofferenza: fragilità, solitudine, malattia.
- La morte: Visione del film "Patch Adams"
- La vita dopo la morte: religioni e filosofie a confronto
- La dimensione della persona nell'isolamento sociale della quarantena: fragilità e ricerca della bellezza nel quotidiano **(DaD)**

La religione in rapporto al cibo: (visto che l'argomento è argomento d'esame il ripasso è stato effettuato in **DaD**)

- Aspetti antropologici. Il cibo coinvolge tutte le dimensioni umane: fisiologica-metabolica, psichica, culturale-creativa-spirituale, economica-lavorativa, simbolica-relazionale-comunicativa.
- Aspetti teologici nell'Ebraismo, Cristianesimo, Islamismo, Induismo e Buddismo.
- Certificazioni alimentari religiose: RAR, KASHER, HALAL

Metodi di insegnamento adottati

Si sono utilizzati strumenti e metodi didattici differenziati per stimolare l'attenzione e la partecipazione. Sotto questo aspetto si è privilegiato la riflessione guidata perché più attenta a cogliere sfumature introspettive messe in gioco dagli alunni e a formulare positivamente le dinamiche relazionali tra loro. L'ampiezza degli argomenti è stata modulata valorizzando i contenuti della discussione fra gli alunni. Si è cercato di mantenere la successione degli argomenti in corrispondenza con l'attualità politica-sociale di pertinenza.

Mezzi di insegnamento utilizzati

a. Lezione frontale
b. Lezione interattiva
c. Dialoghi guidati
d. Giochi interattivi

e. Bibbia

f. Audiovisivi

g. Stampa on line (quotidiani, riviste, libri...)

h. Slides

Mezzi di insegnamento utilizzati in DaD

1. Video lezioni (meet)
2. Video registrazioni
3. Giochi interattivi (Kahoot)
4. Moduli di verifica Google
5. Brani d'attualità
6. Riflessioni scritte tramite mail

Spazi e Tempi del percorso formativo

I contenuti della programmazione sono stati scanditi in maniera coerente tenendo conto delle dinamiche della classe, degli ambiti di maggior interesse, della capacità di attenzione. E dell'attualità civile e sociale.

Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti si sono invitati i ragazzi ad intervenire attraverso domande e riflessioni personali che partivano dalle loro esperienze quotidiane.

La valutazione si è basata sull'attenzione alle lezioni e sulla capacità di confronto.

Durante la Didattica a Distanza si sono richieste riflessioni scritte in merito alla situazione d'emergenza e verifiche on line sui contenuti trasversali con altre discipline didattiche presenti all'esame di stato.

Obiettivi raggiunti

Nel complesso possono dirsi discretamente conseguite le competenze legate alle linee generali IRC per gli Istituti Professionali. Buone le capacità di introspezione rispetto alla coscienza personale e la capacità di confronto all'interno della classe risulta maturo.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez. associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Capuano Teresa **CLASSE V E**

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

La classe è composta da n.20 alunni di cui n.11 femmine e n.9 maschi. Il mio percorso didattico con la classe è iniziato nel corrente anno scolastico. Quasi tutti gli alunni hanno mantenuto in corso d'anno un atteggiamento mediamente corretto e dimostrato disponibilità all'ascolto, alcuni invece hanno mostrato una scarsa partecipazione ed un impegno discontinuo. Diversi di loro, ad ogni modo, se opportunamente sollecitati, si sono distinti per la capacità di dare un contributo personale, mentre alcuni altri sono rimasti ai margini. L'atteggiamento della maggior parte degli alunni è stato corretto, l'impegno profuso nell'attività scolastica e in quella domestica è risultato adeguato e la partecipazione è risultata positiva per un buon numero di studenti. Per quanto riguarda la comprensione dei testi, di contenuto e stile di una certa complessità (testi letterari, pagine del manuale, articoli e documenti), una buona parte della classe, tranne poche eccezioni, si dimostra autonoma e capace di rielaborazioni personali. Per quanto riguarda la produzione scritta, diversi studenti sono in grado di realizzare testi formalmente corretti, ordinati e pertinenti, con un buon lessico ed una buona capacità di approfondire i contenuti, alcuni, invece, presentano alcune difficoltà espressive o contenutistiche. Il livello di competenze raggiunto può dirsi nel complesso discreto per la maggior parte degli studenti, per alcuni sufficiente. Alcuni altri infine hanno meritato valutazioni più che discrete o buone conseguenti alla continuità dell'impegno, all'interesse dimostrato e ad adeguate competenze linguistico – espressive.

Analisi durante il periodo di D.a.D
A causa dell'interruzione delle normali attività scolastiche causata dall'emergenza covid19, ho proseguito il mio lavoro con attività di didattica a distanza. La didattica è stata svolta attraverso l'utilizzo delle lezioni in videoconferenza tramite meet, seguendo un regolare calendario settimanale, che ha tenuto conto del normale orario curriculare e, laddove possibile, delle esigenze della classe. Da questa modalità è stato possibile rilevare che la classe ha mantenuto un comportamento e un impegno sostanzialmente positivo, eccetto quei pochi che già durante le lezioni in presenza avevano mostrato impegno e partecipazione discontinui.

2 - Programma svolto

Il secondo Ottocento: l'età del Positivismo
La cultura del Positivismo. I miti della scienza e del progresso. Le "scienze umane".
Darwin e l'evoluzionismo. Il darwinismo sociale.

Gustave Flaubert: un precursore del Naturalismo in Francia.
Madame Bovary: la vicenda e i temi, le modalità narrative (impersonalità, focalizzazione interna, discorso indiretto libero).

Il Naturalismo francese
L'origine e i caratteri del Naturalismo.

Il Verismo in Italia.
L'origine e i temi del Verismo. Naturalismo e Verismo a confronto.

Giovanni Verga
La biografia e l'itinerario dello scrittore. Il pensiero: la riflessione sul progresso.
Le opere veriste: Vita dei campi, Novelle rusticane, il "ciclo dei vinti".
La poetica verista: il criterio dell'impersonalità.
Da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*.
I Malavoglia: l'ambientazione e la vicenda, tra storia e romanzo;
i temi: lo scontro tra tradizione e modernità; il sistema dei personaggi; le novità formali.
La Prefazione al romanzo.
Da *I Malavoglia*: *L'addio di 'Ntoni*.
Mastro don Gesualdo: la caratterizzazione e la vicenda esistenziale del protagonista, i temi e le novità formali.
.
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: L'ETÀ DEL DECADENTISMO
L'irrazionalismo di fine secolo: le inquietudini della modernità e la crisi del Positivismo.
Che cos'è il Decadentismo. Caratteri comuni al Decadentismo europeo.
Le poetiche del Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo.
La figura dell'intellettuale nel secondo Ottocento: la mercificazione dell'arte, il declassamento dell'intellettuale, la reazione dei cultori dell'Estetismo.

Charles Baudelaire, precursore della modernità.
La biografia e la personalità dell'autore.
I *fiori del male*: la struttura e i temi della raccolta. La poetica delle "corrispondenze".
La poetica del Simbolismo. Un nuovo linguaggio poetico, I "poeti maledetti": Paul Verlaine, Arthur Rimbaud, Stephane Mallarmé

Giovanni Pascoli
Biografia, il pensiero, la poetica. Il simbolismo pascoliano. La poetica del fanciullino. Le novità del linguaggio poetico.
Da Myricae: *Novembre, X Agosto*

Estetismo e panismo
Gabriele D'Annunzio
Biografia, personalità, il rapporto col proprio tempo. Il pensiero e la poetica: estetismo, superomismo, panismo.
Le opere in prosa: Il Piacere, manifesto dell'estetismo; i romanzi del "superuomo"; la novità e la modernità del Notturno. Da *Alcyone*: *La pioggia nel pineto*

Il romanzo decadente europeo: il tema dell'estetismo, i protagonisti, le novità formali.

Estetismo
Oscar Wilde (cenni)
Il ritratto di Dorian Gray: la vicenda

IL PRIMO NOVECENTO
Le coordinate culturali del primo Novecento, l'età dell'irrazionalismo. Le novità scientifiche: Einstein e la relatività (cenni); Freud e la scoperta dell'inconscio. Lo spazio e il tempo della modernità. Società di massa ed alienazione.

Luigi Pirandello
La biografia, le opere e la poetica dell'umorismo.

I temi: il contrasto tra apparenza e realtà e tra forma e vita, l'individuo e la sua mutevole e problematica identità, il relativismo conoscitivo, la solitudine e l'incomunicabilità, la pazzia.
Da *Novelle per un anno*: *Il treno ha fischiato*.
Le vicende e i temi dei principali romanzi: *Il fu Mattia Pascal*
Uno, nessuno, centomila. Lettura: *Tutta colpa del naso*

Italo Svevo
La biografia e la produzione narrativa. L'evoluzione dei personaggi: dall'inettitudine alla critica della società borghese. La coscienza di Zeno: le novità strutturali del romanzo e le modalità della narrazione. I temi: la salute e la malattia, psicoanalisi e letteratura.
Da *La coscienza di Zeno*: *L'origine del fumo*

PARTE SVOLTA IN D.A.D

Le avanguardie letterarie
Crepuscolari, futuristi, vociani

Il Futurismo
Caratteristiche della poesia futurista. Filippo Tommaso Marinetti, Il Manifesto del Futurismo
Il nuovo romanzo europeo: gli autori, i temi, i personaggi, le modalità narrative.

TRA LE DUE GUERRE La poesia italiana tra Ermetismo e Antinovecentismo.

Giuseppe Ungaretti
La biografia e le opere. L'allegria: le edizioni, i temi, le novità formali. Da L'allegria analisi di: *I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Mattina, Soldati.*

Eugenio Montale
La biografia, le raccolte e la poetica (il "male di vivere", la funzione della poesia, il correlativo oggettivo).
Da *Ossi di seppia*: *Meriggiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato*.
Da *Satura*: *Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

Umberto Saba: la biografia e la poetica.
Da *Canzoniere*: *La capra, Trieste*

Ermetismo

IL SECONDO DOPOGUERRA
Primo Levi (vita e opere)
Se questo è un uomo: poesia

Il Neorealismo (in sintesi)
Gli autori, le tematiche e le scelte formali

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lettura ed analisi dei testi in classe. Lezione frontale alternata al dialogo: stimoli per la riflessione individuale ed autonoma sugli argomenti proposti. Realizzazione in classe di appunti, schemi e tabelle per la sintesi degli argomenti proposti e per il confronto tra le diverse poetiche. Indicazioni per la progettazione del testo scritto. Si è cercato di favorire un approccio pluridisciplinare ai contenuti proposti, attraverso la costante contestualizzazione storico-culturale degli autori.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione per la classe è il seguente: Claudio Giunta- Cuori intelligenti, Vol.3, dal secondo Ottocento ad oggi. Oltre al libro di testo, sono stati forniti talvolta agli alunni appunti e fotocopie. Oltre al libro di testo, sono stati forniti talvolta agli alunni appunti e fotocopie, ed in particolare, durante il periodo di D.a D., sono stati forniti schemi e presentazioni power point riassuntivi.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali pari a 132 annuali. A causa dell'interruzione covid19 e della sospensione fino a fine anno, le attività sono proseguite tramite Dad.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati colloqui e prove scritte rispondenti alle tipologie previste per la prima prova dell'esame di Stato. Per la valutazione del colloquio ho preso in considerazione i seguenti elementi: conoscenza dei contenuti, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di argomentare ed operare collegamenti, capacità valutative e critiche. Nella correzione degli elaborati ho usato i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto informativo, competenze linguistico - espressive, capacità di organizzare un testo, capacità di interpretare e valutare (cfr. griglie di correzione degli elaborati allegate al presente documento). Durante il periodo di didattica a distanza ho proceduto con verifiche orali, i cui voti saranno utilizzati per la valutazione finale. In sede di scrutinio finale integrerò la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o discontinuità dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico la maggior parte degli studenti ha conseguito in modo sostanziale i seguenti obiettivi:

- ricostruire il quadro culturale di un'epoca,
- ricostruire il pensiero e la poetica di un autore,
- applicare ai testi letterari analisi tematiche e formali essenziali,
- confrontare testi,
- esprimersi in modo chiaro e ordinato,
- elaborare testi coerenti e sufficientemente organici.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez. associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Capuano Teresa **CLASSE V E**

DISCIPLINA: Storia

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 - Relazione finale sulla classe

La classe è composta da n.20 alunni di cui n.11 femmine e n.9 maschi. Il mio percorso didattico con la classe è iniziato nel corrente anno scolastico. Quasi tutti gli alunni hanno mantenuto in corso d'anno un atteggiamento mediamente corretto e dimostrato disponibilità all'ascolto, un piccolo gruppo, invece, ha mostrato una scarsa partecipazione ed un impegno discontinuo. Diversi di loro, ad ogni modo, se opportunamente sollecitati, si sono distinti per la capacità di dare un contributo personale, mentre alcuni altri sono rimasti ai margini. L'atteggiamento della maggior parte degli alunni è stato corretto, l'impegno profuso nell'attività scolastica e in quella domestica è risultato adeguato e la partecipazione è risultata positiva per un buon numero di studenti. La classe, in ogni caso, appare eterogenea, infatti, mentre una buona parte di essa è in grado di portare avanti uno studio approfondito e di esprimere giudizi critici sugli eventi di volta in volta studiati, una piccola parte conduce ancora uno studio mnemonico e meccanico che poco concede ad ampliamenti. In generale l'atteggiamento della maggior parte degli alunni è stato corretto, l'impegno profuso nell'attività scolastica e in quella domestica è risultato adeguato e la partecipazione è risultata attiva e positiva per un buon numero di studenti.

Analisi durante il periodo di D.a.D

A causa dell'interruzione delle normali attività scolastiche causata dall'emergenza covid19, ho proseguito il mio lavoro attraverso attività di didattica a distanza. La didattica è stata svolta attraverso l'utilizzo delle lezioni in videoconferenza tramite meet, seguendo un regolare calendario settimanale, che ha tenuto conto del normale orario curriculare e, laddove possibile, delle esigenze della classe. Da questa modalità è stato possibile rilevare che la classe ha mantenuto un comportamento e un impegno sostanzialmente positivo, eccetto quei pochi che già durante le lezioni in presenza avevano mostrato impegno e partecipazione discontinui.

2 - Programma svolto

Cap.1
Il volto del nuovo secolo

- L'età dell'industria e dell'imperialismo
- Scoperte scientifiche ed innovazioni tecnologiche del XIX secolo
- Lo sviluppo industriale nel secondo Ottocento: la seconda rivoluzione industriale, il taylorismo e il fordismo (la catena di montaggio).
- Il capitalismo monopolistico e finanziario. Borghesia, proletariato, movimento operaio
- Origini e aspetti della società di massa.
- La belle epoque: ottimismo (progresso scientifico e tecnologico) ed le inquietudini (nazionalismo, razzismo e antisemitismo).

Cap. 2
Lo scenario mondiale

- L'Europa tra vecchia e nuova politica
- Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra
- Gli Stati Uniti tra crescita economica ed imperialismo

Cap.3
L'età Giolittiana

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La guerra in Libia e la caduta di Giolitti

Cap.4
La prima guerra mondiale

- Le origini della guerra
- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- 1915-1916: la guerra di posizione
- Il fronte interno e l'economia di guerra
- La fase finale della guerra (1917-1918)
- La Società delle Nazioni e i trattati di pace

Cap.5
Dopo la guerra: sviluppo e crisi

- Crisi e ricostruzione economica
- Trasformazioni sociali ed ideologiche
- Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita
- La crisi del '29 e il *New Deal*

Cap. 6
La Russia dalla rivoluzione alla dittatura

- Le rivoluzioni del 1917
- Dallo Stato sovietico all'Urss
- La costruzione dello Stato totalitario di Stalin
- Il terrore staliniano e i gulag

Cap.7
L'Italia dal dopoguerra al fascismo

- Le trasformazioni politiche del dopoguerra
- La crisi dello Stato liberale
- L'ascesa del fascismo
- La costruzione dello Stato fascista
- La politica sociale ed economica
- La politica estera e le leggi razziali

PARTE SVOLTA IN D.A.D

Cap.8
La Germania dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich

- La repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- La costruzione dello Stato totalitario
- L'aggressiva politica estera di Hitler

Cap. 9
L'Europa tra fascismo e democrazia (in sintesi)

Cap.10
La seconda guerra mondiale

- La guerra lampo
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-1943)
- La vittoria degli Alleati
- Lo sterminio degli ebrei
- La guerra dei civili

Cap.11 (in sintesi)
Dall'età del benessere alla rivoluzione elettronica

- La ricostruzione postbellica e il boom economico
- La nuova società dei consumi
- La contestazione giovanile
- Crisi economica, neoliberismo e rivoluzione elettronica

Cap.12 (cenni)
Usa-Urss: dalla guerra fredda al tramonto del bipolarismo (cenni)

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e discussione guidata. Costanti collegamenti tra la storia e la letteratura. Costante attualizzazione delle tematiche affrontate.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione nella classe è il seguente: Antonio Brancati – Trebi Pagliarani, *La storia in campo*, vol.3, l'età contemporanea. Oltre al libro di testo, sono stati forniti talvolta agli alunni appunti e fotocopie, ed in particolare, durante il periodo di D.a D., sono stati forniti schemi e presentazioni power point riassuntivi.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali pari a 66 ore annuali. Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali pari a 132 annuali. Ma a causa dell'interruzione avvenuta il 23 febbraio a causa del covid19e del prolungarsi della sospensione fino a fine anno, le attività sono proseguite tramite DaD.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono stati colloqui e prove scritte semi-strutturate. Per la valutazione ho preso in considerazione i seguenti elementi: pertinenza e completezza delle risposte, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di argomentare e di operare collegamenti, capacità di rielaborazione personale. Durante il periodo di didattica a distanza ho proceduto con verifiche orali, i cui voti saranno utilizzati per la valutazione finale. In sede di scrutinio finale integrerò la misurazione delle singole prove

con la considerazione della continuità o discontinuità dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 – Obiettivi raggiunti

Al termine dell'anno scolastico gli alunni hanno conseguito, ad un livello almeno di base, i seguenti obiettivi:

- conoscere gli eventi fondamentali della storia del secondo Ottocento e del Novecento nei loro aspetti essenziali,
- conoscere le trasformazioni economiche, sociali e politico – istituzionali avvenute tra Ottocento e Novecento,
- cogliere le relazioni di causa – effetto tra gli eventi,
- esporre le proprie conoscenze in forma chiara e sufficientemente ordinata,
- conoscere e confrontare ideologie e forme di stato,
- riflettere sul valore della democrazia e della legalità democratica.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez. associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Nicolae Angelica **CLASSE VªE**

DISCIPLINA: Matematica

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 - Relazione finale sulla classe

Ho conosciuto gli alunni di questa classe durante quest'anno scolastico e nonostante la mancanza di continuità didattica, la conoscenza avvenuta nel corso dell'anno ha favorito un atteggiamento cordiale e corretto.
Un ristretto numero di alunni si sono mostrati con buone capacità e un buon intuito intervenendo spesso e partecipando positivamente al dialogo educativo (5 alunni hanno partecipato alle olimpiadi di matematica), ma non tutti hanno offerto un livello sufficiente di attenzione e di partecipazione. Tuttavia ciò non ha impedito lo svolgersi regolare delle lezioni e dell'apprendimento costante dei contenuti per gli alunni interessati. Il lavoro di studio individuale a casa, che è il naturale completamento e consolidamento di quello mattutino, è per alcuni sovente mancato. Qualche studente ha mostrato difficoltà a mantenere la concentrazione, certi alunni hanno seguito in maniera discontinua le lezioni mostrando difficoltà di approccio e scarsa applicazione alla disciplina in esame, anche perché portatori di gravi lacune pregresse e di un quasi nullo lavoro in classe e a casa, non permettendo di raggiungere gli obiettivi minimi richiesti.
Permane in alcuni poca consapevolezza dei procedimenti e scarse capacità di calcolo, non tutti hanno recuperato il debito del primo periodo scolastico e al momento della stesura della relazione non tutti hanno colmato pienamente le lacune.
A partire dal 9 marzo, dopo due settimane di pausa in attesa di ripresa, a seguito dell'emergenza Covid 19 le lezioni si sono svolte in Didattica a distanza e al momento della stesura del documento la media delle presenze è di 90 % degli studenti, ma un gruppo di tre persone non ha partecipato a gran parte delle lezioni.
Nel suo complesso la classe ha raggiunto un livello medio di preparazione.

2 - Programma svolto

Ripasso:

- Equazioni e disequazioni in una variabile di primo e secondo grado
- Metodo della parabola per la risoluzione delle disequazioni
- Disequazioni di grado superiore al secondo
- Disequazioni fratte con termini di primo e secondo grado
- Disequazioni irrazionali, sistemi con disequazioni irrazionali
- Disequazioni con il valore assoluto
- Sistemi di due o più disequazioni
- Equazioni esponenziali di primo e secondo grado

Funzioni:

- Classificazione delle funzioni algebriche (razionali intere e fratte, irrazionali)
- Determinazione del dominio di tutte le funzioni viste e rappresentazione grafica dei risultati trovati.
- Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione e intersezioni con gli assi.
- Rappresentazione cartesiana dei risultati ottenuti.

Limiti e continuità di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto (attraverso tabelle).

- Deduzione di limite finito o infinito di una funzione in un punto o all'infinito attraverso tabelle.
- Calcolo di limiti immediati
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte che si presentano in forma indeterminata ($+\infty-\infty$; ∞/∞; 0/0) attraverso infiniti equivalenti o scomposizione.
- Asintoti orizzontali e verticali
- Continuità di una funzione e punti di discontinuità. (**)
- Grafico probabile

Derivata di una funzione:

- Utilità della derivata nello studio dell'andamento di una funzione.
- Derivata di funzioni elementari ($y = k$; $y = x$; $y = x^n$)
- Derivata di un prodotto
- Derivata di un quoziente.
- Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate. (*)
- La ricerca dei massimi e dei minimi relativi di tutte le funzioni viste con lo studio del segno della derivata prima.

Studio di funzioni algebriche:

- Classificazione
- determinazione del dominio
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi
- limiti agli estremi
- determinazione di eventuali asintoti
- ricerca dei punti critici (massimo, minimo)
- flessi e concavità
- rappresentazione grafica

Gli argomenti a partire da (**) sono stati trattati nella modalità di didattica a distanza. Gli argomenti a partire da (*) verranno affrontati a partire dal 1 di maggio fino al termine delle lezioni. A causa del DAD come dipartimento è stato deciso di non approfondire più di tanto le derivate prime e le derivate seconde esprimendo solo i concetti teorici basilari che servono all'immediata applicazione pratica nello studio di una funzione e nell'ottenimento del grafico.

3 – Metodi di insegnamento adottati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti all'inizio dell'anno e ogni qualvolta sia stato necessario.
- Proposta di problemi ed esercizi, a volte limitati ai casi più semplici ma comunque significativi.
- Svolgimento di numerosi esercizi in classe ed a casa.

- Visualizzazione dello stesso argomento anche con grafici.
- Per alcuni argomenti che richiedono una padronanza maggiore di calcolo ci si è limitati a pochi esercizi più significativi o a soli esempi grafici.
- Rallentamento dell'attività didattica e ripresa di contenuti o esercizi quando necessario.
- Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione frontale ai concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni alla lavagna oltre alla correzione di esercizi proposti per compito a casa.
- Collegamenti immediati tra teoria ed applicazione della stessa mediante utilizzo di esempi ed esercizi mirati di tipo analitico e grafico, entrambi sempre diretti ed indiretti
- Era stato attivato uno sportello help volto a consolidare la padronanza su argomenti risultati fino a quel momento non del tutto acquisiti e di preparazione alla verifica di recupero per il debito formativo del primo periodo. (la verifica di recupero per il debito formativo del primo periodo non è stata fatta a causa del Covid 19)
- A seguito di emergenza Covid 19 si sono rese necessarie lezioni didattiche a distanza per le quali si sono utilizzate le normali metodologie didattiche di spiegazione ed elaborazione degli argomenti, proposta ed elaborazione di problemi ed esercizi, interrogazioni e verifiche per i quali si è reso necessario l'utilizzo di strumentazioni come: webcam, videoconferenze, proiezione delle lezioni, mail, classroom e programmi informatici ad hoc per proseguire con lo svolgimento del programma.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione (Leonardo Sasso: "La Matematica a colori vol.4" ed. gialla per il secondo biennio Petrini) usato come eserciziario e consigliato come punto di riferimento e consultato in classe come aiuto per visualizzare situazioni grafiche.
- La lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione
- Dialogo educativo continuo coinvolgendo sovente gli alunni dal posto con l'intento di stimolare la partecipazione e la fase costruttiva ovvero gli aspetti fondanti indispensabili per l'acquisizione prima di una solida teoria e poi una adatta capacità nell'applicare la stessa in vari contesti.
- Strumenti di didattica a distanza resisi necessari in seguito a emergenza covid-19; utilizzo del pc, di mail, registro elettronico, programmi per lo svolgimento delle lezioni, per poter realizzare videoconferenze, video lezioni, chat di gruppo, trasmissione di materiali didattici, voti, compiti, attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali**.**

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica sono previste 3 ore settimanali.

La prima parte del primo quadrimestre è stata utilizzata per un ripasso degli argomenti del quarto anno, propedeutici a quelli del quinto. Si è poi passati alle varie fasi che in seguito hanno portato nel loro utilizzo sequenziale, allo studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Nel secondo quadrimestre si è presentato quindi lo studio di funzione come la costruzione di un identikit della funzione stessa che pian piano andava formandosi con lo

studio del comportamento agli estremi del dominio attraverso il calcolo dei limiti e alla determinazione di eventuali asintoti mantenendo ad ogni passaggio il parallelismo con la rappresentazione grafica di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte 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 orali alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Le verifiche scritte sono sempre state di carattere pratico cioè con risoluzione di esercizi in modo tale che richiedessero il minor numero di prerequisiti teorici. Le verifiche orali, sostenute alla lavagna, hanno richiesto una conoscenza anche delle strutture teoriche oltre alla conoscenza di calcolo. La valutazione ha tenuto conto ogni volta della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborare autonomamente, dell'abilità nell'organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente la propria esposizione, della padronanza nell'utilizzare un linguaggio specifico corretto e all'attitudine ad utilizzare spirito critico.

Si sottolinea difficoltà di ricezione della materia da parte di alcuni alunni con l'attuazione della didattica a distanza, tra i quali alcuni faticano molto a seguire le lezioni, alcuni non si sono affatto presentati, altri appaiono demotivati alla nuova forma di didattica. Come metodo di valutazione a distanza sono state adottate le interrogazioni orali a gruppi di 4-5 alunni in videolezione, verifiche a distanza tramite moduli in classroom e nella fase di scrutinio verrà accordato un voto alla presenza alle videolezioni, alla partecipazione e allo svolgimento ed invio dei compiti assegnati.

7 – Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi preventivati all'inizio dell'anno in accordo con le finalità del tipo di corso e con la fisionomia discreta quanto a preparazione di base, attitudini e interesse alla materia di buona parte della classe, riguardavano:

- Utilizzo più consapevole e appropriato di tecniche e strumenti di calcolo
- Lo sviluppo di un atteggiamento collaborativo e organizzazione del lavoro autonomo
- Individuazione di elementi significativi per la risoluzione di problemi
- Interpretazione e produzione di semplici grafici
- Costruzione di una mente logica e flessibile

L'elaborazione teorica degli argomenti trattati e la loro presentazione è risultata in certi casi poco articolata e la maggior parte degli studenti si sono concentrati sull'acquisizione dei metodi pratici di risoluzione per l'esecuzione meccanica dei procedimenti di calcolo.

Alla luce dei risultati effettivamente raggiunti, si può affermare che parte della classe ha ampliato le proprie conoscenze, ha migliorato le proprie capacità logiche e critiche, sa interpretare e/o produrre semplici grafici, altri riescono in tali intenti solo parzialmente. Solo un'alunna non ha raggiunto gli obbiettivi prefissati, causa lo scarso interesse e il quasi nullo lavoro a casa.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO–PSICO–PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez.associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Monica Casadei **CLASSE Vª E**

DISCIPLINA: Inglese

1 – Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

La classe, che ha seguito la materia con la docente curricolare solo nell'ultimo anno scolastico, si presenta disomogenea in merito alle competenze linguistiche. In generale, le incertezze relative a funzioni comunicative, strutture linguistiche e lessico caratterizzano la maggior parte degli alunni, i quali hanno difficoltà, in particolare, nella elaborazione dei contenuti e nella produzione di testi scritti e orali.
La classe risulta disomogenea anche in merito a impegno e partecipazione. Un primo gruppo, pur con le incertezze di alcuni relative alla lingua, è apparso motivato e ha seguito con attenzione e interesse, dimostrando consapevolezza rispetto alla necessità di svolgere un percorso sistematico e partecipando in modo proficuo al dialogo educativo. Il lavoro è stato eseguito con regolarità sia in classe sia a casa. Un secondo gruppo ha dimostrato un atteggiamento superficiale e/o passivo, con impegno non costante, sia durante il lavoro in classe sia nello studio o lo svolgimento dei compiti a casa. L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo sono risultati scarsi.
L'attività didattica era intesa a coinvolgere gli alunni, prevedendo al contempo il consolidamento e il recupero di sistematicità ed efficacia nel lavoro e nello studio. Le caratteristiche del gruppo classe hanno reso necessario procedere con un ritmo lento, soffermandosi a lungo sui singoli aspetti dei temi trattati e guidando gli alunni a ricercare le informazioni principali nelle pagine del libro di testo, a redigere riassunti, schemi e mappe, a prendere appunti in modo autonomo.
Il livello di preparazione della classe è disomogeneo rispetto agli argomenti affrontati: un gruppo di alunni possiede una conoscenza sicura e abbastanza approfondita e ha ottenuto risultati discreti, buoni o più che buoni; un secondo gruppo di alunni ha una conoscenza scolastica e riproduce le informazioni fornite dal libro/dall'insegnante senza alcuna rielaborazione degli aspetti fondamentali. Il livello raggiunto è più che sufficiente; altri alunni possiedono una conoscenza incerta e poco approfondita dei contenuti. La loro preparazione risulta sufficiente o appena sufficiente.

Didattica a distanza: a partire da marzo 2020, a seguito dell'emergenza sanitaria in atto, la didattica è stata erogata in modalità a distanza. Fin da subito, la percentuale di frequenza è stata alta, pari a circa 85-90%. Gli alunni hanno mostrato di partecipare con interesse alle attività proposte, anche se non tutti sono stati in grado di rispettare le consegne o di approfondire in modo autonomo gli apprendimenti. La capacità di rielaborazione personale rimane, pertanto, su livelli diversi.

2 – Programma svolto

Grammar
Libro di testo: Network 2

Defining / Non-Defining Relative Clauses
2nd Conditional
Wish + Past Simple
Passive form (Present Simple, Past Simple, *will*, Present Perfect)
Past Perfect
3rd Conditional
Wish + Past Perfect

English for Special Purposes
Libro di testo: Well Done!

1: The hospitality industry
- The world of hospitality
- Commercial vs non-profit catering
- Famous food outlet chains

Fotocopie
- Food and fashion: Hard Rock Cafes
- Mc Donald: The man who destroyed mealtimes
- Trendy spot: Will Italy Meet Starbucks?

2: Diet and nutrition

- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Teenagers and diet
- Eating disorders
- Alternative diets (1): macrobiotic, vegetarian, vegan *
- Alternative diets (2): raw food, fruitarian, dissociated diets*
- Slow Food*
- Religious menus (1): Hindus, Buddhists, Halal
- Religious menus (2): Kosher, Sikhs, Christianity

Fotocopie
- The healthy eating pyramid*
- The food pyramid*
- The five basic food groups*
- Some information about nutrients*
- Nutritional needs, vitamins, fibres*
- Nutrition, a matter of information*
- What does "diet" really mean? *
- Kids' diet, the teenagers' diet, the elderly diet*

3. Getting a job
- Job descriptions: how to become a bartender, sommelier or waiting staff*
- How to write a Curriculum Vitae*
- Europass CV*
- How to write a covering letter*

4. **Health and safety**
- HACCP*
- HACCP principles*

*Didattica a distanza

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale, lezione discussione, lavori a coppia e in gruppo, attività di rinforzo e recupero, conversazione in lingua, ascolto e analisi di documenti orali, lettura e analisi di testi scritti, attività di comprensione, riassunti, schemi, mappe, finalizzati, in particolare alla produzione individuale orale e scritta. Inoltre, sono state svolte attività di Reading Comprehension e Listening Comprehension in preparazione al Test Invalsi, programmato per il mese di marzo. A seguito della chiusura delle scuole, il Test Invalsi non è stato svolto.

Didattica a distanza: nelle settimane in cui la didattica è stata erogata nella modalità a distanza, ci si è concentrati, principalmente, su attività di ripresa dei temi trattati in precedenza, sulla presentazione dei nuovi argomenti relativi alla microlingua in forma di comprensione del testo con successiva realizzazione di riassunti, schemi e mappe, sul rinforzo della capacità di rielaborazione e produzione orale.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Libri di testo:
Catrin Elen Morris: WELL DONE, ed. Eli.
Paul Radley: Network 2, ed. Oxford University Press
Philip Drury: Ready for Invalsi (Secondo Grado, classe 5a,) ed. Oxford University Press

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali pari a 99 ore teoriche. Le ore effettivamente svolte nel primo trimestre sono state 39, mentre il numero di ore svolte in presenza nel pentamestre, alla data della sospensione delle attività didattiche, è pari a 17.

Didattica a distanza: A partire da marzo 2020, l'attività didattica è stata erogata a distanza, con una frequenza media di 2 ore settimanali in modalità sincrona, per un totale di circa 19 ore alla data del 15 maggio. Agli alunni vengono assegnate attività in modalità asincrona a copertura della terza ora settimanale di lezione prevista da orario.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state richieste almeno due prove scritte e una orale per il trimestre e almeno tre prove scritte e due orali per il pentamestre. Come verifiche sono state proposte prove strutturate e semi-strutturate, prove di comprensione scritta, interrogazioni in classe. Durante il trimestre è stata svolta una prova parallela, secondo quanto deciso dal Dipartimento di Lingue Straniere e dal Consiglio di Classe. Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione realizzate in collaborazione di tutti i docenti di lingue, al fine di uniformare il sistema valutativo delle due lingue straniere. Tali griglie tengono conto dei punti considerati essenziali: per le verifiche scritte, capacità di comprensione, aderenza alla traccia, contenuto, correttezza grammaticale e sintattica, padronanza lessicale e ortografica; per le verifiche orali, capacità di comprensione e di produzione (correttezza grammaticale, fonetica e padronanza lessicale nell'esposizione) e conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e

dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

Didattica a distanza: durante l'erogazione della didattica a distanza, non sono state svolte verifiche scritte; ci si è concentrati, per contro, su impegno, interesse e partecipazione mostrati nonché sui progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza e sul potenziamento delle abilità orali, anche in preparazione all'esame di stato.

7 – Obiettivi raggiunti

Mediamente gli alunni sono capaci di:
- Comprendere il significato globale di un testo orale nell'ambito del contesto settoriale
- Cogliere il senso di testi scritti relativi al settore professionale
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Rispondere per iscritto a semplici domande relative a contenuti di indirizzo professionale
- Individuare le informazioni basilari riguardanti l'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto tra cibo e salute
- Compilare un curriculum vitae con relativa lettera di accompagnamento

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez. associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Sassi Elena Maria **CLASSE VªE**

DISCIPLINA: Lingua e civiltà francese

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 - Relazione finale sulla classe

La mia personale conoscenza e collaborazione con la classe si limita a questo anno conclusivo del percorso scolastico. La percezione che si ha è che la discontinuità didattica di questi anni abbia penalizzato l'instaurarsi di un rapporto stimolante con la disciplina, che alcuni studenti tendono un po' a trascurare o per poco interesse o per difficoltà dovute a lacune pregresse e a carenze nelle abilità di base.
La classe, composta da 20 alunni, si presenta piuttosto unita e compatta al suo interno, ma abbastanza eterogenea sia dal punto di vista del livello di conoscenze e abilità raggiunte, sia dal punto di vista dell'atteggiamento, che per alcuni è stato più maturo e responsabile, per altri non sempre consono al contesto scolastico. Tale disomogeineità si è tendenzialmente protratta per tutto il corso dell'anno scolastico.
Sostanzialmente corretta nel comportamento, la classe talvolta necessita di sollecitazioni che favoriscano la partecipazione durante la lezione, in quanto gli interventi spontanei si limitano a pochi studenti più interessati e diligenti. La frequenza non è sempre costante, in qualche caso le assenze diventano "strategiche" e talvolta si verificano comodi ingressi in seconda ora.
L'impegno nello studio e nel lavoro a casa, da parte di alcuni alunni, si è dimostrato non sempre adeguato, saltuario, e tendente a concentrarsi in prossimità delle prove di verifica o delle interrogazioni. Solo un ristretto gruppo di studenti, infatti, ha lavorato con costanza e serietà nel corso dell'anno, conseguendo risultati discreti o buoni, mentre altri hanno rilevato la mancanza di un metodo di studio sistematico ed approfondito.
Una parte degli alunni, già in possesso di una sufficiente o discreta preparazione di base, ha ampliato e consolidato le proprie conoscenze e le competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi anche un buon livello finale. La maggior parte di essi ha comunque acquisito sufficienti o discrete conoscenze e competenze linguistiche, ed è in grado di utilizzarle in modo abbastanza appropriato; un gruppo più ridotto, invece, si è limitato ad uno studio mnemonico, finalizzato alle prove di verifica, scarsamente rielaborato, manifestando competenze linguistiche più incerte, anche nella produzione orale.
Il percorso didattico svolto quest'anno ha inteso approfondire le conoscenze inerenti la civiltà e la cultura francesi, legate principalmente all'enogastronomia, le funzioni comunicative e le strutture morfosintattiche, nonché il microlinguaggio specifico, allo scopo di giungere ad un'autonoma capacità di comprensione e di produzione, scritte e orali, soprattutto in merito agli argomenti concernenti il proprio percorso di studi.

2 - Programma svolto

Dal libro di testo in adozione:
S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, *Les toqués de la gastronomie*, Cappelli editore.

Module 1
Faire des prévisions futures et des hypothèses
Les verbes réguliers et irréguliers au présent de l'indicatif (révision)
Le futur simple et futur antérieur
Le conditionnel présent et conditionnel passé
Les expressions de temps
Module 2
Raconter au passé
Le Passé composé

L'accord avec les auxiliaires être et avoir
L'imparfait
Les expressions de temps
Rédiger son rapport de stage au passé

Module 3
L'hygiène dans la restauration:
L'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel
Le lavage des mains : pourquoi, comment et quand
L'entretien et le nettoyage des locaux et des équipements de cuisine
La chaîne du froid
La date limite de consommation
Les aliments stables et les produits périssables réfrigérés

Module 4
La méthode HACCP
Son origine, l'acronyme,
Les sept principes de base
Les bonnes pratiques de l'hygiène
Ses avantages et destinateurs

Module 5
Module littéraire
Charles Baudelaire: biographie, poétique, style littéraire
Les fleurs du mal, *L'albatros*
Petits poèmes en prose, *Enivrez-vous*.

Module 6
La contamination alimentaire
La contamination croisée
Les causes de contamination alimentaire
Les intoxications alimentaires
La salmonellose
L'intoxication par staphylococcus aureus
Le botulisme
La listériose

Module 7
Le vin et la vinification
Histoire du vin
Le phylloxéra et le greffage
Une visite de cave chez le vigneron
La vinification.
Le Beaujolais nouveau. Un vin primeur (DaD)
Un vin spécial : le Cidre (DaD)

Module 8
Le Champagne et la méthode Champenoise (DaD)
La méthode Champenoise
Dom Pérignom, père de la méthode Champenoise

Module 9
Le monde des Spiritueux (DaD)
L'eau-de-vie : origine, différents types, distillation
Le Cognac
L'armagnac
Le Calvados

Module 10
Civilisation et Constitution (dopo il 15 maggio)
Les cinq Républiques, les Présidents, la Constitution, la division des pouvoirs
Les symboles de la France

D'autres aspects morpho-syntaxiques révisés
- Les pronoms relatifs (révision)
- Les pronoms COD, COI (révision)
- Les pronoms possessifs et démonstratifs (révision)
- Les subordonnées de cause et conséquence (révision)
- Organisation d'un texte : les articulateurs du discours

3 - Metodi d'insegnamento adottati

Il metodo didattico utilizzato è stato prevalentemente quello comunicativo. Si è fatto uso di un approccio alternativamente induttivo e deduttivo, volto a favorire l'autonomia dello studente, a stimolarne la costante partecipazione in un atteggiamento di riflessione e scoperta, anche delle regole e delle tematiche nuove, limitando la lezione frontale. Sono state svolte attività basate su uno sviluppo integrato delle quattro abilità: comprensione e produzione scritte e orali. La pronuncia e l'intonazione sono state curate contestualmente allo studio degli argomenti orali, in lingua. Inoltre si sono attivate strategie di lettura e di scrittura volte a una comprensione testuale basata sull'applicazione delle proprie conoscenze, sull'espressione dell'opinione personale e sulla capacità di formulare ipotesi o previsioni riguardo ai contenuti, sulla base delle proprie aspettative, esperienze vissute e conoscenze acquisite in ambito plurisdisciplinare.
Per quanto concerne lo studio della civiltà e dell'enogastronomia si è cercato di motivare lo studente all'apprezzamento della cultura francofona - nonché della letteratura, se pur solo con una breve parentesi - operando il più possibile raffronti non solo con la propria cultura e realtà, ma anche in senso trasversale con altre discipline studiate, al fine di potenziare la personale abilità di effettuare collegamenti, costruire relazioni fra le varie tematiche, inviduare autonomante nuclei concettuali fondanti.
Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte in classe, in orario curricolare: ampio spazio è stato dedicato al ripasso e a esercitazioni specifiche finalizzate a colmare le lacune e a riprendere e approfondire aspetti morfo-sintattici della lingua, già affrontati negli anni precedenti. La rievocazione delle conoscenze pregresse è stata una costante quotidiana. Inoltre la classe ha usufruito della settimana di pausa didattica, organizzata dall'Istituto all'inizio del pentamestre, in cui ogni studente ha potuto lavorare in base alle proprie necessità: recuperando lacune o potenziando abilità e conoscenze già acquisite.

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

Le attività didattiche si sono principalmente basate sul libro di testo "Les toqués de la gastronomie" e su ulteriore materiale redatto e fornito dalla docente, per chiarimenti e approfondimenti, come appunti, slides e fotocopie. Inoltre è stato proposto l'ascolto e la visualizzazione di audio e video in lingua originale, tratti dal libro in adozione ma anche da siti web, come youtube, compatibilmente con la disponibilità di computer, al fine di rendere più concreti e interessanti gli argomenti di volta in volta affrontati e per implementare la capacità di comprensione orale.

5a - Spazi e tempi del percorso formativo

Per le attività didattico-disciplinari sono previste 3 ore settimanali regolarmente distribuite nel corso dell'anno scolastico.
Le attività proposte sono state svolte nello spazio-classe.

5b - Spazi e tempi del percorso formativo DaD

A partire dal 24 febbraio, con la sospensione delle attività didattiche a seguito di decreti ministeriali, si è proceduto subito con la didattica a distanza. Nello specifico, è stato portato avanti il programma previsto e si sono anche effettuate interrogazioni online ai fini della valutazione. Si è svolta con regolarità, ogni settimana, una lezione in streaming con tutti gli alunni, e talvolta, qualora necessario, due. Nel contempo è sempre stato caricato materiale didattico sulla bacheca del portale ARGO, fra cui compiti, approfondimenti, slides, video e audio.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati
Quotidianamente, durante ogni lezione, sono state verificate le conoscenze degli alunni sugli argomenti trattati, non necessariamente a fini valutativi, ma soprattutto come sostegno e rinforzo al processo di apprendimento. Per la valutazione finale, oltre alle prove scritte effettuate e alle prove orali, si terrà conto anche della partecipazione all'attività didattica, della costanza e dell'impegno dimostrati nel lavoro, della progressione conseguita nel percorso di apprendimento.
Nel primo trimestre sono state svolte due prove scritte e una prova orale, mentre nel secondo, una prova scritta in presenza, almeno una orale mediante videolezione in streaming e si è tenuto conto della relazione di stage redatta in lingua dagli studenti in riferimento alla loro esperienza passata di PCTO. Le prove scritte sono state di tipo strutturato, semi-strutturato e libero, vero/falso, questionario aperto. In tal caso si è tenuto conto della correttezza formale e della ricchezza e appropriatezza dei contenuti. Per quanto riguarda l'orale sono stati valutati: pronuncia, proprietà lessicale, ricchezza dei contenuti, correttezza morfosintattica, capacità espositiva degli argomenti e di rielaborazione personale.

7 - Obiettivi raggiunti

Quasi tutti gli alunni, sia pur in misura differente, compatibilmente con le capacità e l'impegno profuso da ognuno, hanno raggiunto gli obiettivi programmati riferiti alle competenze previste:
comprensione di testi scritti attinenti l'attualità, la civiltà francofona, ma anche tecnico-professionali in merito ai temi specifici dell'indirizzo di studio, cogliendone sia il senso globale che le informazioni più specifiche;

- comprensione degli elementi principali e delle informazioni essenziali in testi orali in lingua standard su argomenti familiari o professionali noti;
- produzione di messaggi orali pertinenti prestando attenzione alla pronuncia, utilizzando il lessico appropriato al contesto comunicativo, attivando le funzioni comunicative e le strutture morfosintattiche conosciute, relativi alla sfera personale ed esperienziale, ma anche a tematiche specifiche note legate all'enogastronomia;
- redazione di semplici testi che implichino non soltanto la trattazione di temi inerenti il proprio vissuto, ma anche tematiche note riguardanti aspetti culturali e afferenti l'ambito sociale dell'indirizzo di studio, utilizzando il lessico appropriato e le funzioni comunicative e le strutture morfosintattiche apprese;
- utilizzo di lessico, microlingua e fraseologia relativi ai contenuti specifici, sia nella produzione scritta che orale.
- individuazione autonoma di collegamenti interdisciplinari.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO–PSICO–PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez.associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Casadei Federica **CLASSE** Vª E

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

1 – Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 – Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 – Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

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

Dal mese di Marzo 2020, a causa della chiusura dell'Istituto, dovuta all'emergenza sanitaria per Coronavirus, ho interagito con i ragazzi mediante didattica a distanza. Dapprima assegnando compiti sulla Bacheca del registro elettronico, successivamente svolgendo regolarmente video-lezioni tramite Meet. Gli studenti hanno da subito manifestato una buona partecipazione, dimostrandosi responsabili e attivi nell'affrontare l'emergenza. Alcuni di loro, inizialmente sprovvisti dei mezzi informatici, si sono poi riallineati alla classe grazie al supporto offerto dall'Istituto. In questo periodo, i docenti hanno assegnato compiti e ho valutato l'impegno e la partecipazione attiva degli studenti, anche mediante colloqui orali ed è emerso un rendimento nel complesso positivo, che ha rispecchiato l'andamento scolastico in presenza durante l'anno.

2 - Programma svolto

Modulo introduttivo di ripasso: I principi nutritivi
- I glucidi: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- I protidi: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- I lipidi: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- Le vitamine: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- I Sali minerali: classificazione, fonti alimentari, funzioni fabbisogno.

Modulo 1: Bioenergetica e alimentazione equilibrata
- Concetto di dieta, dietologia e dietoterapia e dietetica.
- L'energia negli alimenti: la bomba calorimetrica e la definizione di caloria.
- Tappe per l'elaborazione di una dieta equilibrata.
- Il bilancio energetico: fabbisogno energetico totale e fattori che lo determinano (metabolismo basale, termoregolazione, termogenesi indotta dalla dieta, energia per l'attività fisica, accrescimento, gravidanza e allattamento).
- Calcolo del metabolismo basale (MB) e del fabbisogno energetico (FET)
- Il peso teorico. Formule per il calcolo del peso ideale: Broca, Lorenz ed indice morfologico. Valutazione dello stato nutrizionale mediante l'Indice di massa corporea (IMC).
- Misure antropometriche: plicometria, circonferenza della vita e impedenzometria.
- Fabbisogno dei nutrienti secondo le indicazioni L.A.R.N.
- Le linee-guida per una corretta alimentazione (versione INRAN 2018).
- Classificazione degli alimenti nei 5 gruppi secondo l'INRAN.
- La piramide alimentare (la piramide della dieta mediterranea e quella dell'INRAN del 2009 a confronto).

Modulo 2: Dietetica

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

Modulo 3: Igiene e qualità degli alimenti (svolto mediante Dad)

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

Modulo 4: Alimentazione e religioni (svolto mediante Dad)

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (cristianesimo, induismo, ebraismo, islamismo, buddismo).

Modulo 5: I nuovi prodotti alimentari (svolto mediante Dad)

- Le nuove tendenze di filiera: Km 0 e sviluppo sostenibile.*
- I nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici.*

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

3 – Metodi di insegnamento adottati

L'attuazione della programmazione disciplinare è avvenuta utilizzando la tipica lezione frontale partecipativa, cercando di stimolare il dialogo e sfruttando l'esperienza personale degli allievi.
Per l'esposizione delle lezioni, l'insegnante si è spesso avvalsa di presentazioni in Power point, in quanto il metodo consente di visualizzare le immagini associate ai contenuti teorici e di trasmettere informazioni in modo conciso ed efficace. Nelle settimane svolte modalità di Dad, dapprima sono state condivise con gli alunni lezioni registrate e successivamente le lezioni si sono svolte regolarmente attraverso Meet con frequenza bisettimanale. Ogni settimana sono stati assegnati agli studenti compiti da svolgere in autonomia che venivano corretti durante le videolezioni successive.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Per la realizzazione delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti strumenti:
- libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" La Fauci. ED Rizzoli Education Makers
- dispense e materiale didattico integrativo fornito dal docente (fotocopie, slides in power-point)
- PC-videoproiettore
- programmi multimediali: Meet, Bandicam e registro elettronico Argo (Dad)

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

L'orario scolastico settimanale prevedeva 4 lezioni da 50 minuti ciascuna, suddivise in tre giorni.
Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:
Modulo di ripasso, Moduli 1 e parte del modulo 2: primo trimestre.
Moduli 2 - 3 – 4 e 5: secondo pentamestre.
I Moduli 3-4-5 si sono svolti mediante Dad attraverso due videolezioni a settimana.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Il raggiungimento degli obiettivi è stato monitorato parallelamente allo svolgimento delle lezioni attraverso l'osservazione sistematica degli studenti e rivolgendo loro domande sparse dal posto.
Come verifica sommativa sono state somministrate prove semi-strutturate comprendenti anche domande a risposta aperta. La valutazione è stata assegnata con voti in decimi, convertendo il punteggio grezzo delle prove in voti, ponendo come limite per la sufficenza il raggiungimento del 60% del punteggio grezzo. Inoltre, le capacità di espressione e rielaborazione dei contenuti degli alunni sono state verificate periodicamente mediante colloqui orali, organizzati anche nel periodo svolto con didattica a distanza, mediante colloqui programmati in videoconferenza. Inoltre, come criteri di valutazione in questo periodo si è tenuto conto della partecipazione attiva alle videolezioni, dello svolgimento dei compiti assegnati e della collaborazione con il docente.

7 – Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento delle seguenti abilità:
- saper valutare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona;
- saper applicare i principi di una corretta alimentazione in funzione delle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, attraverso la formulazione di menù adeguati ;
- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro, nel rispetto della normativa HACCP;
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

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

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Paolo Laurenzi **CLASSE Vª E**

DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva

1 – Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 - Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 20 studenti presentanti caratteristiche variegate per quanto attiene motivazione, capacità, impegno e preparazione di base. La classe è apparsa sin da subito suddivisa in gruppi e non particolarmente unita. Solo alcuni studenti si sono mostrati collaborativi e interessati al dialogo educativo.

La frequenza è stata soddisfacente per la maggioranza della classe anche se a volte si sono palesati atteggiamenti opportunistici.

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti a livelli differenziati e alcuni alunni conoscono gli argomenti svolti in modo solo superficiale.

Al momento della stesura del presente documento sono riconoscibili i seguenti livelli di profitto: non più di 2/3 studenti hanno raggiunto risultati più che buoni per interesse, partecipazione, assiduità e risultati conseguiti nelle prove di verifica, grazie anche ad un efficace metodo di studio e discrete competenze di base; un secondo gruppo ha raggiunto risultati discreti o semplicemente sufficienti grazie a impegno costante e capacità di rielaborazione semplici ma corrette; un terzo gruppo di studenti, infine, è caratterizzato da un profitto non pienamente sufficiente a seguito di impegno modesto o discontinuo e/o la presenza di lacune di base.
A partire dal 24/02/2020 la didattica di presenza è stata sostituita dalla didattica a distanza (DAD) causa emergenza "covid 19". Le nuove modalità di erogazione e fruizione della didattica non hanno comportato un apprezzabile cambiamento nell'impegno profuso e nel profitto conseguito.
Al momento della stesura del presente documento, della programmazione preventivata non è stato svolto il modulo sette da intraprendere dopo il 15 maggio. Trattasi di argomento per la gran parte teorico che non presenterà problemi particolari.

2 - Programma svolto

1.Contenuti ed approfondimenti di argomenti ripresi dal precedente anno scolastico

- Il bilancio d'esercizio
- L'analisi di bilancio: gli indici patrimoniali, finanziari e reddituali
- Il diagramma della redditività aziendale (BEP).

2. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione, i fattori che determinano la strategia dell'impresa;
- La vision e la mission;
- Pianificazione e programmazione, il vantaggio competitivo, il controllo di gestione.

3. Il budget d'esercizio

- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Tipologie di budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
- Articolazione del budget
- I budget settoriali (degli investimenti, delle vendite, della produzione, degli acquisti, del personale, dei costi comuni; il budget economico)
- Il controllo budgetario: analisi degli scostamenti dei costi variabili e dei ricavi (totale, di volume, di efficienza e di prezzo)

4. ***Il mercato turistico internazionale e nazionale***

- I caratteri del turismo,
- i fattori che influenzano il turismo internazionale,
- i rapporti di cambio
- le dinamiche del turismo mondiale,
- il mercato turistico nazionale: gli indicatori della domanda turistica (permanenza media; tasso di propensione turistica; tasso di ricettività; densità ricettiva; la bilancia turistica e delle partite correnti)

5. ***Il marketing***

- Marketing strategico, operativo e turistico
- Il marketing strategico: le ricerche di mercato e le fonti informative; l'analisi SWOT, l'analisi della domanda (segmentazione, target group), il posizionamento, gli obiettivi strategici.
- Il marketing operativo: le leve del marketing mix (prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione),
- Il marketing plan.
- Il web marketing.

6. Il business plan;

- Dalla visione imprenditoriale al business plan;
- L'analisi SWOT, marketing plan, il piano degli investimenti, il piano finanziario, il bilancio di previsione.
- Bilancio d'esercizio, Business plan e Budget a confronto,

Argomenti da svolgere dal 15 maggio

7. La normativa del settore turistico ristorativo

- Le norme sulla costituzione dell'impresa Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico - ristorativa.
- Le forme giuridiche delle imprese turistico - ristorative.
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Il testo unico sulla sicurezza del lavoro. Le norme di tutela del consumatore La tutela della privacy. Le norme volontarie ISO 9000. **(cenni)**
- I Contratti delle imprese ristorative e ricettive Gli elementi di un contratto. La responsabilità sotto l'aspetto giuridico. I contratti del settore ristorativo: il contratto di ristorazione - il contratto di catering - il contratto di banqueting. Il codice del consumo **(cenni)**

-***Parte applicativa***

Calcolo della quantità e del prezzo d'equilibrio determinazione del reddito. Calcolo degli indici di bilancio. Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario del Conto Economico di previsione e dello stato patrimoniale (con riferimento al business plan). Compilazione del budget degli investimenti, delle vendite, degli acquisti, del costo del personale, del budget economico, analisi degli scostamenti (con riferimento al budget aziendale). Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del costo pieno e del fattore. Calcolo di cambi tra valute.

Nota: Gli argomenti di cui ai punti 5-6-7 sono stati svolti in modalità DAD (didattica a distanza) causa sopraggiunta emergenza sanitaria.

3 - Metodi di insegnamento adottati

Gli argomenti trattati sono stati affrontati attraverso lezioni frontali con un approccio tutoriale, con domande rivolte agli studenti, inerenti la comprensione dei concetti esposti e ai collegamenti con altre discipline, allo scopo di personalizzare l'apprendimento ed esaminare i temi di interesse in modo critico evitando impostazioni di tipo mnemonico. A tale apprendimento di gruppo, si sono alternati momenti operativi con più proposte di esercitazione in classe, sintesi e continuo ripasso degli argomenti. È stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero.

Come anticipato **La sospensione delle attività didattiche a partire dal 24 febbraio 2020, causata**

dall'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia da Covid 19, ha reso necessario sostituire la didattica in presenza con la didattica a distanza.

Per l'interazione con gli alunni e la realizzazione della didattica a distanza sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- servizi Argo
    - bacheca per la comunicazione agli studenti delle date di lezione e la trasmissione dei materiali didattici connessi alle singole lezioni;
    - promemoria presenti nel registro di classe per il riepilogo delle lezioni tenute e degli eventuali compiti assegnati.
- strumenti della Google Suite
    - Meet per i collegamenti con gli studenti in videolezione;

 Strumenti per la preparazione delle lezioni

- Open Board: per la preparazione delle slide da presentare nel corso delle videolezioni;
- Bandicam: per la registrazione delle sintesi delle videolezioni da mettere a disposizione della classe.

Sono stati utilizzati anche video di approfondimento reperiti sul web.

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

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

Mappe concettuali elaborate in aula; materiale fornito dal docente, esercizi e dispense riepilogative degli argomenti affrontati; videolezioni autoprodotte e video reperiti sul web.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso formativo sino al 24 febbraio 2020 si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 4 ore settimanali di 60 minuti. Successivamente si è svolta in videoconferenza mantenendo, di massima, la medesima scansione oraria.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per la verifica delle conoscenze, capacità e competenze degli studenti ci si è avvalsi di: colloqui a discussione aperta con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche; prove scritte

consistenti in domande aperte, domande chiuse, esercizi pratici su alcuni argomenti (es: analisi di bilancio, analisi del break even point, budget, business plan, marketing plan). La misurazione delle prove, espressa in decimi, è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: attinenza al quesito proposto, conoscenza dei concetti dei temi e dei metodi affrontati e coerenza espositiva; capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di applicare i concetti alla soluzione dei problemi.
In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 - Obiettivi raggiunti

Pochi studenti sono riusciti a raggiungere un livello di preparazione più che buono, sapendo esprimere i concetti studiati con chiarezza e con una soddisfacente rielaborazione critica personale; altri corsisti hanno raggiunto un livello di preparazione discreto o sufficiente mentre altri, alla data di redazione del presente documento, risultano ancora insufficienti.
Per questi ultimi si spera in un maggior impegno nell'ultimo mese in modo da rendere possibile il raggiungimento della sufficienza.

Il docente
Paolo Laurenzi

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO–PSICO–PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez.associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Roberto Lucchi **CLASSE** Vª E

DISCIPLINA Enogastronomia: Cucina

1 – Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 – Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 – Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

Gli alunni provengono dalla stessa classe, che ho avuto modo di seguire sin dal precedente anno scolastico ed è composta da 20 alunni, di cui 9 maschi e 11 femmine. Seguo gli alunni per un totale di due ore alla settimana con un programma teorico di enogastronomia settore cucina.
La classe si presenta abbastanza eterogenea, l'atteggiamento è sostanzialmente corretto grazie al clima di collaborazione che si è venuto a creare. Gli studenti nel complesso hanno partecipato alle lezioni con attenzione interesse e collaborazione mostrandosi disponibili all'ascolto, nonostante le problematiche derivanti dalle lezioni a distanza, per alcuni di loro, in questa seconda parte del percorso scolastico.
Il programma è stato svolto interamente, l'interesse per i contenuti della disciplina, per una buona parte degli alunni, è stato affiancato da un impegno costante e costruttivo, mentre alcuni hanno lavorato in modo discontinuo, finalizzato al superamento delle verifiche con qualche difficoltà, in alcuni momenti, nel rispettare i tempi di consegna del lavoro assegnato.
Diversi sono i livelli di competenze raggiunti, durante le verifiche scritte il profitto è stato per la maggior parte discreto e per alcuni molto buono. Non mancano situazioni di modesto profitto con qualche difficoltà a raggiungere, per alcuni, una sufficienza causa lacune pregresse e/o scarso impegno. Si nota una maggior difficoltà per alcuni nella rielaborazione personale dei contenuti durante le verifiche orali.

2 - Programma svolto

MODULO 1: **La cucina salutistica dieta equilibrata e intolleranze**

- U.D. 1 linee guida per una cucina più sana e una dieta più equilibrata, allergie e intolleranze alimentari, allergie alimentari più comuni, intolleranza al lattosio, celiachia.
- U.D. 2 La qualità alimentare, l'etichetta alimentare

MODULO 2: **I prodotti e l'approvvigionamento**

- U. D. 1 I prodotti alimentari (le gamme; i criteri di qualità degli alimenti di prima gamma- i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici; i prodotti biologici; i prodotti di terza gamma- caratteristiche prodotti surgelati e congelati, le alterazioni dei prodotti congelati)
- U. D. 2 Approvvigionamento e gestione delle merci (politica degli acquisti; scelta dei fornitori; canali di approvvigionamento; gestione delle merci; ricevimento delle merci e stoccaggio; controlli standard secondo regola HACCP; documentazione e controlli del magazzino)

COMPETENZE: Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
ABILITA': Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food&beverage cost), Riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
CONOSCENZE: Marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione, Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food&beverage cost)

MODULO 3: **L'organizzazione della cucina e della produzione**
U. D. 1 L'organizzazione dell'impianto di cucina (le tipologie di impianto; la distribuzione con legame differito; i nuovi modelli organizzativi; la cucina Cook and Chill; la cucina sottovuoto; la cucina d'assemblaggio)

- U. D. 2 L'organizzazione del lavoro in cucina (l'organizzazione della produzione per regole; programmazione della produzione e della distribuzione)
- U. D. 3 La cottura degli alimenti (la classificazione dei sistemi di cottura; la temperatura al cuore degli alimenti; cotture in un grasso; cotture in umido; cotture a calore secco; cotture al cartoccio e in crosta; cotture a microonde)

COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
ABILITA': Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
CONOSCENZE: Tecniche di catering e banqueting, Caratteristiche di prodotti del territorio.

Argomenti trattati nella didattica a distanza D.A.D
Approfondimento Mod. 1
Cucina salutistica, dieta equilibrata, allergie e intolleranze, qualità alimentare, l'etichetta alimentare

MODULO 4: **Restaurant management**

- U. D. 1 Il menu e la politica dei prezzi (le finzioni del menu; la pianificazione del menu e dei piatti; i menu e le necessità nutrizionali della clientela; la cucina salutistica, allergie e intolleranze alimentari allergeni e normative UE.; i costi di cucina-generalità sui costi, classificazione dei costi, food cost, il primo cost-)
- U. D. 2 Il banqueting ed i servizi esterni (la definizione del servizio; l'organizzazione gestionale; l'organizzazione operativa)
- U.D. 3 Sicurezza e tutela sul lavoro (cenni sulla normativa di riferimento; i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza; doveri e diritti dei lavoratori)

COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.
ABILITA': Progettare menu per tipologie di eventi, Simulare un piano di HACCP, Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute e sul lavoro, Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
CONOSCENZE: Tecniche di catering e banqueting, Tipologie di intolleranze alimentari.

3 - Metodi di insegnamento usati

I metodi d'insegnamento usati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra (nel 1° ed inizio 2° periodo)
- Prove semi-strutturate (nel 1° ed inizio 2° periodo)
- Verifiche orali
- Video-lezioni (Dad)
- Presentazioni multimediali
- Ausilio di video specifici di settore

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo" Cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, Editore Calderini
- Colloquio / scambio
- Condivisione di file e fotocopie integrative sulle lezioni affrontante.
- Piattaforma Google meet
- Piattaforma Argo
- PowerPoint

Si è cercato di approfondire gli argomenti attraverso esperienze personali in modo da suscitare l'interesse degli studenti.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il programma è stato svolto durante le 2 ore di docenza (1° ora del lunedì e 2° ora del mercoledì) intercalando spiegazioni, confronto diretto con gli studenti e prove di verifiche.
Dalla fine di febbraio, causa interruzione didattica, le lezioni si sono svolte in streaming.
Gli argomenti indicati nella programmazione preventiva sono stati svolti.
Dal mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro.
Le attività di recupero si sono svolte in itinere.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte e verifiche orali (nel primo periodo ed inizio secondo periodo). Nella didattica a distanza gli allievi sono stati valutati attraverso verifiche orali e creazione di elaborati attinenti il loro percorso professionale. Il giudizio delle prove è stato formulato prendendo in considerazioni degli aspetti ben definiti attraverso griglie di valutazione con relativo punteggio espresso in decimi.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE ORALI CLASSE QUINTA

Nome: …… Cognome: …… Classe: ...……

INDICATORI		VALUTAZIONE	PUNTI	QUESITI				
				1	2	3	4	5
CONOSCENZE (max 4.5 punti)	Pertinenza informazioni (max 1.5 punti)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5					
	Correttezza delle informazioni (max 1.5 punti)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5					
	Completezza informazioni (max 1.5 punti)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5					
COMPETENZE (max 4 punti)	Individuazione problematiche proposte (Max 1.5 punti)	□ completa e ricca □ sufficiente □ parziale o fuori traccia	1.5 1 0.5					
	Organizzazione testo (Max 1 punto)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1 0.5 0					
	Uso terminologia Disciplinare (Max 1.5 punti)	□ rigoroso e corretto □ sostanzialmente corretto □ inesatto	1.5 1 0.5					
CAPACITA' DI SINTESI ED EFFICACIA ESPOSITIVA (max 1.5 punti)		□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5					
		PUNTEGGIO PARZIALE DOMANDA:						
		TOTALE PUNTEGGIO:		……...……...x2				

Punteggio in centesimi: ……../100

Voto: ……..…

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE SCRITTE CLASSE QUINTA

Nome: …… Cognome: …… Classe: ...……

INDICATORI		VALUTAZIONE	PUNTI	QUESITO
CONOSCENZE (Max 4.5 punti)	Pertinenza informazioni (Max 1.5 punti)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5	
	Correttezza delle informazioni (Max 1.5 punti)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5	
	Completezza informazioni (Max 1.5 punti)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5	
COMPETENZE (Max 4 punti)	Individuazione problematiche proposte (Max 1.5 punti)	□ completa e ricca □ sufficiente □ parziale o fuori traccia	1.5 1 0.5	
	Organizzazione testo (Max 1 punto)	□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1 0.5 0	
	Uso terminologia Disciplinare (Max 1.5 punti)	□ rigoroso e corretto □ sostanzialmente corretto □ inesatto	1.5 1 0.5	
CAPACITA' DI SINTESI ED EFFICACIA ESPOSITIVA (Max 1.5 punti)		□ buona □ sufficiente □ insufficiente	1.5 1 0.5	
		PUNTEGGIO DOMANDA:		

7– Obiettivi raggiunti

Alla data di compilazione del presente documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte da tutti gli studenti in misura accettabile con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno per la materia.
Nove gli studenti che hanno raggiunto un approfondito livello di conoscenza dei contenuti, otto studenti una discreta preparazione mentre per tre allievi le competenze raggiunte sono sufficienti.
Considerando che deve essere ancora affrontata una verifica orale per diversi allievi, la situazione può variare.

Forlimpopoli, 30 aprile 2020

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE – "P. Artusi"
LICEO SOCIO–PSICO–PEDAGOGICO E DELLE SCIENZE SOCIALI – "V. Carducci" (sez.associata)

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE: Elisabetta Ricci **CLASSE VªE**

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

1 – Relazione finale sulla classe

2 – Programma svolto

3 – Programma Dad

4 – Metodi di insegnamento adottati

5 – Mezzi di insegnamento utilizzati

6 – Spazi e tempi del percorso formativo

7 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

8 **– Obiettivi raggiunti**

1 - Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 21 alunni, dodici maschi e nove femmine. Ho preso la classe da questo anno, non conoscendoli prima sono lo stesso riuscita ad instaurare un clima collaborativo e sereno in classe. Purtroppo, a causa di un mio infortunio a fine dicembre ho interrotto le lezioni e le ho riprese il 19 Marzo via DAD. La classe risulta molto eterogenea nel livello di conoscenze, abilità, competenze, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. Comune denominatore di tutta la classe, è la difficoltà di esposizione orale, legata alla scarsa padronanza del lessico e in particolare della terminologia tecnica professionale. Un gruppo di studenti mostra molto interesse per la disciplina e una particolare predisposizione. Quasi tutti gli studenti si sono applicati costantemente allo studio della disciplina ottenendo risultati apprezzabili. L'impegno per la maggior parte della classe è risultato costante e solo per un piccolo gruppo finalizzato all'esclusivo sostenimento delle verifiche. La classe ha dimostrato complessivamente impegno, partecipazione, discreta motivazione e collaborazione. Le lezioni si sono svolte regolarmente fino al 22 Febbraio poi dal 19 Marzo mi sono attivata per la didattica Dad utilizzando principalmente MEET e CLASSROOM potenziando il materiale in bacheca. Con la Dad ho privilegiato lezioni/compiti/esercizi del nostro settore che hanno costituito un consolidamento con la disciplina e un'occasione per l'elaborazione di riflessioni personali. Durante la Dad alcuni alunni si sono assentati nello studio, nella partecipazione alle lezioni e nella consegna delle verifiche/compiti/esercizi, altri al contrario si sono impegnati molto. Allo scrutinio del primo trimestre, otto studenti hanno presentato carenze formative, in sette hanno comunque colmato il debito, una alunna non ha colmato il debito, il recupero e stato effettuato via DAD.

2 - Programma svolto

Programma svolto

Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico: La vite. La fermentazione alcolica. La vinificazione. Altre tecniche produttive. Principali pratiche di cantina. Spumante. Metodo classico. Metodo Charmat. Champagne. Conservazione dei vini. Classificazione dei vini. Vino e salute. L'etichetta del vino. Distillazione acquavite e liquori. I cocktail mondiali. La linea per i cocktail. Come si preparano. Uso dello shaker, mixing glass, american boston. L'alcol consumo e dosi. Calcolare l'alcool nelle bevande e nei cocktail. I cocktail mondiali varie ricette. Vendere i cocktail. Categorie dei cocktail internazionali. I vari servizi in sala ristorante ed al bar. La birra. Vini aromatizzati e liquorosi. La mise en place. I servizi particolari in sala ristorante. La cucina regionale italiana.

Modulo: Gestione informatizzata sull'azienda

- Presentazione. Principali funzionalità di un software. Gestione del servizio. Gestione di magazzino e produzione. Gestione del cliente. Gestione di back office e dati. L'hardware necessario. Cercapersone per ristorante. Lavorare con una gestione informatizzata. Problematiche iniziali. La scelta giusta. Principali possibilità operative.

Modulo: Gestione degli acquisti

- Acquisti ed economato. Approvvigionamento e fornitori. Scelta dei fornitori. Tipologie di prodotti. Magazzino e scorte. Gestione delle scorte. Magazzino flessibile. Acquisto del vino.

Modulo: Lo snack

- Introduzione. Cenni sull'uso delle attrezzature. Gestione del servizio. Panini freddi. Panini caldi. Tramezzini. Il toast. Il club sandwich. Varie tipologie di ricette. Abbinamento con le bevande

Modulo: Regioni: prodotti tipici cucina e vini

- Emilia Romagna. Lombardia. Toscana.

Modulo: Gestione degli stili di servizio

- Introduzione: quale stile scelgo? Servizio all'italiana o al piatto. Servizio all'italiana con vassoio. Servizio all'inglese o al vassoio. Servizio alla russa o al guéridon. Servizio alla francese diretto o al vassoio indiretto. Servizio alla francese indiretto o al vassoio in tavola. Servizio self-service. Servizio self-service con tavoli. Servizio al carrello. Servizio con buffet. Servizio con vassoio operativo. Stili a confronto.

Modulo: La gestione degli spazi

- Gli spazi una risorsa da gestire. Diverse tipologie di distanze. Disposizione di mobilio e coperti. Forma dimensione e posizione dei tavoli. Le sedie. I coperti. Attrezzature per aumentare i coperti. Le distanze dei tavoli. Distanza dei tavoli dalla parete. Distanze tra due tavoli. La gestione dei flussi. Banchetti.

Modulo: Catering e Banqueting: gestione operativa

- Catering e Banqueting: conosciamoli. I principali eventi. La location. Inizia lo show. Lo spirito del servizio. Organizzazione preliminare: checklist e schemi. Esecuzione di un banchetto. Disposizione dei commensali. Disposizione per banchetti con pochi commensali. Disposizione per banchetti con molti commensali.

Modulo: Cucina in sala

- Cucinare in sala. Alcuni consigli per la lavorazione. Lavorazione dei dessert. Preparazione di ingredienti e attrezzatura. Le ricette: tournedos alla sassone, pennette speck e zafferano, farfalle dello stretto, crepes suzette con gelato, petti di pollo sandeman, piccatine al marsala, penne al pesto a crudo siciliano.

Modulo: Enografia estera

- Introduzione. Francia, alsace, bordeaux, champagne, beaujolais.

Modulo: I cocktail mondiali

- Esecuzione dei cocktail: alaska, bronx, negroni, gin tonic, campari orange, campari orange passion, gin and it, gin fizz, gin lemon, gin tonic, parisian, princeton, rheingold, grasshoopper, irish coffe, golden dream, alexander, alexandra, black russian, white russian, harvey wallbanger, b52, bacardi, daiquiri, between the sheets, cosmopolitan, derby, french connection, god father, god mother, bourbon ginger-ale, horse's neck, caipirina, caipiroska, caipirissima, caipiroska, john collins, tom collins, gin orange, skiwasser, sport wasser, tropical, hugo, mai tai, pina colada, mary pickford, analcolici.

3 – Programma svolto in Dad

Modulo: Cocktail

- Introduzione. Classificare i cocktail. Inventare un cocktail. Il colore dei drink. Ricette di cocktail. Cos'è il ghiaccio secco ed il suo utilizzo.

Modulo: American bartending system

- Cos'è l'american bartending system. Il flair o freestyle. Attrezzature specifiche. L'area operativa. Free pouring system. Premix. Composizione dei cocktail. Regole flair.

Modulo: Valorizzazione del prodotto tipico

- La tipicità come elemento strategico. Che cos'è il prodotto tipico. La dimensione collettiva. Il valore del prodotto tipico. Forze e debolezze dei prodotti tipici. Il ruolo dei consumatori. I marchi di tutela dei prodotti.

Modulo: Ricerca lavoro

- Perché studiare come cercare lavoro. Lettera di ricerca di lavoro. Il career portfolio. Contatto telefonico. Colloquio di lavoro. Cercare lavoro con le agenzie. Cercare lavoro con internet. Fattori di attrazione.

Modulo: Degustazione e abbinamento vino

- Presentazione. Esame visivo. Esame olfattivo. Esame gusto-olfattivo. Considerazioni finali. Temperature del vino. Abbinamento cibo vino.

Modulo: I cocktail

- I cocktail fluorescenti, come realizzarli, i cocktail molecolari

4 - Metodi di insegnamento adottati

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita da lezione frontale in classe, partecipativa, dalla lettura e comprensione del testo, con spiegazioni arricchite da esempi pratici, da schematizzazioni alla lavagna. È stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero con interrogazioni. Da Marzo le lezioni sono state svolte utilizzando MEET e assegnando loro esercizi/compiti su CLASSROOM ed in bacheca riguardanti i moduli trattati ed il mondo enogastronomico.

5 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

Libro di testo: Sala Bar e Vendita di Oscar Galeazzi per il quarto e quinto anno dell'articolazione di enogastronomia, Hoepli.

6 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 2 ore settimanali fino al 22 febbraio, poi dal 18 marzo 1-2 ore settimanali di lezioni con MEET. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati con fatica rispettati.

7 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per la verifica delle competenze mi sono servita di: colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche. Il momento delle verifiche orali è stato

utilizzato anche come occasione per l'approfondimento o il chiarimento degli argomenti trattati e come ripasso. Per le prove scritte consistenti in domande aperte. La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10), è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico professionale di settore, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare collegamenti. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

Per la didattica DAD: ho assegnato esercizi, relazioni compiti ed esercizi inerenti la loro professione legata agli argomenti trattati in lezione DAD con consegne a scadenze programmate che non tutti hanno rispettato oltre ad interrogazioni per recuperare il debito del primo trimestre.

8 - Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi fissati in sede di programmazione erano i seguenti: migliorare le capacità espressive e acquisire la terminologia tecnica professionale; far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione e la cucina ad essi legata, valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto l'unione fa la forza oggi è più attuabile che mai, conoscere le basilari nozioni di chimica degli alimenti che aiutano ad apprendere meglio le tecniche di lavorazione e produzione del vino, acquisire le nozioni tecniche enologiche di base, indispensabili alla loro professione, conoscere le tecniche di produzione e di servizio dei superalcolici. I suddetti obiettivi sono stati raggiunti. Dal punto di vista teorico la maggior parte degli alunni conosce i concetti sopra esposti. Alcuni studenti sono legati ad uno studio memonico e schematico piuttosto che ad una rielaborazione critica dei contenuti facendo anche collegamenti.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

(per i Docenti delle classi quinte costituisce parte integrante
del documento del Consiglio di Classe per la Commissione d'esame)

DOCENTE Salvatrice Antonella De Cesare **CLASSE Vª E**

DISCIPLINA Scienze motorie e sportive

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1- Relazione finale sulla classe

La classe

La classe è composta da N°20 alunni, 9 maschi e 11 femmine. La maggior parte della classe ha sempre mostrato interesse, curiosità ed entusiasmo per scienze motorie, a prescindere dall'attività proposta; e le lezioni si sono sempre svolte in un clima sereno, collaborativo, di estrema correttezza e rispetto da parte dei ragazzi, sia nei confronti dell'insegnante sia tra di loro. Alcuni alunni si sono distinti per le loro spiccate attitudini motorie, ma tutta la classe, nel complesso, ha raggiunto dei traguardi buoni e anche ottimi. Nel mese di ottobre, hanno partecipato a due lezioni di TAEKWONDO, tenute da due istruttori cintura nera. Nel mese di novembre, hanno aderito, come nel precedente anno scolastico e col medesimo interesse ed entusiasmo, al progetto TENNIS della durata di 4 lezioni, tenute da un maestro federale, presso il circolo tennis di Forlimpopoli. Al termine delle lezioni, i ragazzi hanno dimostrato di aver consolidato le tecniche di base di tale sport, nonché acquisito nuove e più specifiche competenze per il gioco vero e proprio in campo. Molti alunni di questa classe, hanno partecipato alla fase di Istituto dei campionati studenteschi della corsa campestre, ed alcuni si sono anche classificati alla fase provinciale, che si è svolta a Forlì. A gennaio, hanno partecipato ad un incontro organizzato dal nostro Istituto, con medici e operatori dell'AVIS, ADMO, AIDO. Nel mese di febbraio, hanno preso parte per due lezioni, al progetto," That's Amore", tenuto da una antropologa, nel corso del quale sono state approfondite tematiche legate alla salute e al benessere sessuale e relazionale dei ragazzi.

2 - Programma svolto

Lo svolgimento del programma è stato finalizzato alla ricerca dei contenuti fondamentali della materia trattata, quali lo sviluppo armonico della personalitá e la graduale presa di coscienza corporea, facendo della pratica dei vari esercizi e discipline affrontate, strumento di crescita e di miglioramento delle qualitá motorie di base personali degli alunni. A tal proposito, si è lavorato molto sulle qualità fisiche di base quali la resistenza, la forza, la velocità, la mobilità articolare, l'equilibrio, la coordinazione; per cui la maggior parte delle attività motorie svolte nel corso dell'anno scolastico, sono state incentrate sulla somministrazione di test per valutare il livello di partenza, le abilità e le attitudini di ciascun alunno, per poi potenziarle con un lavoro specifico e a volte differenziato con lo scopo di avviare i ragazzi alla pratica sportiva.Si è sempre cercato di dare importanza alla giusta esecuzione dei movimenti, intevenendo quando necessario alle dovute e specifiche correzioni dei movimenti, con la finalità di insegnare ai ragazzi ad assumere sempre posture corrette. A partire dal due di marzo, ha avuto inizio la Didattica a Distanza e si è così passati dalle attività pratiche in palestra, a lezioni esclusivamente teoriche.

Sport Individuali

Atletica leggera:

Corsa veloce e di resistenza

Ginnastica artistica

Capovolte avanti sui tappeti, verticale alla spalliera, esercizi a corpo libero.

Tennis:

diritto, rovescio, volèe di diritto e di rovescio, smash, battuta, partita

Sport di squadra

Tecnica, didattica, regole e strategie di gioco dei seguenti giochi sportivi di squadra:

- Pallavolo
- Pallamano
- Calcio – Calcetto
- Basket

Lezioni Teoriche

- Qualità fisiche: forza, velocità, resistenza, mobilità, coordinazione, equilibrio statico, dinamico, nelle rotazioni e in volo.
- Posture corrette
- Disfunzione posturale
- Esercizio aerobico e anaerobico, sport aerobici e anaerobici
- Acido lattico: cos'è, perché viene prodotto, come si smaltisce
- Lesioni muscolari: crampo, contrattura, stiramento, strappo
- L'importanza del sale nell'alimentazione dello sportivo
- Sani stili di vita.
- Educazione alla cittadinanza
- Comportamenti corretti in ambito sportivo
-

Didattica a Distanza

A partire dal due di marzo, ha avuto inizio la Didattica a Distanza e si è così passati dalle attività pratiche in palestra, a lezioni esclusivamente teoriche. Una volta a settimana, ho preparato e allegato in bacheca un file o un link con del materiale didattico. Gli argomenti sia teorici che pratici trattati, sono i seguenti:

- Le regole fondamentali del fair play
- Coronavirus: quali precauzioni prendere per allenarsi in sicurezza in palestra o in piscina
- Il sistema immunitario: cos'è, a cosa serve, come funziona, perché ci ammaliamo, perché ci vacciniamo, differenze fra virus e batteri, come si combattono i batteri, come si combattono i virus,

- Benefici e danni dell'attività fisica sul sistema immunitario.
- Il doping
- Olimpiadi del 1960 a Roma
- La corretta dieta negli sport aerobici e anaerobici
- Scelta di uno sport individuale o di squadra e relativa dieta per chi pratica quello sport a livello agonistico.
- Imprese sportive di un campione del presente o del passato
- Esercizi ginnici per allenarsi sul pavimento di casa
- Esercizi di stretching per allenarsi a casa, con immagini che mostrano i gruppi muscolari impegnati nell'esercizio.
- Esercizi per allenarsi sulle scale di casa.
- Video con circuito total body di livello intermedio, per allenarsi a casa, della durata di circa 30 minuti

  Nel mese di maggio, una volta a settimana, verranno allegati in bacheca schede di esercizi ginnici, ed altri video tutorial, per allenarsi a casa.

3 - Metodi di insegnamento adottati

Nelle attività motorie

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

Nelle lezioni teoriche

- Lezione frontale
- Brainstorming

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

- Voce e gestualità tecnica
- Attrezzature didattiche e ginniche presenti nella palestra dell'Istituto.

  Piccoli attrezzi:

Palloni da fitness

Palle da basket, da calcio, da pallavolo, da pallamano.

Palline da tennis, da tennis tavolo, da racchettoni, da badminton

Corde, bacchette di legno, coni, tappetini

Grandi attrezzi:

Spalliera, trave, tappetoni, tavolo da ping pong.

- Strutture sportive presenti nel territorio di Forlimpopoli: circolo tennis
- Didattica a Distanza, file, link e video tutorial.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Le lezioni si sono svolte prevalentemente in palestra. Nel mese di novembre, presso il circolo tennis di Forlimpopoli,. Nel primo trimestre, si è privilegiata la pratica di alcuni giochi sportivi di squadra e la conoscenza di tecnica, ditattica, regole e strategie di gioco di tali sport. Ho cercato di sensibilizzare i ragazzi ad una presa di coscienza delle proprie capacità tecnico-atletiche, somministrando dei test per valutare le loro qualità fisiche di base, quali, forza, resistenza, mobilità, coordinazione… Nei mesi di gennaio e parte di febbraio, sono stati trattati alcuni argomenti teorici; e c'è stata la partecipazione dei ragazzi a due progetti, come già esplicitato sopra. Con l'inizio della Didattica a Distanza, sono finite le lezioni in palestra; e l'unica attività motoria proponibile ai ragazzi, è stata quella di fargli svolgere nelle loro case degli es. seguendo delle schede di allenamento idonee e adeguate alla situazione. Per rendere meno noiose tali attività, sono stati proposti ai ragazzi, anche dei video tutorial con circuiti allenanti di total body, di livello intermedio, della durata di circa mezz'ora Nelle restanti lezioni teoriche, sono state affrontate alcune tematiche importanti e in particolare, l'approfondimento della corretta dieta alimentare nei vari sport, sia individuali che di squadra, liberamente scelti dagli alunni e presentati con una tesina.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

La valutazione dei ragazzi, principalmente inerente a prove pratiche, è sempre stata tempestiva, trasparente e congrua. I voti sono stati attribuiti in base alle tabelle didattiche sportive di riferimento, condivise dai docenti di scienze motorie dell'Istituto ed alla conoscenza ed acquisizione delle tecniche esecutive dei vari e specifici gesti motori. Si è tenuto conto della situazione di partenza di ciascun alunno e del percorso effettivamente svolto. Nell'assegnazione dei voti nella scala da 5 a 10, sono stati considerati elementi di valutazione anche e soprattutto la correttezza del comportamento, il rispetto delle regole, la capacità di collaborare con i compagni, la partecipazione attiva, l'interesse, la continuità dell'impegno e i progressi personali; tutti elementi che hanno consentito di gratificare con buoni voti anche tutti coloro che non possiedono spiccate abilità motorie e/o attitudine allo sport. È stata infine valutata positivamente, anche la rielaborazione personale di gesti e strategie motorie che alcuni alunni sono riusciti a mettere in atto, adattando le loro risposte a situazioni spaziali e relazionali diverse, soprattutto durante lo svolgimento degli sport di squadra, dimostrando abilità motoria e intelligenza tattica.

Le valutazioni nella Didattica a Distanza, sono avvenute attraverso l'assegnazione di due compiti, che sono stati regolarmente svolti dalla quasi totalità degli alunni.

7 - Obiettivi raggiunti

- Riconosce le proprie attitudini psicofisiche e sa cosa e come fare per potenziarle.
- Sa incrementare le qualità motorie di base: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, ritmo, equilibrio.
- Sa eseguire con correttezza gli esercizi proposti dall'insegnante.
- Sa fare assistenza ai compagni durante lo svolgimento di alcuni esercizi ginnici
- Sa condurre una seduta di allenamento in modo funzionale e corretto
- Sa giocare in vari ruoli in uno sport di squadra
- Sa applicare schemi di attacco e di difesa nei giochi sportivi di squadra
- Sa arbitrare competizioni scolastiche
- Conosce tutte le norme che regolano la pratica degli sport individuali e di squadra trattati:

  rispetto delle regole,

  accettazione del proprio ruolo,

  collaborazione con i compagni per il raggiungimento di un fine comune,

  rispetto dei giudici di gara, degli avversari, dei materiali, degli ambienti sportivi.
- Conosce le posture corrette, in ogni momento della giornata.
- Pratica con passione uno o più sport.
- Sa usare adeguatamente le attrezzature presenti in palestra
- Sa comunicare utilizzando un efficace linguaggio tecnico
- Possiede un discreto spirito critico.
- Si sa auto valutare.
- Sa instaurare relazioni corrette e rispettose con insegnanti, compagni e personale della scuola

Forlimpopoli

L'insegnante
Salvatrice Antonella De Cesare

Allegato C

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli
IST. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Pellegrino Artusi"

SCHEDA RELATIVA AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
(già Alternanza Scuola-Lavoro)
Percorsi formativi professionalizzanti

Classe 5ª E settore SALA e VENDITA a.s. 2017/18 - 2018/19 - 2019/20
Esperto dei servizi di sala bar con competenze in food & beverage
Destinatari: alunni 3ª 4ª e 5ª E

PROFILO PROFESSIONALE L'esperto di enogastronomia con competenze di sala bar è colui che, in rapporto alla struttura in cui opera, interviene nelle operazioni di pianificazione, organizzazione e gestione di eventi. Interviene nelle operazioni di approvvigionamento delle derrate, in relazione al rapporto di qualità-quantità- costi, nella loro selezione, preparazione e trasformazione. Controlla le materie prime e le attrezzature, verifica la merce e ne controlla la conservazione in ottemperanza della normativa vigente. In particolare conosce e sa operare con adeguate competenze nelle moderne strutture ristorative, sa progettare e preparare in rapporto alle esigenze della clientela, sa rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, ai fornitori e al cliente. Sa intervenire e prestare soccorso in caso di infortuni. Conosce le tecnologie informatiche per ottimizzare i tempi di lavoro. Conosce almeno due lingue straniere e possiede capacità di comunicazione e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

CONOSCENZE Conoscere: le norme che regolano l'igiene e la sicurezza sul lavoro il mercato dei prodotti alimentari con riferimento ad alcune DOP e IGP i prodotti nelle loro caratteristiche organolettiche e di classificazione di mercato le bevande miscelate e non i vini regionali, le eccellenze nazionali, le basi della tecnica della degustazione e i principi dell'abbinamento cibo-vino le nuove formule ristorative: banqueting, street food, locali polifunzionali la caffetteria, cenni: latte art, le nuove tendenze: offerta di food al bar, Bartending System, flair e free style.

ABILITÀ Sapere: distinguere le varie tipologie di ristorazione e le varie situazioni di lavoro; selezionare alcuni vini ed abbinarli ai cibi; selezionare i prodotti per la preparazione di specialità di caffetteria e bevande calde e fredde; predisporre il servizio idoneo, nell'ambito di fiere, convegni, sagre tematiche ed eventi in genere; realizzare preparazioni di food al bar, le decorazioni con frutta e verdura, Bartending System, flair e free style; allestire buffet per varie occasioni.

COMPETENZE PROFESSIONALI E RELAZIONALI

Rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, al cliente; organizzare e coordinare le risorse umane, utilizzando apposita modulistica precompilata; organizzare servizi di cibi, bevande, vini, cocktails, caffetteria ed eseguire il relativo servizio.

TABELLA RIASSUNTIVA ALTERNANZA E STAGE

CLASSE 5^ E

Sala e Vendita a.s. 2017/18, 2018/19 e 2019/20

	ATTIVITA'	ESPERTO	DOCENTE	ORE
	Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio periodo invernale a.s. 17/18	Tutor aziendale	Tutor scolastico itp	120
	Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio periodo fine scuola estivo a.s. 17/18	Tutor aziendale	Tutor scolastico itp	120
	Stage estivo facoltativo a.s. 2018	Tutor aziendale	Tutor scolastico itp	80**
	Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio periodo fine scuola 18/19	Tutor aziendale	Tutor scolastico itp	120
	Stage estivo facoltativo a.s. 2019	Tutor aziendale	Tutor scolastico itp	120**
	Totale ore alternanza minime per alunno			360
	** Totale ore facoltative, svolte su base volontaria			200**

**attività facoltativa su base volontaria

PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALIZZANTI
CLASSE 5E
SETTORE SALA E VENDITA
ANNI SCOLASTICI 2017/18 - 2018/19 - 2019/20

TEMPI PREVISTI

- Ore lezioni teorico7pratiche: 89
- Ulteriori 320 ore sono state organizzate con partecipazione su base volontaria

MODALITA' ESECUTIVE

- Lezioni teoriche nel primo pomeriggio (indicativamente dalle 14:15 per 2 ore o 2 ore e 30 minuti)
- Pratica pomeridiana in orario pomeridiano-serale
- Visite a fiere, cantine, aziende alberghiere e ristorative, in Italia o all'estero, in base alla disponibilità dell'azienda/ente ospitante
- Partecipazione a concorsi

VERIFICHE E CERTIFICAZIONI

- Test scritto al termine del corso di sicurezza negli ambienti di lavoro
- Valutazioni pratiche al termine di ciascun modulo

ARTICOLAZIONE DEI CORSI IN MODULI

	MODULI	**ESPERTO**	**DOCENTE**	**ORE**
	Presentazione dei corsi		Itp referente	2
	Corso preparatorio sulla sicurezza negli ambienti di lavoro	Itp abilitato	Docenti di enogastronomia sala e cucina	8
	Pratica operativa, in collaborazione con AIS Romagna per l'evento Tramonto divino	Sommelier specializzato	Itp referente	5,5**
	Preparazione e partecipazione a concorsi in ambito regionale e nazionale		Itp specializzati	15**
	Concorso miglior sommelier junior	Itp specializzato		10**
	Cena Slow Food		Tutor scolastico itp	9
	Concorso Tavole Imbandite pranzo		Tutor scolastico itp	3
	Open day in istituto		Tutor scolastico itp	4**

	Cena di beneficenza Croce Rossa		Tutor scolastico itp	8
	Cena di beneficenza Guatemala		Tutor scolastico itp	8
	Corso Latte Art	Itp specializzato	Tutor scolastico itp	30**
	Progetto Mani in Pasta	Itp specializzato		17,5**
	Pratica operativa, in collaborazione con AIS Romagna per l'evento Tramonto divino estate	Itp specializzato		12,5**
	Buffet Fondazione Cassa	Itp specializzato		2,5**
	Fiera di Cesena	Itp specializzato		7,5**
	Pon cultura e arte dell'espresso	Itp specializzato		24**
	Buffet Fondazione Cassa di Risparmio	Itp specializzato		2,5**
	Corso AIS 1^ livello orario extracurricolare	Relatori ais	Itp referente specializzato	39**
	Corso AIS 2^ livello orario extracurricolare	Relatori ais		30**
	Progetto concorso "The greatest coffee maker" 1' e 2' edizione	Esperti azienda Lavazza e consulenti esterni		10** 10
	Brn day presso fiera di Bologna	Titolare brn	Itp specializzati	10**
	Cena di gala concorso The Greatest Coffee Maker		Tutor scolastico itp	7
	Arte dolce	Itp specializzato		8,5**
	Fiera Coldiretti Bologna prodotti tipici		Tutor scolastico itp	8
	Totale ore moduli			89
	**ore facoltative o attività per alcuni allievi svolte su base volontaria			320

Il docente referente
Elisabetta Ricci