



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

**PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO**

**Classe: 5<sup>a</sup> Sezione: H**

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

**Articolazione: Servizi di sala e di vendita**



# **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI**

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

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

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>a</sup>H**

#### **CONTENUTO:**

#### **A) SCHEDA INFORMATIVA GENERALE COMPRENDENTE**

- 1) Elenco dei candidati
- 2) Presentazione del Profilo Professionale
- 3) Relazione sulla classe
- 4) Progetti e attività integrative
- 5) Progetto "Cittadinanza e Costituzione"

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

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

#### **C) SCHEDA RELATIVA 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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

## SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

### ELENCO dei CANDIDATI - CLASSE 5<sup>a</sup>H

<b>Cognome e Nome</b>	
1.	Arfilli Simone
2.	Bardi Ettore
3.	Casali Thomas
4.	Cerino Francesca
5.	Crociani Lisa
6.	Fabbri Luana
7.	Fouad Mariam
8.	Golinucci Claudio
9.	Guarino Michela
10.	Lamberti Alfonso
11.	Liverani Mirko
12.	Manuzzi Viola
13.	Manzi Virginia
14.	Mengozzi Mariagiulia
15.	Mirra Antonio
16.	Munteanu Oana
17.	Pracucci Sofia
18.	Severi Samuele
19.	Simoncelli Michele
20.	Spadoni Erica Yaniny

## 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 "Sala e Vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro:

- 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 5<sup>a</sup>H, composta da 20 alunni, ha subito poche modifiche nella sua composizione nel corso del triennio. Per quanto concerne la componente docenti del Consiglio di Classe, essa è rimasta in parte invariata nel passaggio dal quarto al quinto anno, fatta eccezione per i docenti di italiano, enogastronomia-settore cucina, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e scienze motorie; i docenti di inglese, matematica, francese, religione e sala, al contrario, sono con la classe dal terzo anno.

La frequenza alle lezioni per la maggior parte degli alunni è stata regolare: solo un piccolo gruppo di studenti ha un numero elevato di assenze, e alcuni hanno accumulato un certo numero di ingressi in ritardo e uscite anticipate, senza raggiungere, comunque, il limite stabilito dalla scuola nel corrente anno scolastico.

In genere, gli alunni si sono mostrati collaborativi e corretti nel rapporto con gli insegnanti, la maggior parte di loro ha partecipato attivamente e in maniera costruttiva al dialogo educativo; solo pochi hanno partecipato in maniera più passiva o selettiva e, talvolta, si sono mostrati scarsamente interessati agli argomenti trattati. Grazie dunque a questo proficuo clima di lavoro, si può affermare che l'attività didattica si sia svolta con regolarità, sino al momento di interruzione della stessa, alla fine di febbraio. Anche durante il periodo di didattica a distanza, comunque, la classe ha partecipato con una discreta costanza alle lezioni e molti alunni sono intervenuti spesso in maniera positiva; alcuni ragazzi si sono contraddistinti anche per l'impegno nell'aiutare i docenti ad organizzare questa nuova fase scolastica, e in pochi hanno avuto una frequenza saltuaria. Si rileva inoltre che lo studio, che in questo momento doveva necessariamente divenire più autonomo, è stato portato avanti con impegno e responsabilità da buona parte della classe, mentre la rielaborazione personale dei contenuti è risultata, in alcuni casi, un po' più difficoltosa.

La classe, nel complesso, si è mostrata discretamente impegnata e assidua nello studio personale in quasi tutte le discipline, anche se per alcuni suoi componenti il metodo di studio è stato poco sistematico e approfondito, spesso finalizzato alle prove di verifica.

Al termine del primo quadrimestre, 8 alunni hanno presentato carenze formative, in buona parte colmate nel corso del secondo periodo valutativo. Il livello di apprendimento raggiunto risulta eterogeneo in termini di conoscenze, competenze e abilità, e diversificato anche in relazione alle diverse materie e argomenti trattati. Al momento della stesura del documento la classe, relativamente al livello del profitto raggiunto, può essere suddivisa in tre gruppi:

- un primo gruppo composto da quattro o cinque alunni, con risultati discreti o buoni, in quasi tutte le discipline;
- un secondo gruppo, circa metà della classe, con un profitto sicuramente sufficiente o discreto in tutte le materie;
- una parte composta da tre o quattro alunni, con un profitto mediamente sufficiente, ma che presentano ancora alcune lacune in una disciplina.

Il processo formativo della classe è stato integrato, come si evince dalla relativa scheda, dai "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (già alternanza scuola-lavoro): gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati discreti e, in alcuni casi, anche buoni: sebbene l'andamento nelle discipline tecnico-pratiche quest'anno sia stato meno costante rispetto al passato, la quasi totalità di loro ha partecipato attivamente alle attività extracurricolari; nella pratica di laboratorio si sono sempre mossi in maniera molto autonoma, dimostrando anche maturità nella gestione degli spazi e dei materiali. Si segnala anche che, durante i vari servizi svolti, i ragazzi hanno spesso ricevuto complimenti per la parte pratica, sia dai collaboratori scolastici addetti che dai commensali durante le manifestazioni.

In ultimo, si evidenzia che in preparazione al colloquio orale gli alunni hanno elaborato una relazione di natura pluridisciplinare riguardante il loro personale percorso di alternanza scuola-lavoro e alcuni di loro si sono rivolti agli insegnanti per avere suggerimenti circa le modalità di rielaborazione, l'organizzazione, la stesura e l'esposizione del testo.

## PROGETTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

**- 10 ottobre 2019**

Servizio di Sala in occasione di “I cook – Cook Academy”.

**- 21 ottobre 2019**

“BRN DAY” Fiera di Bologna.

**- 26 ottobre 2019**

Servizio di sala “Fondazione G. Regnoli” Forlì.

**- 12 novembre 2019**

Progetto “Rwanda”: visione del film ed incontro con il regista.

**- 14 novembre 2019**

Corso “Trainer Lavazza” in Istituto.

**- 22 novembre 2019**

Cena di Gala del concorso “The Greatest Coffee Maker”.

**- 29 novembre 2019**

Servizio di sala per la colazione di lavoro organizzata dall’USR.

**- 10 dicembre 2019**

Servizio di sala “Cena Alzheimer” presso Fiera di Cesena.

**- 7 dicembre 2019**

Servizio di sala “Fondazione G. Regnoli” Forlì.

**- Gennaio 2020**

Nell'ambito della campagna di sensibilizzazione alla “Cittadinanza attiva e donazione”, gli alunni delle classi quinte hanno incontrato i rappresentanti delle Associazioni AVIS, AIDO e ADMO ed i medici del servizio sanitario dell’AUSL Romagna.

**- 21 gennaio 2020**

Uscita didattica alla fiera SIGEP di Rimini.

**- 30 gennaio 2020**

Lezione con *Confcooperative* tenuta dal Dott. De Leo Daniele avente per oggetto “i prodotti D.O.P. e I.G.P. dell’Emilia Romagna”.

## PROGETTO “CITTADINANZA E COSTITUZIONE”

Il progetto, rivolto agli studenti delle classi quinte, è stato realizzato per la classe 5<sup>a</sup>H nel mese di febbraio con l’obiettivo di implementare e sviluppare le competenze di cittadinanza e costituzione richieste all’Esame di Stato, secondo quanto previsto dalla normativa vigente (Legge 30/10/2009, n. 169, documento d’indirizzo per la sperimentazione dell’insegnamento di “Cittadinanza e Costituzione” del 4/3/2009, prot. N. 2079). Facendo riferimento alla “Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio” del 18/12/2006, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE), il progetto è volto a strutturare ed implementare la competenza sociale e civica, considerato che “per un’efficace partecipazione sociale e interpersonale è essenziale comprendere i codici di comportamento e le maniere generalmente accettati in diversi ambienti e società”. A questa finalità di ordine generale, si associano come obiettivi didattici specifici le seguenti conoscenze ed abilità:

### CONOSCENZE

- conoscenza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili;
- conoscenza dei principali eventi della storia nazionale;
- conoscenza dei concetti di base riguardanti gli individui e i gruppi.

### ABILITÀ

- capacità di impegnarsi in modo efficace con gli altri nella sfera pubblica nonché di mostrare solidarietà e interesse per risolvere i problemi che riguardano la collettività locale e la comunità allargata;
- partecipazione costruttiva alle attività della collettività.

### - Programma svolto

#### 1. 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.

#### 2. MODULO CITTADINANZA E ACCOGLIENZA (Prof. Battistini e Urso), 3 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.

#### 3. MODULO TUTELA AMBIENTALE (Prof. Battistini, Urso e Prof. Zanetti), 3 ore:

- Quadro normativo di riferimento (nazionale e comunitario);
- I principali eventi internazionali a tematica ambientale;
- “Agenda 2030”;
- Il “caso Ilva”
- I movimenti ambientalisti in Italia.

### - Tempi di svolgimento: 8 ore

- **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.



**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: Botti Giovanna**

**CLASSE V<sup>a</sup>H**

**DISCIPLINA: Italiano**

- 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 si è distinta dall'inizio per maturità e collaborazione, consapevole del significato e del valore dell'obiettivo finale dell'esame di stato e insieme delle singole difficoltà individuali, da riferire alla mancanza di interesse per la letteratura, a un fragile metodo di studio autonomo, o a un'insicurezza frutto degli insuccessi.

Maturità e collaborazione hanno creato un ottimo terreno didattico, molto interessante per l'insegnante e fruttuoso per gran parte della classe. Si è scelto infatti di aggirare l'estraneità della pagina letteraria raggiungendola attraverso le tematiche, lo sfondo storico, per ritrovare nelle tecniche narrative una modalità di espressione, a volte lontana, ma mai inerte e sempre comunicativa.

Allo stesso modo, ogni approfondimento che toccasse altri ambiti, da quello filosofico a quello sociologico, è stato reso funzionale alla comprensione di nodi teorici che ritrovavano poi nella 'parola' la loro espressione compiuta. Per mantenere questo filo di riconoscimento, il programma è stato focalizzato sui punti fondamentali, a volte indirizzato verso l'interesse espresso dagli alunni stessi.

Nel passaggio alla Didattica a Distanza la classe ha continuato a collaborare, a mantenere frequenza e rispetto delle consegne, ma ha perso attenzione durante le lezioni dell'insegnante, recuperata invece con ottimi risultati nel ripasso generale condotto dagli alunni, dove la condivisione è stata di nuovo frutto di apprendimento.

## 2 - Programma svolto

- Naturalismo e Verismo.

- Giovanni Verga: vita, opere e poetica; l'artificio della regressione.

Analisi dei testi: *Rosso Malpelo* da *Vita dei campi*; *L'addio* di 'Ntoni da *I Malavoglia*.

- Il Decadentismo nel romanzo e in poesia.

- Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica; gli artifici fonosimbolici, la ricostruzione del "nido".

Analisi dei testi: *Arano*, *Lavandare*, *X Agosto*, *Novembre*, *Temporale*, *Il lampo* da *Myricae*; *Nebbia* da *Canti di Castelvecchio*; *Una dichiarazione di poetica* da *Il fanciullino*.

- Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica; il dandy.

Analisi dei testi: *Tutto impregnato d'arte* da *Il piacere*.

- Luigi Pirandello: vita, opere, poetica; lo "strappo nel cielo di carta"; L'umorismo.

Analisi dei testi: *Il treno ha fischiato* da *Novelle per un anno*; *L'ombra di Adriano Mesi* da *Il fu Mattia Pascal*; *Tutta colpa del naso* da *Uno, nessuno e centomila*.

- Italo Svevo: vita, opere e poetica; la psicanalisi.

Analisi dei testi: *Prefazione*, *L'origine del vizio*, «*Muoio!*» da *La coscienza di Zeno*.

- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica; il verso libero.

Analisi dei testi: *Veglia*, *Fratelli*, *I fiumi*, *San Martino del Carso*, *C'era una volta*; *Mattina*, *Soldati* da *L'Allegria*; *Tutto ho perduto* da *Il dolore*.

- Tonino Guerra: vita, opere e poetica; l'uso del dialetto.

Analisi dei testi: *I nóst burdèll*, *E' mònd l'è bèll* da *La s-ciuptèda*; *L'aria* da *I bu*; *I madéun*, *I sacrificèizi*, *S'a vinzèmm nèun* da *E' luneri*; *A m'arcord* da *A m'arcord*; *La farfàla* da *Il polverone*.

### Didattica a Distanza

- Primo Levi: vita, opere e poetica; il dovere della memoria.

Analisi dei testi: *Voi che vivete sicuri nelle vostre tiepide case*, *Prefazione*, *Il viaggio*, *Sul fondo*, *I fatti dell'estate* da *Se questo è un uomo*; *Sognavamo nelle notti feroci sogni densi e violenti*, *Il disgelo*, *Il campo Grande*, *Il risveglio* da *La tregua*.

- Mariangela Gualtieri: vita, opere e poetica; il coronavirus.

Analisi del testo: *Nove marzo duemilaventi*.

- Beppe Fenoglio: vita, opere e poetica; la scelta partigiana.  
Analisi dei testi: *Il padrone paga male*, *War can't be put into a book* da *Racconti della guerra civile*; *Uccidere un uomo* da *Il partigiano Johnny*.
- Alda Merini: vita, opere e poetica; la follia d'amore.  
Analisi dei testi: *L'ora più solare per me*, *Amai teneramente*, *Quelle come me*, *Il testamento*, *Il pastrano*, *Il grembiule*, *Io non ho bisogno di denaro*, *A tutte le donne*, *All'amore non si resiste*.

Per quanto riguarda le prove scritte, nel primo trimestre sono state svolte due esercitazioni, una di tipologia B e un'altra di tipologia C, con tracce fornite dal Ministero durante lo scorso anno scolastico. Nel pentamestre due esercitazioni in presenza, una di tipologia A e un'altra di tipologie A, B, C, sempre con tracce fornite dal Ministero, e una prova a distanza su tracce elaborate dall'insegnante di tipologie A, B, C.

### 3 - Metodi di insegnamento adottati

Ogni autore è stato affrontato partendo dal contesto storico e culturale; vita, opere e poetica sono state riassunte dall'insegnante e annotate alla lavagna, successivamente si è condivisa la lettura e l'analisi dei testi. Brani e poesie sono stati letti e commentati all'inizio dell'anno dall'insegnante, poi via via in autonomia dagli alunni, in presenza o assegnati per la lettura a casa, per poi confrontarsi intorno ai passaggi significativi e all'efficacia delle tecniche narrative incontrate.

Durante la Didattica a Distanza l'insegnante ha predisposto appunti di sintesi, approfondimenti, brani di lettura, posti in Bacheca, poi affrontati insieme in videoconferenza. La Didattica a Distanza ha penalizzato chi necessitava della condivisione con la classe per stimolare l'interesse. Nel ripasso generale del programma, affidato interamente agli alunni, nel quale ognuno ha scelto che cosa riepilogare per gli altri, la classe si è ritrovata e il ripasso è stato svolto con ottime prove individuali ed efficacia per l'intera classe.

### 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Per gran parte del programma è stato utilizzato il manuale adottato (Claudio Giunta, *Cuori intelligenti*, volume 3, Garzanti Scuola) salvo il materiale relativo a cinque autori.

Tonino Guerra non era presente nel manuale e l'insegnante ha fornito fotocopie e ascolto in classe del cd audio con la lettura delle poesie da parte dell'autore stesso.

Di Primo Levi sono stati forniti brani aggiuntivi di *Se questo è un uomo*, perché ritenuti insufficienti quelli presenti nel manuale, e di *La tregua*, perché non presenti nel manuale.

Sulla poesia di Mariangela Gualtieri dedicata al Coronavirus sono stati forniti dall'insegnante materiali d'analisi.

Per Beppe Fenoglio, oltre al brano del manuale si è aggiunta l'analisi su due *Racconti della guerra civile*, non presenti nel manuale ma ritenuti dall'insegnante incisivi e restitutivi di un'intera poetica.

Su Alda Merini, non presente nel manuale, sono stati forniti poesie e commenti dall'insegnante.

### 5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Quattro ore settimanali durante la normale attività didattica; due ore durante la Didattica a Distanza, con l'aggiunta di interrogazioni a piccoli gruppi programmate al di fuori delle ore di didattica.

## **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Riguardo le esercitazioni sulla prima prova scritta dell'esame di stato sono state utilizzate le griglie fornite dal Ministero e adottate dalla scuola.

Per l'orale interrogazioni individuali, volontarie e programmate, su ogni autore affrontato. Criteri di valutazione sono stati la capacità argomentativa, il riconoscimento dell'intreccio tra biografia e poetica, l'analisi del testo per contenuti e scelte espressive.

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Per l'intera classe è stato raggiunto l'obiettivo di percorrere il Novecento attraverso le pagine dei suoi autori più rappresentativi e insieme più 'vicini', per età, linguaggio, tematiche, ed è stato molto apprezzabile un riconoscimento personale nelle parole degli autori, tangibile nell'esposizione e nello studio.

Per qualcuno, sulla base dell'interesse e delle competenze, sono state raggiunte ottime capacità critiche e d'analisi, metodo di studio efficace e buona argomentazione.



# 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: Botti Giovanna

CLASSE V<sup>a</sup>H

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

Lo studio della storia è stato seguito all'inizio con maggior interesse rispetto allo studio della letteratura, e le qualità collaborative e partecipative della classe sono emerse inizialmente proprio in ambito storico.

## 2 - Programma svolto

- L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento.  
Colonialismo e imperialismo; L'evoluzione politica mondiale; L'Italia del secondo Ottocento.
- Il volto del nuovo secolo.  
Crescita economica e società di massa; *La belle époque*; Le inquietudini della *belle époque*.
- Lo scenario mondiale.  
L'Europa tra vecchia e nuova politica; Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra; gli Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo.
- L'età giolittiana.  
Le riforme sociali e lo sviluppo economico; La politica interna tra socialisti e cattolici; La guerra di Libia e la caduta di Giolitti.
- La prima guerra mondiale.  
Le origini; 1914: il fallimento della guerra-lampo; L'Italia dalla neutralità alla guerra; 1915-1916: la guerra di posizione; Il fronte interno e l'economia di guerra; La fase finale della guerra; La Società delle Nazioni e i trattati di pace; Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo.  
Eric J. Leed, *Il trauma psicologico della guerra totale*, da *Terra di nessuno. Esperienza bellica e identità personale nella Prima guerra mondiale*.  
George Mosse, *La «brutalizzazione» della politica*, da *Le guerre mondiali. Dalla tragedia al mito dei caduti*.
- Dopo la guerra sviluppo e crisi.  
Crisi e ricostruzione economica; Trasformazioni sociali e ideologie; Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita; La crisi del '29 e il *New Deal*.
- La Russia dalla rivoluzione alla dittatura.  
Le rivoluzioni del 1917; Dallo Stato sovietico all'Urss; La costruzione dello Stato totalitario di Stalin; Il terrore staliniano e i gulag.
- L'Italia dal dopoguerra al fascismo.  
Le trasformazioni politiche nel dopoguerra; La crisi dello Stato liberale; L'ascesa del fascismo; La costruzione dello Stato fascista; La politica sociale ed economica; La politica estera e le leggi razziali.  
Benito Mussolini, *Il discorso del 3 gennaio 1925*.
- Cittadinanza e Costituzione.  
Storia e nascita della Costituzione italiana; Caratteristiche; I Principi fondamentali; Diritti e doveri dei cittadini.  
Carlo Petrini, *Prefazione a La Costituzione della Repubblica italiana*.  
L. Califano - M. Rubecchi, *Guida ragionata alla Costituzione italiana*.  
Lorenzo Saltari, *Costituzione ragionata*.
- La Germania dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich.  
La repubblica di Weimar; Hitler e la nascita del nazionalsocialismo; La costruzione dello Stato totalitario; L'ideologia nazista e l'antisemitismo; L'aggressiva politica estera di Hitler.
- L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia.  
Fascismi e democrazie in Europa; La guerra civile spagnola.
- La seconda guerra mondiale.

La guerra-lampo; La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale.

### **Didattica a Distanza**

La controffensiva alleata; La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia; La vittoria degli Alleati; Lo sterminio degli ebrei; La guerra dei civili.

- Il Processo di Norimberga.

Hannah Arendt, *La banalità del male*.

Zygmund Bauman, *Modernità e Olocausto*.

- Il Coronavirus.

Edward O. Wilson, *Le origini profonde delle società umane*.

### **3 - Metodi di insegnamento adottati**

Ogni fase storica è stata letta inizialmente attraverso un quadro generale che ne evidenziasse i contenuti principali, successivamente venivano affrontati i processi dei vari Paesi coinvolti, infine le dinamiche sociali e umane. L'insegnante annotava alla lavagna la sintesi per punti principali, argomentando sui collegamenti e sulle conseguenze, in risposta alle domande o ai chiarimenti. A compimento di ogni momento storico la classe si divideva in piccoli gruppi per il ripasso, di cui l'insegnante verificava l'efficacia attraverso domande vero/falso annotate nel libro alla fine di ogni capitolo.

Durante la Didattica a Distanza la sintesi dell'insegnante veniva messa in bacheca prima delle videolezioni, impiegate per affrontarne con maggior ampiezza i contenuti e per interagire con le domande della classe.

### **4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

Si è utilizzato sempre il manuale adottato (A. Brancati - T. Pagliarani, *La storia in campo*, vol.3 *L'età contemporanea*, La Nuova Italia) con l'aggiunta di fotocopie d'approfondimento per alcuni passaggi. Su fascismo e nazismo sono stati visti in classe due documentari storici.

Per lo studio della Costituzione Italiana l'insegnante ha appuntato alla lavagna l'analisi storica sulla sua nascita e le sue caratteristiche, per la comprensione dei Principi Fondamentali e dei Diritti e Doveri dei cittadini sono stati utilizzati i seguenti volumi: *La Costituzione della Repubblica Italiana* con la prefazione di Carlo Petrini, Giunti Editore; L. Califano – M. Rubechi, *Guida ragionata alla Costituzione Italiana*, Maggioli Editore; L. Saltari, *Costituzione ragionata*, Neldiritto Editore).

Durante la Didattica a Distanza, oltre allo studio del manuale, sono stati forniti dall'insegnante appunti di approfondimento sull'antisemitismo fascista e nazista, sul processo di Norimberga e sul processo di Gerusalemme contro Eichmann.

### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Il percorso si è svolto all'interno della normale attività didattica di 2 ore settimanali.

Durante la Didattica a Distanza 1 ora settimanale fino al compimento del programma, per il ripasso si sono utilizzate ore aggiuntive.

### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Alla luce dell'esame di stato finale si è cercato di esercitare tutti nella prova orale, con numerose interrogazioni volontarie e programmate, valutando la capacità argomentativa e di collegamento tra

gli eventi, privilegiando la comprensione e le conseguenze dei nodi importanti.

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Per tutti un approccio più dialettico allo studio della storia, appresa non solo attraverso una memoria cronologica ma soprattutto attraverso collegamenti e relazioni. Per qualcuno, nella necessità di focalizzare le direttrici di un secolo nodale come il Novecento, si sono consolidate ottime capacità di studio organizzato, sistematico e ragionato.



# 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:** Gramellini Barbara

**CLASSE** V<sup>a</sup>H

**DISCIPLINA:** Lingua e civiltà 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 docente curricolare ha concluso un ciclo di lavoro di cinque anni consecutivi con la maggior parte dei ragazzi di questa classe, mentre con un più ristretto numero di studenti ha lavorato per tre anni, pertanto, la continuità didattica che ne è derivata ha consentito una positiva ed approfondita conoscenza reciproca. Le lezioni si sono svolte regolarmente poiché la classe, talvolta sollecitata affinché partecipasse in maniera più attiva e produttiva alle lezioni, ha risposto con buona predisposizione e spirito collaborativo. Tale atteggiamento ha facilitato lo svolgimento delle attività proposte in classe, poiché vissute all'interno di un ambiente sereno e proficuo. Ciò che si è reso spesso necessario è stato stimolare gli studenti ad un maggiore impegno di rielaborazione e di studio a casa. La Didattica a Distanza ha evidenziato una positiva interazione con il gruppo classe attraverso gli strumenti digitali che si sono rivelati ampiamente fruibili. Gli studenti hanno partecipato in maniera costante e responsabile; sono stati in grado di seguire il percorso proposto attraverso le video lezioni ed hanno attivamente lavorato, supportati dal materiale allegato a corollario delle spiegazioni e ad integrazione dei nuovi argomenti trattati. Il profitto ed i risultati raggiunti sono ovviamente eterogenei, poiché rispecchiano le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti della classe. Qualche studente, pur dimostrando interesse e impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre sufficienti, a causa delle limitate abilità linguistiche. Un ristretto numero di alunni che evidenziava carenze nelle abilità di base, ha unito a ciò discontinuità nell'impegno e nell'applicazione, scarsa motivazione ed interesse saltuario, raggiungendo pertanto risultati poco apprezzabili. Altri alunni hanno partecipato in modo corretto alle lezioni, lavorando in classe, a casa e a distanza in modo più proficuo, conseguendo risultati sufficienti. Alcuni si sono distinti per le buone capacità di comprensione ed espressione, sia nella lingua scritta che orale, conseguendo risultati più che buoni. Il lavoro dell'anno scolastico si è focalizzato sul rinforzo delle abilità di speaking e writing, competenze che per alcuni possono dirsi positivamente raggiunte, mentre, per altri, permangono ancora da consolidare.

## 2 - Programma svolto

### English for Special Purpose:

#### *The Hospitality Industry*

#### *Argomenti svolti in presenza*

##### Dossier in fotocopia

- Working in hospitality
- Types of accommodation
- The Catering Industry: types of restaurants
- Profit vs Non-profit Catering
- How Chain Restaurants Work
- Hard Rock Café
- Will Italy Meet Starbucks?
- Bubba Gump chain: mind map
- Food Panic: fast food
- The Philosophy of Slow Food
- The Role of Sustainability in Packaging and Sourcing; Starbucks Global Social Impact Report; Cleaning Up the Oceans

## *Nutrition*

## *Argomenti svolti in presenza*

### Dossier in fotocopia

- Nutrition: food science definition
- Nutrients: macronutrients vs micronutrients and their functions
- Stay healthy and fit with fibre; The Basic on carbs, proteins and fat
- Food and Health
- The Food Pyramid
- Healthy Plates: The Eatwell Plate; My Plate

## *Diets*

## *Argomenti svolti in Didattica a Distanza*

### Dal libro di testo: EXCELLENT! – Module 3: Diet and Nutrition

- The Mediterranean Diet (pp.90-91)
- Alternative Diets: Macrobiotics, Vegetarian and Vegan (p.98)
- Alternative Diets: Raw Food, Fruitarian and Dissociated diets (p.100)

### In Power Point

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

### In fotocopia

- More about: the Mediterranean Diet and Alternative Diets maps (as consolidation & reinforcement material)
- Lifelong Nutrition: Pregnant and Lactating women's diet; Kid's diet; Adolescent's diet; Older Adults' diet; Athlete's diet.
- Food Allergies and Intolerances: is it allergy or intolerance?
- More about: Allergies and Intolerances maps (as consolidation & reinforcement material)
- Gluten Intolerance: Coeliac Disease
- More about: Coeliac Disease map (as consolidation & reinforcement material)
- Eating Disorders: What is Anorexia Nervosa? What is Bulimia Nervosa?
- Corona Virus - A Global Emergency
- Social Distancing and the Handshake

## Language Course

### Libro di testo: Network 2 SB & WB, Paul Radley, (OUP) Argomenti svolti in presenza

- Unit 8: Defining and Non-Defining Relative Clauses
- Unit 12: The Passive
- Linkers (in fotocopia)
- Modals (in fotocopia)

## **3 - Metodi di insegnamento adottati**

Gli argomenti sono stati affrontati in lezioni frontali seguite da attività di lettura ed analisi dei

testi, in cui i ragazzi sono stati guidati attraverso indicazioni e domande. Durante le lezioni si sono alternati momenti di sintesi dei contenuti, facilitati dalla realizzazione di mappe mentali, attività di conversazione in lingua, lettura e analisi di testi scritti con esercizi di comprensione, il tutto finalizzato alla produzione individuale orale e scritta. In maniera ricorsiva i contenuti sono stati ripresi e collegati ai nuovi argomenti presentati, al fine di consentire il recupero ed il rinforzo continui. Sono state proposte inoltre numerose attività di listening con relativi esercizi di comprensione e/o completamento. In particolare, nell'ambito della Didattica a Distanza, le video lezioni hanno consentito di condurre spiegazioni e di introdurre nuovi contenuti supportati dalla costruzione, in gruppo, di mappe di sintesi. Inoltre tali regolari video lezioni hanno costituito un momento importante per eseguire la correzione degli esercizi e per consentire agli studenti di mettere in evidenza dubbi e porre domande usufruendo del contatto visivo e della comunicazione diretta, elementi entrambi insostituibili nella relazione docente-alunno. Infine sono state condotte assidue attività di speaking, così importanti nella didattica delle lingue straniere.

#### **4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

Libri di testo:

Catrin Elen Morris: Excellent!, ed. ELI.

Paul Radley: Network 2, ed. Oxford.

Fotocopie e files di materiale di spiegazione e/o integrazione di contenuti

Mappe di sintesi

Power points di elaborazione o di sintesi di contenuti

#### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali. Nel corso del primo periodo si è pianificato un percorso che prevedeva lo studio di argomenti di English for special purpose alternato a momenti di approfondimento e studio della sintassi e della grammatica della lingua; inoltre numerose ore di lezione sono state dedicate alla preparazione per le prove Invalsi, con specifica attenzione ad attività di listening e reading di livello B1-B2. Il lavoro di recupero è stato svolto in itinere attraverso schemi riassuntivi, mappe, spiegazioni estese al fine di recuperare le lacune presentate da alcuni studenti. Nel corso del secondo periodo, con lezioni a distanza, ci si è focalizzati sullo studio di nuovi argomenti e su attività di speaking condotte in gruppi di due-tre studenti ogni volta. Ciò ha dato a ciascun alunno la possibilità di conversare in lingua inglese con i propri compagni in molte occasioni e di migliorare esposizione e pronuncia; infine le attività di speaking sono state un momento di pratica di ascolto attivo fondamentale.

#### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Si sono effettuate verifiche scritte e orali, coinvolgendo gli aspetti più significativi dei contenuti svolti. Come prove di verifica sono state proposte, oltre a qualche prova oggettiva di grammatica, documenti su cui effettuare attività di comprensione, quesiti a risposta aperta e numerose interrogazioni orali. Per le verifiche orali, si sono prese in considerazione la capacità di comprensione e di esposizione, la correttezza grammaticale e fonetica, la padronanza lessicale nell'esposizione e soprattutto la conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto

dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Saper leggere e comprendere semplici testi di natura specifica
- Saper riassumere oralmente o con brevi e semplici testi un contenuto specifico
- Ascoltare un brano di carattere tecnico e saperlo globalmente comprendere
- Saper completare una griglia o uno schema
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Saper rispondere per iscritto a semplici domande relative a contenuti di indirizzo professionale
- Saper individuare le informazioni basilari dell'alimentazione
- Saper individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute
- Saper conversare parlando di sé e della propria alimentazione



# 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:** Nannini Federica

**CLASSE** V<sup>a</sup>H

**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

Conosco i ragazzi della classe terza quando, dopo la scelta dell'indirizzo, sono arrivati provenienti da varie classi seconde. Quindi, posso dire di conoscere bene i ragazzi. Sono alunni educati, rispettosi, che si sono sempre posti in modo serio e responsabile nei confronti della scuola e dello studio.

Gli allievi si sono sempre dimostrati discretamente interessati alla materia, nonostante le difficoltà di apprendimento degli argomenti del quinto anno, e l'atteggiamento della maggior parte della classe è stato responsabile.

La classe è composta da un gruppo di alunni con capacità logico - deduttive apprezzabili, i quali hanno seguito costantemente le lezioni in classe, il che ha consentito loro di raggiungere pienamente gli obiettivi prefissati anche con un lavoro a casa buono.

Un numero esiguo della classe, invece, ha raggiunto solo sufficientemente gli obiettivi, nonostante il lavoro in classe e a casa.

La seconda parte dell'anno è stata svolta, purtroppo, attraverso la modalità della Didattica a Distanza (DaD), poiché le attività didattiche dal 23 febbraio sono state sospese. Nonostante le difficoltà iniziali, ma solo della prima settimana, i ragazzi si sono organizzati in basi alle mie direttive ed abbiamo iniziato a lavorare utilizzando la piattaforma Google, in particolare Classroom. Settimanalmente caricavo video lezioni di massimo 15 minuti, con conseguente consegna di esercizi. I ragazzi dovevano restituire gli esercizi svolti, che venivano corretti puntualmente da me e veniva, successivamente, caricato il video della correzione degli esercizi. Ogni volta che i ragazzi lo richiedevano, svolgevamo anche video lezioni in streaming su Meet.

Tutto il materiale caricato su Classroom (e quindi su Drive) veniva anche inserito nel loro registro elettronico (Argo Didup).

Devo dire che i ragazzi si sono dimostrati collaborativi ed hanno sempre partecipato in modo più che buono.

## 2 - Programma svolto

Richiami su:

- Equazioni e disequazioni in una variabile di primo e secondo grado;
- Disequazioni fratte di primo e secondo grado;
- Disequazioni fattorizzabili;
- Sistemi fra due o più disequazioni;

Funzioni:

- Definizione di funzione, definizione di dominio, codominio e grafico di una funzione;
- Classificazione delle funzioni in algebriche (razionali e irrazionali, intere e frazionarie) e trascendenti (esponenziali e logaritmiche);

Limiti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto;
- Calcolo di limiti immediati di funzioni razionali intere e razionali fratte;
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e frazionarie che presentano la forma indeterminata  $\infty - \infty$ ;  $\frac{0}{0}$  e  $\frac{\infty}{\infty}$ ;
- Definizione di asintoto orizzontale, verticale, obliquo e loro ricerca attraverso i limiti;
- Discontinuità: ricerca e classificazione; (**argomento svolto in DaD**)

Derivata di una funzione: (**argomento svolto in DaD**)

- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale;

- Derivata di funzioni elementari;
- Operazioni di derivazione: somma, prodotto, quoziente;
- Studio del segno della derivata prima per determinare gli intervalli di crescita o decrescenza di una funzione;
- Determinazione attraverso lo studio della derivata prima dei punti di massimo e minimo relativi.

Nel corso dell'anno sono stati svolti numerosi esercizi come ad esempio:

- lettura di un grafico qualitativo con la richiesta di determinare dominio, intervalli di positività e negatività, segno della funzione, limiti, asintoti, intervalli di crescita e decrescenza, massimi e minimi relativi ed assoluti;
- Costruzione di un grafico data la legge soprattutto di funzioni intere e razionali fratte attraverso i seguenti punti:
  - determinazione del dominio;
  - ricerca di eventuali simmetrie della funzione;
  - determinazione degli intervalli di positività e di negatività;
  - limiti agli estremi con determinazione di eventuali asintoti verticali, o orizzontali e obliqui;
  - intersezione con gli assi;
  - ricerca dei punti critici (massimo, minimo);
  - Rappresentazione grafica.

### 3 - Metodi di insegnamento usati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Ripasso degli argomenti trattati negli anni precedenti inizialmente e ogni qualvolta sia stato necessario;
- Attenzione concentrata sullo studio di funzione: tutti gli argomenti di analisi sono stati affrontati non solo teoricamente, ma soprattutto applicati allo studio di funzione;
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi;
- Numerosi esercizi standard svolti in classe;
- Rallentamento dell'attività didattica e ripresa di contenuti o esercizi quando i risultati non soddisfacenti o le interruzioni delle attività scolastiche lo hanno richiesto;
- Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione frontale ai concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni alla lavagna.

### 4 - Mezzi di insegnamento usati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione ("La matematica a colori – edizione gialla" di L. Sasso, Petrini Editore);
- Schede riepilogative;
- Schemi riassuntivi;
- Lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione;
- Google Classroom; (**nella fase di DaD**);
- Google Meet; (**nella fase di DaD**);
- Google Drive; (**nella fase di DaD**);

- Libro elettronico (**nella fase di DaD**);
- Email e whatsapp (**nella fase di DaD**).

## 5 - Spazi e tempi del percorso formativo

La parte iniziale del primo quadrimestre è stata utilizzata per un ripasso degli argomenti trattati nel quarto anno e propedeutici a quelli del quinto. Si è poi introdotto il concetto di funzione passando alla classificazione, allo studio del dominio e quindi allo studio del segno, mantenendo sempre un costante parallelismo tra i procedimenti algebrici e la visualizzazione cartesiana dei risultati ottenuti, mostrando come ogni singolo risultato potesse contribuire all'indagine delle caratteristiche principali di una funzione. Si è presentato quindi lo studio di funzione come la costruzione di un identikit della funzione stessa che pian piano andava formandosi con lo studio del comportamento agli estremi attraverso il calcolo dei limiti e alla determinazione di eventuali punti critici con l'introduzione delle derivate fino alla rappresentazione grafica di semplici funzioni razionali intere e frazionarie. Ovviamente il pentamestre è stato quasi completamente svolto in DaD, quindi il quotidiano confronto che avevamo in classe si è andato perso e il lavoro individuale dei ragazzi è stato molto importante.

## 6 - Criteri e strumenti di valutazione usati

Affinché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche interrogazioni da posto e alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Tali verifiche sono sempre state sia di carattere pratico, con risoluzione di esercizi che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici, che teorico con semplici domande concernenti i principali argomenti trattati. La valutazione ha tenuto conto ogni volta della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborare autonomamente, dell'abilità nell'organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente la propria esposizione, della padronanza nell'utilizzare un linguaggio specifico corretto e all'attitudine ad utilizzare spirito critico.

Questo nel primo trimestre e nei primi mesi dell'anno, come nei due anni precedenti. Dopo la sospensione delle attività scolastiche in presenza, i criteri di valutazione sono cambiati e quello di cui ho tenuto conto maggiormente è stato: partecipazione, impegno, responsabilità, costanza nell'assolvere gli adempimenti legati alla DaD. Qualcuno ha avuto problemi di connessione, qualcuno inizialmente non aveva capito il funzionamento di Google Classroom, ma alla fine tutti hanno saputo organizzarsi e gestire al meglio queste nuove modalità.

## 7 - Obiettivi raggiunti

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

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



**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)

**SCHEMA 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: Zecchini Licia**

**CLASSE V<sup>a</sup>H**

**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

Il percorso didattico con la classe, composta da 20 alunni, è iniziato tre anni fa: tale continuità mi ha permesso di instaurare un rapporto positivo con gli alunni, rendendo ancora più proficua l'attività didattica.

La classe si è mantenuta negli anni abbastanza eterogenea, sia dal punto di vista del livello di conoscenze ed abilità raggiunte, globalmente quasi discrete, che nella frequenza (per alcuni alunni più saltuaria) e nell'atteggiamento, che per la maggior parte degli studenti è comunque stato decisamente collaborativo e responsabile.

L'impegno nello studio e nel lavoro domestico è stato saltuario per alcuni alunni e si è intensificato in prossimità delle prove di verifica o delle interrogazioni. Una buona parte degli studenti ha invece lavorato con una costanza e serietà nel corso dell'anno, conseguendo risultati discreti o buoni, mentre per un piccolo gruppo si rileva, in genere, la mancanza di un metodo di studio sistematico e approfondito.

La maggioranza 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. Una parte di essi ha acquisito conoscenze più che sufficienti riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo appropriato; un gruppo più ristretto, invece, si è limitato ad uno studio più mnemonico, finalizzato alle prove di verifica, scarsamente rielaborato, e ha competenze linguistiche più incerte.

Si ritiene inoltre opportuno sottolineare il permanere di un certo divario tra il livello di abilità raggiunto nella produzione della lingua scritta, che in diversi casi risulta discreto o buono, e per tutti generalmente sufficiente, e la produzione orale, che appare in alcuni casi più stentata.

Nell'ultima parte dell'anno scolastico, durante la quale è stata messa in atto la Didattica a Distanza, la partecipazione di quasi tutti gli alunni è stata attiva e positiva; solo pochi hanno avuto una frequenza saltuaria, e in generale è stato possibile svolgere una parte significativa della programmazione senza che si riscontrassero difficoltà. Lo studio, che doveva necessariamente divenire più autonomo, è stato portato avanti con impegno e responsabilità da buona parte della classe, anche se la rielaborazione personale dei contenuti è risultata, in alcuni casi, più superficiale.

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

## 2 - Programma svolto

Dal libro di testo in adozione:

S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, *Les toqués de la gastronomie*, Cappelli editore.

### **Grammaire**

- Le passé composé et l'accord du participe passé (révision)
- L'imparfait et le plus-que-parfait (révision)
- Les pronoms relatifs (révision)
- Les pronoms COD, COI (révision)
- Les pronoms possessifs (révision)
- Le futur simple (révision)
- Le conditionnel présent et passé (révision)
- Les subordonnées de cause et conséquence (révision)

- Les pronoms démonstratifs et démonstratifs neutres (révision)
- L'hypothèse (révision)
- Organiser un texte : les articulateurs du discours.

### **Module 1: Vin et compagnie**

- La vinification (révision)
- La méthode champenoise (révision)
  - Le beaujolais
  - Le cidre
- Quelques conseils pour bien déguster le vin
  - L'analyse organoleptique
  - Le sommelier
- Rendez-vous dans une brasserie
  - La route de la bière en Alsace, la fabrication de la bière
  - Les bières trappistes
- Le monde des spiritueux
  - Le Cognac
  - L'Armagnac
  - Le Calvados

### **Module 2: Le monde du travail en France**

- L'organisation du travail en France
  - Les contrats de travail
  - Le temps de travail et la rémunération
- Le CV
  - Le modèle européen
  - La lettre de motivation
- L'entretien d'embauche
  - Je prépare mon entretien d'embauche

### **Programma svolto durante la Didattica a distanza:**

#### **Module 3: Histoire, Institutions, citoyenneté (dossier)**

- Le système politique français : la République française
- La France Officielle : la Constitution, le pouvoir exécutif, législatif et judiciaire
- Un regard sur la Constitution : le Préambule, l'article 1er et l'article 2
- La Déclaration des droits de l'homme et du citoyen
- La France en Europe : histoire, le poids de la France, les représentants français, français et européens.

### **Programma che sarà svolto dopo la stesura di questo documento:**

#### **Module 4: La sécurité alimentaire**

- L'hygiène dans la restauration
  - L'hygiène du personnel
  - L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle
  - Les procédures d'hygiène alimentaire
- La méthode HACCP

### **3 - Metodi d'insegnamento adottati**

L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza congrua alle esigenze didattiche

e alle risposte della classe. È stato scelto un approccio comunicativo, incentrato sulle competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale e a coppie, attività di ripasso ed approfondimento.

Gli argomenti inerenti la civiltà e la cultura francesi, l'enogastronomia e le funzioni comunicative incontrati nel percorso, hanno permesso alla maggior parte degli alunni di interagire con l'insegnante nel corso delle lezioni frontali; per ogni argomento si è cercato di costruire anche un confronto con la società e la cultura del nostro paese e un parallelo con le altre materie, al fine di ampliare l'abilità di costruire collegamenti interdisciplinari e la conseguente visione interculturale, strettamente collegata allo studio delle lingue straniere.

#### **4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati**

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale, ma si è sempre cercato di mantenere la centralità dell'aspetto comunicativo ed interattivo della lingua straniera. Durante l'anno scolastico sono state realizzate attività di rinforzo grammaticale, di comprensione orale e scritta, di interazione orale e produzione scritta. In particolare, la produzione scritta è stata principalmente orientata all'elaborazione di risposte aperte e brevi riassunti, come trattazione sintetica di quesiti su argomenti svolti. Durante il periodo della didattica a distanza sono state proposte anche ulteriori attività di comprensione della lingua orale (video autentici su youtube), sono stati utilizzati gli strumenti Google Meet, e-mail, whatsapp e sono stati elaborati dalla docente schemi riassuntivi degli argomenti trattati, per semplificare il lavoro domestico degli alunni.

#### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Il percorso didattico, articolato in tre ore settimanali fino a febbraio, e due a partire dal mese di marzo (sono state svolte 59 ore di lezione in presenza e 15 ore a distanza, fino alla data di stesura di tale documento) si è svolto esclusivamente nello spazio classe, prima della chiusura della scuola. I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, secondo le necessità didattiche ed educative evidenziatesi in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e le ore restanti sono state impiegate nello svolgimento di prove di verifica, orali e scritte, attività di comprensione orale, visione di video autentici, nonché nel ripasso e rinforzo di contenuti e competenze (anche attraverso la pausa didattica di una settimana nel secondo periodo valutativo).

#### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Le verifiche sono state predisposte alla fine di un percorso formativo-culturale; ne sono state svolte due nel primo periodo, una nel secondo, oltre ad almeno due prove orali per ogni alunno. Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento e reimpiego di lessico e strutture. Le prove orali sono consistite nelle verifiche formali quali le interrogazioni, nella lettura e comprensione, ma anche nella valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale. Infine, per valorizzare il lavoro svolto e per renderlo ancora più significativo, è stata assegnata anche una valutazione alla parte della relazione sul PCTO redatta in lingua francese.

Nella valutazione delle prove sono stati presi in considerazione:

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

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

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

## **7 - Obiettivi raggiunti**

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

Conoscenze:

- conoscenza della microlingua inerente al mondo del servizio, degli alimenti e soprattutto delle bevande e delle figure professionali del settore;
- conoscenza delle nozioni di base relative all'organizzazione politica della Francia, alle sue istituzioni, alla Costituzione, ai simboli della nazione, all'Unione europea;
- conoscenza dell'organizzazione del lavoro in Francia, del sistema di previdenza sociale, delle modalità di redazione di un CV, della lettera di motivazione e dei contenuti di un colloquio di lavoro;
- conoscenza delle regole d'igiene fondamentali in un contesto lavorativo eno-gastronomico.

Abilità:

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

Competenze:

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



# 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:** Gramellini Gianpaolo

**CLASSE** V<sup>a</sup>H

**DISCIPLINA:** Scienze 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

Insegno nella classe dallo scorso anno, anche se avevo già conosciuto alcuni alunni quando frequentarono il primo e il secondo anno nell'istituto. Durante la prima parte dell'anno scolastico la maggior parte della classe ha dimostrato una buona disponibilità all'ascolto e ha seguito le attività didattiche con interesse. Le lezioni si sono svolte con regolarità e solo in rari casi l'insegnante è dovuto intervenire per richiamare all'attenzione. Gli alunni in diverse occasioni, hanno partecipato alle lezioni in modo positivo e con interventi pertinenti. Nella seconda parte, in cui è iniziata la didattica a distanza, la classe ha reagito in maniera positiva, partecipando in modo uniforme alle video lezioni e consegnando in linea di massima con regolarità i compiti assegnati. Lo studio, in generale, è stato costante e assiduo per alcuni alunni, per la maggior parte della classe non sempre continuo, altalenante per pochi alunni; talvolta è mancato il lavoro di rielaborazione e approfondimento dei contenuti. Solo pochissimi studenti, al momento, a causa di difficoltà pregresse, scarso impegno e alcune assenze, hanno ancora una conoscenza dei principi fondamentali della materia frammentaria. Il programma, condiviso con gli alunni fin dai primi giorni di scuola, è stato realizzato fino al modulo 5. Il modulo 6 verrà trattato a fine aprile e nel mese di maggio e verrà completato solo se il tempo a disposizione sarà sufficiente.

## 2 - Programma svolto

### **MODULO 1 DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE**

- Misura dell'energia, concetto di caloria, bomba calorimetrica, valore calorico fisico e netto.
- Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea (costituzione fisica e peso ideale con i metodi di Lorenz e Grant, IMC), bilancio energetico e corretto metabolismo dei nutrienti.
- Fabbisogno energetico e fattori che lo compongono.
- Determinazione del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.
- Determinazione massa grassa: plicometria e altri metodi.
- I L.A.R.N. 2014. Nuovi parametri LARN e loro utilizzo. Fabbisogno proteico, glucidico e lipidico. Calcolo del fabbisogno di nutrienti. Fabbisogno di acqua e consumo di alcol etilico.
- Ripartizione energetica durante la giornata.
- I 5 gruppi alimentari.
- Le 10 linee guida.
- La piramide mediterranea.
- Focus: le vitamine e i sali minerali (caratteristiche generali, classificazione, funzioni e fonti)
- Dieta della gravida e della nutrice.
- Dieta di accrescimento: dieta del neonato e svezzamento, dieta nell'infanzia e dell'adolescente.
- Dieta di mantenimento: dieta dell'adulto (LARN, linee guida)
- Dieta dell'anziano.
- Dieta dello sportivo.
- Dieta mediterranea e alimenti dell'Italia del dopoguerra.
- Dieta vegetariana; vegetarianismo, vegetalismo e crudismo.
- Dieta a zona.

**Abilità e competenze:** formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Calcolo del peso ideale, dell'IMC, della % di grasso con tabella plicometrica, del metabolismo basale e del FET. Utilizzo delle tabelle LARN e calcolo approssimativo del fabbisogno in macronutrienti.

## **MODULO 2 ALIMENTAZIONE E RELIGIONI**

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

**Abilità e competenze:** formulare menu compatibili con le diverse credenze religiose della clientela.

## **MODULO 3 ALLERGIE, INTOLLERANZE E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE. DIETA PER LA PREVENZIONE DELLE PRINCIPALI PATOLOGIE ALIMENTARI**

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

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

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

## **MODULO 4 CONTAMINAZIONI ALIMENTARI**

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

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

## **MODULO 5 IGIENE PROFESSIONALE E SISTEMA HACCP**

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

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

## **MODULO 6 NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (il completamento di questo modulo dipenderà dal tempo a disposizione)**

- Evoluzione dei consumi in Italia e nel mondo, fenomeni in atto.

- Filiera alimentare. La filiera corta. Sviluppo sostenibile.
- I nuovi prodotti alimentari.
- Etichettatura e qualità degli alimenti, principali certificazioni di qualità.

#### **Abilità e competenze:**

- individuare le nuove tendenze nel settore di riferimento
- individuare le caratteristiche principali dei nuovi prodotti alimentari
- saper leggere ed analizzare un'etichetta alimentare

### **3 - Metodo di insegnamento**

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale partecipativa, brain storming, dalla lettura e comprensione del testo con ampliamenti e spiegazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere. Si è cercato sempre di stimolare la rielaborazione degli argomenti trattati, facendo riferimento per quanto possibile all'esperienza personale e professionale degli alunni. Si è sempre cercato inoltre di fare un riepilogo delle tematiche trattate e sono state fornite schematizzazioni riassuntive per la maggior parte delle unità didattiche. Lo svolgimento delle lezioni è quasi sempre avvenuto con l'ausilio del proiettore, quindi di tabelle, schede e immagini anche per stimolare l'interesse e l'attenzione degli alunni. Nella seconda parte, in modalità DAD, le video lezioni sono state fatte con l'ausilio di immagini, schede e tabelle, sia in streaming sia registrate e condivise con gli alunni. Agli alunni è stato inoltre fornito materiale didattico di diverso genere (lezioni svolte con immagini, tabelle, schemi...).

### **4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

Per lo svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati:

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

### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

- Modulo 1: settembre-ottobre
- Modulo 2: novembre-dicembre
- Modulo 3: gennaio - febbraio
- Modulo 4: marzo (modalità DAD)
- Modulo 5: aprile (modalità DAD)
- Modulo 6: fine aprile, maggio

### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Per verificare gli apprendimenti si sono utilizzati colloqui, prove scritte a domanda aperta o a tema.

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

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

- Conoscenza dei contenuti.
- Padronanza dei mezzi espressivi.
- Capacità di usare la terminologia specifica.
- Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in contesti applicativi.
- Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione.

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

- Congruenza con la traccia.
- Conoscenza dei contenuti e completezza di esecuzione.
- Conoscenza ed utilizzo della terminologia scientifica corretta.
- Conoscenza di regole e principi e capacità di applicarli al caso specifico.
- Articolazione, coesione, coerenza nell'argomentazione.

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

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati complessivamente raggiunti. La maggior parte degli alunni ha conseguito conoscenze, capacità e competenze sufficienti o discrete, in alcuni casi buone o più che buone. Pochi mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo più approssimativo, limitandosi ad una esposizione mnemonica e sommaria.

Nel complesso, sia pure a livelli diversi, gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

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



# 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: Mengozzi Valerio

CLASSE V<sup>a</sup>H

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative 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

Il lavoro con la classe 5H è cominciato solamente nell'anno scolastico in corso, infatti nel precedente biennio si sono alternati due diversi insegnanti.

La classe risulta abbastanza eterogenea nel livello di conoscenze ed abilità, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. Le lezioni si sono svolte regolarmente, favorendo l'insorgere di relazioni interpersonali positive generate da un atteggiamento cordiale, rispettoso e abbastanza collaborativo. La classe risulta eterogenea nel livello di conoscenze ed abilità, nelle potenzialità e nell'atteggiamento. Alcuni alunni hanno evidenziato interessi e curiosità personali apprezzabili ed hanno partecipato attivamente al dialogo didattico educativo, coinvolgendo anche coloro che si sono dimostrati meno interessati alla disciplina. Questo gruppo di studenti si è applicato costantemente nello studio della materia ottenendo risultati apprezzabili; un altro gruppo di studenti ha strategicamente intensificato lo studio solo in prossimità delle verifiche ottenendo risultati non sempre positivi e comunque non corrispondenti alle potenzialità. Ho cercato di catturare l'attenzione e l'interesse della classe cercando agganci con la realtà economica e giuridica al fine di fornire agli alunni gli strumenti per comprendere il sistema micro e macro economico del settore ristorativo, attualmente molto complicato ed estremamente dinamico. Anziché pretendere solo lo studio mnemonico della disciplina ho cercato di affiancare allo studio degli argomenti l'applicazione pratica e nel corso della parte centrale dell'anno scolastico gli alunni hanno realizzato il business plan della loro idea imprenditoriale o della loro futura attività.

## 2 - Programma svolto alla luce dalla Nota Ministeriale n° 388 del 17/03/2020 (EMERGENZA SANITARIA)

UDA	CONTENUTO	COMPETENZE
<b>UDA 0 Ripasso principali argomenti della classe QUARTA:</b>	Il punto di equilibrio (BEP) Il bilancio d'esercizio (funzione informativa del documento: stato patrimoniale, conto economico, nota integrativa), le fonti di finanziamento (caratteristica delle fonti interne ed esterne), l'analisi della redditività aziendale (ROE - ROI - ROD - ROS)	Le competenze acquisite nella classe quarta
<b>UDA 1 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>	<b>LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE</b> La definizione delle strategie. La vision e la mission dell'impresa. Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. Il vantaggio competitivo (leadership di costo – leadership di differenziazione – leadership di focalizzazione). Il controllo di gestione e le sue funzioni. <b>II BUSINESS PLAN</b> Contenuto del business plan: I Sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale e marketing plan III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità. <b>II BUDGET</b> La struttura del budget. Tecniche per la redazione del budget. Vantaggi e limiti del budget. Differenza tra bilancio d'esercizio e budget. Articolazione del budget: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario. Il budget economico di un'impresa ristorativa. Il controllo budgetario.	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

<p><b>UDA II</b></p> <p><b>II MERCATO TURISTICO</b></p>	<p><b>Il mercato turistico internazionale</b> I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale. Le dinamiche del turismo mondiale.</p> <p><b>Il mercato turistico nazionale</b> Gli strumenti di analisi del mercato turistico. Le dinamiche del turismo in Italia. <b>Gli organismi e le fonti normative interne</b> Gli organismi interni. Le fonti normative interne.</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi enogastronomici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>
<p><b>UDA</b></p>	<p><b>CONTENUTO</b></p>	<p><b>COMPETENZE</b></p>
<p><b>UDA III</b></p> <p><b>IL MARKETING</b></p>	<p><b>Il marketing aspetti generali</b> Il marketing (orientamento alla produzione, alle vendite e al mercato). Differenza tra marketing strategico ed operativo. Il marketing turistico. <b>Il marketing strategico</b> Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione. Il target. Il posizionamento. Analisi SWOT <b>Il marketing operativo</b> Il marketing mix: il prodotto (product) - ciclo di vita del prodotto - il prezzo (price) - la comunicazione (promotion) - la distribuzione (place) - il franchising - il personale (people). <b>Il web marketing</b> Gli strumenti del web marketing. <b>Il marketing plan</b> Il marketing plan di una piccola impresa. Il marketing plan di un'impresa di medio/grande.</p>	<p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>
	<p><b>PARTE DA SVOLGERE SUCCESSIVAMENTE AL 15/05/2020</b></p>	
<p><b>UDA IV</b></p> <p><b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</b></p>	<p><b>Le norme sulla costituzione dell'impresa</b> Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico - ristorativa. Le forme giuridiche delle imprese turistico - ristorative. <b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b> Il testo unico sulla sicurezza del lavoro. <b>Le norme di tutela del consumatore</b> La tutela della privacy. Le norme volontarie ISO 9000. <b>I Contratti delle imprese ristorative e ricettive</b> 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.</p>	<p>Applicare le normative in materia di sicurezza e di privacy</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni personali</p>

### 3 - Metodi di insegnamento adottati

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

schematizzazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere. E' stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero. Per le note vicende sanitarie, nel corso del secondo periodo dell'anno, le lezioni si sono svolte nella modalità on line con una discreta partecipazione e interesse da parte degli alunni.

#### **4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

Testo adottato: “Gestire le imprese ricettive 3” di Rascioni, Ferriello. Ed. Tramontana. Oltre al manuale di base sono stati utilizzati documenti tratti da altri testi o ricercati in rete. La didattica on line è stata realizzata per mezzo dell'applicativo MEET col quale sono state effettuate le lezioni trisettimanali a partire dalle ore 8,30 il lunedì, mercoledì, e venerdì di ogni settimana. Per inviare e ricevere le esercitazioni è stato utilizzata la posta istituzionale.

#### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Ordinariamente per l'attività didattica sono previste e sono state svolte 4 ore settimanali. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati mediamente rispettati.

#### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Per la verifica degli apprendimenti mi sono servito di:

- colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche;
- esercitazioni scritte costituite da relazioni sugli argomenti proposti da svolgere coerentemente alle domande ed esercizi applicativi sugli argomenti specifici (coerenti con gli esercizi proposti dal testo in uso). Come in precedenza anticipato, si precisa che gli alunni hanno realizzato oltre alla relazione sullo stage formativo, il business plan della loro idea imprenditoriale e ciascuna delle tre fasi, di cui il documento è composto, è stata oggetto di valutazione.

La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10) è stata effettuata considerando i seguenti indicatori:

- congruenza al quesito proposto;
- conoscenza dei concetti e dei metodi e consequenzialità 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.

Le griglie di valutazione delle domande, costituiscono uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Per la parte applicativa sono state predisposte, di volta in volta, griglie specifiche.

La valutazione complessiva è il frutto della verifica degli obiettivi disciplinari raggiunti nel loro aspetto cognitivo e operativo in relazione al superamento del livello di partenza, all'impegno, all'interesse e alla partecipazione al dialogo didattico-educativo.

#### **7 - Obiettivi raggiunti**

Alla data di compilazione del documento due alunne dimostrano una buona preparazione, quattro studenti hanno raggiunto risultati più che discreti, sei alunni dimostrano una preparazione quasi discreta o più che sufficiente e i restanti alunni evidenziano una conoscenza dei contenuti complessivamente sufficiente. Coloro che hanno lavorato con sufficiente impegno:

- hanno migliorato la loro formazione professionale e sono passati da un approccio prevalentemente

pratico ad uno progettuale (seppur con qualche difficoltà e in simulazioni di semplici contesti operativi);

- hanno arricchito le loro capacità espressive nell'ambito economico tecnico;

- hanno acquisito competenze tecniche (in relazione a problematiche gestionali nell'aspetto finanziario, economico e contabile e a problematiche organizzative relativamente all'attività commerciale e budgetaria) che cercano di applicare nelle diverse situazioni operative.



# 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: Mazzoni Pierpaolo

CLASSE V<sup>a</sup>H

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita

- 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 allievi; gli alunni, hanno mostrato nel complesso un atteggiamento non sempre positivo e costante nello studio teorico nella maggior parte della classe, solo pochi elementi sono stati costanti nel rendimento. L'approccio alla pratica professionale è stato ottimo e positivo da parte di tutti gli allievi, che, come logica conseguenza hanno acquisito e migliorato le abilità specifiche, partecipando anche alle numerose attività extracurricolari proposte, collaborando alle varie iniziative e progetti proposti, in istituto e non. Si evidenzia anche che un'allieva ha frequentato raramente le lezioni.

A causa della chiusura delle scuole il 24/02 si è attivata la modalità delle video lezioni (DaD). Lo studio domestico si è rivelato per la maggior parte di essi continuo (solo un alunno ha saltato molte lezioni), e con un buon profitto, solo per pochi elementi è stato sufficiente o appena sufficiente.

## **2 - Programma svolto:**

### **Unità a8: Gestione informatizzata dell'azienda**

- Presentazione
- Principali funzionalità di un software (funzione base): gestione del servizio, della prenotazione, comanda e conto
- L'hardware necessario: cercapersone per ristorazione
- Lavorare con una gestione informatizzata: problematiche iniziali, la scelta giusta, gestione del personale, principali possibilità operative (cenni).

### **Unità a9: Gestione degli acquisti**

- Acquisto dei vini

### **Unità b20: 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 in piedi
- Servizio self-service con tavoli
- Servizio con carrello
- Servizio con buffet
- Servizio con vassoio operativo
- Stili a confronto

### **Unità b21: Gestione degli spazi in sala ristorante**

- Gli spazi: una risorsa da gestire
- Diverse tipologie di distanze
- Disposizione di mobili e coperti: forma, dimensione e disposizione 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

#### **Unità b22: 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 numerosi commensali

#### **Unità b23: Regioni: prodotti tipici, cucina e vini: conoscenza, degustazione dei vini elencati e, abbinamento con alcuni prodotti DOP e IGP della medesima regione in maniera pratica e/o teorica:**

- Piemonte Moscato d'Asti DOCG Roero Arneis, DOCG Barolo 2009, DOCG
- Lombardia: Franciacorta spumante DOCG
- Trentino Alto Adige i Sauvignon DOC e Pinot nero Alto Adige DOC
- Veneto Valpolicella rosso DOCG
- Emilia Romagna Albana secco DOCG , Sangiovese Riserva DOC,
- Marche: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG e Rosso Conero Serrano 2017
- Umbria.
- Abruzzo
- Campania
- Basilicata
- Puglia: Negroamaro DOC
- Sicilia: Etna rosso doc 2016
- Sardegna: Vermentino di Gallura docg.

#### **Vini Docg e Doc: conoscenza e approfondimento sui principali vini Italiani.**

##### **Piemonte**

- Alta Langa
- Asti
- Cortese di Gavi o Gavi
- Erbaluce di Caluso
- Roero Arneis
- Barbaresco
- Barbera d'Asti
- Barolo
- Brachetto d'Acqui
- Dolcetto di Dogliani Superiore

##### **Veneto**

- Amarone della Valpolicella
- Bardolino Superiore

- Recioto della Valpolicella
- Colli Euganei Fiori d'Arancio
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco
- Soave Superiore
- Recioto di Soave

### **Lombardia**

- Franciacorta
- Oltrepò Pavese
- Moscato di Scanzo o Scanzo (passito)
- Sforzato della Valtellina o Sfurzat di Valtellina (passito)
- Valtellina Superiore
- Lugana doc

### **Friuli Venezia giulia**

- Colline Orientali Friuli Picolit
- Lison
- Ramandolo
- Rosazzo

### **Emilia-Romagna**

- Albana di Romagna
- Colli Bolognesi Classico Pignoletto

### **Umbria**

- Torgiano Rosso Riserva
- Sagrantino di Montefalco

### **Toscana**

- Brunello di Montalcino
- Chianti Classico
- Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba
- Morellino di Scansano
- Vino Nobile di Montepulciano
- Vernaccia di San Gimignano

### **Marche**

- Conero
- Vernaccia di Serrapetrona (spumante)
- Offida
- Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
- Verdicchio di Matelica Riserva

### **Lazio**

- Cannellino di Frascati
- Frascati Superiore
- Cesanese del Piglio

### **Abruzzo**

- Terre tollesi o tullum
- Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

### **Campania**

- Aglianico del Taburno
- Taurasi

- Fianco di Avellino
- Greco di Tufo

### **Basilicata**

- Aglianico del Vulture Superiore

### **Sicilia**

- Cerasuolo di Vittoria

### **Sardegna**

- Vermentino di Gallura

### **Unità b24: Enografia estera**

- Francia: Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Champagne
- Germania: Mosella e Reno. Degustazione di un Riesling Renano della Mosella
- Portogallo: Porto e Madeira
- Spagna: lo sherry
- Degustazione dello champagne

### **Tecnica della degustazione e la gestione degli acquisti, la conservazione in cantina, la carta dei vini.**

- Esame visivo, olfattivo e gustativo
- Abbinamento cibo vino
- Compilazione scheda tecnica, degustazione
- La cantina e la carta dei vini

### **Unità c13: Cocktail:**

Classificare i cocktail

- Inventare un cocktail
- Ricette di Cocktail
- Esecuzione dei cocktails:

Appletini, Skywasser Virgin Daiquiri e altri analcolici.

Cocktail a base di caffè e Cocktail a base di amari. Affinity, Alexander, Alaska, Americano, Anfel face, Aviaton B&B cocktail, Bronx, Between the Sheets, Campari Orange, Canaletto, Cardinal, Casinò, Claridge, Champagne Cocktail, Dry Martini, Dirty Martini, Espresso Martini, French Connection, Gin Tonic, Gin and It, Horse's Neck, Kamikaze, Kir, Manhattan, Margarita, Mary Pickford, Negroni, Old Pale, Princeton, Puccini, Rum Egg Nogg, Sidecar, Spritz, Stinger, Tequila Sunrise, Tintoretto, Tropical, White Lady.

### **Unità c14: 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 del flair

### **Unità c15: Lo snack**

- Introduzione
- Cenni sull'uso delle attrezzature
- Gestione del servizio
- Panini freddi
- Tramezzini
- Panini caldi
- Il toast
- Il club sandwich
- Esecuzione di preparazioni di snack: tramezzini, sandwich, club sandwich, toast e altro.  
Presentazione e guarnizione

**La cucina di sala: dimostrazioni ed esecuzione pratica, in laboratorio e utilizzo di schede e ricettari.**

**Produzione di primi e secondi:**

- Fusilli alla Messicana
- Bavette cozze gamberi curcuma e aneto
- Spaghetti alla carbonara
- Steak tartare (visionato in video con DaD)

**La caffetteria classica, innovativa e il coffee break:**

- Produzione di caffetteria classica
- Sistemi di estrazione filter coffee; caffè filtro, anche con la presenza di Esperto esterno (lezione dimostrativa)
- Preparazione e servizio di un coffee break

**Servizi banchetti, in Istituto o in esterno**

- Organizzazione dell'evento e preparazione della modulistica di settore (check list, ordine di servizio).
- Mise en place, briefing, servizio aperitivo, servizio menù e vini in abbinamento.
- Sbarazzo e pulizie finali.

**3 - Metodi di insegnamento usati**

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra
- Interventi di Esperti esterni: Trainer Lavazza, Consorzio Grana Padano
- Dimostrazioni pratiche
- Utilizzo del laboratorio di sala e bar
- Prove semi-strutturate.
- Prove pratiche in laboratorio
- Pratica operativa in istituto e in esterno, per conto di Enti, Associazioni, ecc.

**4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Testo didattico " A SCUOLA DI SALA- BAR E VENDITA" volume 3 di Oscar Galeazzi, edizione Hoepli
- Utilizzo del p.c. e videoproiettore, chiavetta usb, slides, internet.
- Riviste professionali e settoriali, schede tecniche specifiche.
- Fotocopie
- Laboratorio di sala e di bar
- Video lezioni, a partire dal 03 Marzo con utilizzo della piattaforma Meet, utilizzo del registro elettronico Argo, Scuolabook, Bsmart.

## 5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

### - Vol.3

**Capitolo C13** \_\_\_\_\_ i cocktail (settembre – ottobre)

**Capitolo C15** \_\_\_\_\_ gli snack (ottobre – novembre)

**Capitolo A8** \_\_\_\_\_ gestione informatizzata dell'azienda (novembre – dicembre)

**Capitolo A9** \_\_\_\_\_ gestione degli acquisti (gennaio)

**Capitolo B22** \_\_\_\_\_ catering e banqueting (febbraio)

La degustazione dei vini con abbinamento cibo e l'american bar con preparazione dei cocktail è stata svolta durante tutto l'anno scolastico, finché le lezioni si sono potute svolgere nel laboratorio della scuola. La preparazione dei piatti alla lampada è stata limitata perché era programmata per i mesi di marzo e aprile, ma causa emergenza sanitaria è stata interrotta.

- Dal 24 febbraio svolgimento del programma in DaD

**Capitolo B20** \_\_\_\_\_ gestione degli stili di servizio (marzo)

**Capitolo B21** \_\_\_\_\_ gestione degli spazi in sala ristorante (marzo)

**Capitolo B24** \_\_\_\_\_ enografia estera (marzo – aprile)

**Capitolo A11** \_\_\_\_\_ valorizzazione dei prodotti tipici (aprile)

**Capitolo C14** \_\_\_\_\_ american bartending system (aprile)

### - Vol.2 ripasso dei seguenti argomenti

**Capitolo 12** \_\_\_\_\_ la vite e il vino

**Capitolo 13** \_\_\_\_\_ degustazione e abbinamento vino

**Capitolo 14** \_\_\_\_\_ la birra

**Capitolo 15** \_\_\_\_\_ vini aromatizzati e vini liquorosi

**Capitolo 16** \_\_\_\_\_ distillati, acquaviti e liquori

Dal 24 febbraio 2020 le lezioni sono state svolte in DaD a causa dell'emergenza sanitari. I ragazzi dopo un inizio un po' difficoltoso ad adattarsi a questa nuova metodologia, hanno risposto positivamente seguendo le lezioni ad eccezione di un alunno che non si è collegato per un lungo periodo.

Le lezioni sono state svolte con il supporto di letture, di video scaricati da interne e da quiz prodotti dall'insegnante. Dalla metà di aprile si è cominciato con il ripasso degli argomenti iniziando da quelli degli scorsi anni.

## 6 - Criteri e strumenti di valutazione usati

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti, semi-strutturate, quesiti con risposte a scelta multipla, verifica orale, prove pratiche in laboratorio. Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in decimi. Per le prove pratiche, si sono utilizzate specifiche griglie di valutazione.

Con la metodologia didattica delle video lezioni si è ritenuto opportuno porre in evidenza la partecipazione attiva, puntualità e presenza, rispetto dei tempi delle consegne date, le capacità di collegamenti nelle verifiche orali.

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Pertinenza alla domanda o tema e conoscenza dei contenuti.

Capacità di approfondire i concetti.

Capacità di analisi e di sintesi degli argomenti trattati.

Capacità di interpretare criticamente i contenuti (e/o di operare collegamenti) e di spiegarli in modo personale.

Proprietà di linguaggio tecnico-professionale.

Corretta griglia di valutazione, per prove pratiche di laboratorio.

### **7 - Obiettivi raggiunti**

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura più che sufficiente da otto allievi, per altri sette si possono buone e i rimanenti solo quasi sufficiente in quanto, non hanno fatto riscontrare un impegno adeguato e, comunque discontinuo. La maggior parte degli allievi ha dimostrato buone abilità e attitudini pratiche e professionali, partecipando, con esiti positivi, a numerose attività extracurricolari, proposte.

Le competenze determinate sono le seguenti:

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



# 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)

## SCHEMA 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: Tampieri Domenico

CLASSE V<sup>a</sup>H

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore 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

Ho assunto l'insegnamento della classe 5<sup>a</sup>H quest'anno per la prima volta. La classe è formata da 20 alunni. Il comportamento disciplinare della classe è da considerarsi corretto. Per quanto concerne la motivazione allo studio gli alunni hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo e hanno seguito le lezioni in modo propositivo. Nel suo insieme la classe si è caratterizzata da un livello di apprendimento discreto-buono. Nel periodo di didattica a distanza la partecipazione non è stata regolare per tutti gli alunni nella fase iniziale, ma in seguito la maggior parte si è dimostrata partecipativa e interessata agli argomenti trattati nel corso delle lezioni on-line. Nel complesso mi ritengo soddisfatto delle competenze raggiunte.

## 2 - Programma svolto

### MODULO 1: I prodotti e l'approvvigionamento

U. D. 1 I prodotti alimentari (le gamme; i criteri di qualità degli alimenti di prima gamma- carne, salumi, formaggi, pesce, prodotti vegetali-; i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici; i prodotti biologici; le 4 principali tipologie di degustazione; i prodotti di terza gamma- caratteristiche prodotti surgelati e congelati, le alterazioni dei prodotti congelati).

U. D. 2 Approvvigionamento e gestione delle merci 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 2: 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.

### MODULO 3: 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; i costi di cucina-generalità sui costi, classificazione dei costi, food cost, il prime 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
- Prove semi-strutturate
- Prove orali

### **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

### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Il programma è stato svolto durante le 2 ore di docenza (5°ora del martedì e 5°ora del giovedì) intercalando spiegazioni, confronto diretto con gli studenti e prove di verifiche. Durante il pentamestre fine (febbraio) le lezioni con DaD sono state svolte on-line (Meet) con interrogazioni orali. Verrà fatto nel mese di maggio un ripasso generale, con colloqui individuali.

### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte e domande a risposta multipla, verifiche orali. Il giudizio delle prove è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in decimi. Di seguito, gli indicatori della griglia di valutazione utilizzata per le prove scritte ed orali:

- CONOSCENZE

Pertinenza informazioni

Correttezza delle informazioni

Completezza informazioni

- COMPETENZE

Individuazione problematiche proposte

Organizzazione testo/discorso

Uso terminologia disciplinare

- CAPACITA' DI SINTESI ED EFFICACIA ESPOSITIVA

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Alla data di compilazione del presente documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura discreta da buona parte della classe con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno per la materia. Per qualche elemento della classe le competenze sono state raggiunte in maniera più che buona e per pochi in modo sufficiente.



# 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)

## SCHEMA 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: Gatta Enrico

CLASSE V<sup>a</sup>H

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**

Classe composta da n. 20 alunni. Il livello medio di preparazione è stato complessivamente buono. Si è riscontrato un gruppo di studenti con notevole grado di sviluppo psico-motorio e affinamento delle abilità motorie, fra cui se ne sono distinti alcuni per la padronanza e la capacità di rielaborazione personale dei gesti tecnici, nonché la versatilità. Un folto gruppo di alunni ha evidenziato buone capacità coordinative e condizionali ed ha conseguito un buon potenziamento fisiologico e buone capacità di apprendimento di nuovi schemi motori. Il rimanente gruppo ha mostrato una sufficiente motricità di base ed ha ampliato le proprie esperienze motorie, conseguendo risultati discreti. Le conoscenze teoriche di base sono state acquisite da tutta la classe, anche se nel periodo di applicazione della didattica a distanza non tutti i membri della classe hanno partecipato con eguale motivazione, precisando che per alcuni di loro determinati concetti non sono stati approfonditi in maniera adeguata. Resto comunque complessivamente soddisfatto dell'impegno e della serietà dimostrata dalla maggioranza della classe.

## **2 - Programma svolto**

Il programma è stato svolto seguendo le linee del piano iniziale di lavoro ed in relazione alla disponibilità di spazi e materiali interessando sia l'apprendimento teorico che, anche se in parte ricodificata durante il periodo della didattica a distanza, l'esecuzione pratica relativamente ai seguenti punti attraverso i quali si è articolato:

- valutazione iniziale delle caratteristiche e delle qualità psicomotorie dei ragazzi (forza, resistenza, mobilità articolare, coordinazione, equilibrio, senso del ritmo) e degli aspetti sociali della classe (rapporti con i compagni, obiettivi comuni, interessi);
- consolidamento della coordinazione e degli schemi motori di base relativi alle discipline individuali e di squadra proposte;
- esercizi di tonificazione e potenziamento muscolare a corpo libero;
- sviluppo e miglioramento della mobilità articolare generale e specifica (coxo-femorale, scapolo-omerale, rachidea) e della elasticità muscolare tramite esercizi di stretching;
- sviluppo e miglioramento dello schema motorio della "corsa" attraverso andature pre-atletiche.
- acquisizione dei fondamentali individuali (con e senza palla) della pallacanestro (palleggio, passaggi, terzo tempo, tiro, ecc.), della pallavolo (palleggio, bagher, battuta, schiacciata, muro), della pallamano (palleggio, passaggio, tiro, parata, passi) e del calcio a 5 (trasmissione, tiro, ricezione, conduzione).
- teoria sulle conoscenze relative ai fondamentali, alle tecniche e ai regolamenti di gioco delle discipline proposte, all'utilità e modalità dello stretching, del lavoro sportivo e di quanto svolto nel programma pratico. Elementi teorici sull'apparato locomotore, cardiocircolatorio, respiratorio, sulla sana alimentazione, il doping, il primo soccorso.

## **3 - Metodi di insegnamento adottati**

A seconda delle attività ed in relazione alla situazione didattica-educativa o alla necessità, sono stati utilizzati Metodi Deduttivi (m. prescrittivo-direttivo; m. misto di sintesi-analisi-sintesi; m. dell'assegnazione dei compiti) e Metodi Induttivi (m. "peer teaching" in cui gli alunni mettono in società le proprie esperienze e "si insegnano tra loro"; m. del "problem solving"), senza una netta predisposizione agli uni o agli altri, ma integrandosi reciprocamente nella logica della complementarità.

Tipo di lavoro: individuale; a coppie; a gruppi; a circuit-training; per prove ripetute.  
Gradualità delle proposte educative-didattiche e loro articolazione in più livelli (dal semplice al complesso...).

Nel periodo della didattica a distanza sono state assegnate consegne in modalità asincrona, proponendo lavori pratici e teorici a volte prescrittivi, a volte più riflessivi e di natura meta-cognitiva.

#### **4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

Sono stati utilizzati impianti, strutture e attrezzi a disposizione della Scuola. Durante la didattica a distanza sono state utilizzate le risorse a disposizione degli account istituzionali come il registro elettronico e le Google App per comunicare e fornire materiali di studio.

#### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Le lezioni si sono svolte in palestra (1° parte dell'anno nella palestra ex-scuole medie, seconda parte dell'anno nella palestra del Liceo sino alla sospensione della didattica in presenza), nel parco adiacente all'Istituto IPSEOA.

#### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

La valutazione è stata effettuata in base a:  
livello di partenza;  
grado di interesse, impegno e partecipazione attiva;  
metodo di lavoro;  
progressi evidenziati;  
profitto conseguito nelle abilità tecnico-motorie e nelle conoscenze teoriche come risultato del processo di apprendimento.

Le verifiche sono state effettuate tramite:  
osservazione sistematica nelle attività strutturate, semi-strutturate e non strutturate;  
prove pratiche tramite lezioni conoscitive;  
test motori con rilevamenti metrici e cronometrici.  
Griglie di autovalutazione.

#### **7 - Obiettivi raggiunti**

La classe, tutto sommato non troppo eterogenea, è stata caratterizzata da interesse e impegno costante per la materia, una generalmente adeguata rispondenza alle attività proposte e una preparazione di base arricchita da un buon bagaglio di esperienze motorie.

Lo svolgimento del programma è avvenuto pertanto abbastanza regolarmente, anche se a volte rallentato o realizzato in maniera meno approfondita causa anche l'emergenza sanitaria e la rimodulazione non soltanto della didattica, ma anche dei contesti personali e familiari dei ragazzi.

Per questo si ritengono raggiunti obiettivi come:

- conoscenza e capacità pratica delle varie modalità di esplicazione dell'attività motoria,
- intesa sia in relazione ai vari sport, sia come strumento di crescita e di miglioramento e mantenimento di un buono stato di salute psicofisica;
- miglioramento delle capacità individuali delle varie qualità motorie;

- miglioramento della conoscenza e della pratica dei fondamentali specifici delle discipline individuali e di squadra affrontati;
- obiettivi di carattere relazionale e sociale, impliciti nei giochi di squadra, come la collaborazione tra i compagni per un fine comune, l'accettazione del proprio ruolo, delle regole di gioco, delle decisioni collettive (gruppo, squadra) e arbitrali, rispetto per gli avversari, gli arbitri o i giudici di gara, il materiale utilizzato, i campi di gioco, l'ambiente scolastico, l'ambiente naturale.
- Conoscenze teoriche in relazione al lavoro svolto ed agli obiettivi perseguiti.



# 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)

## SCHEMA 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:** Nicosanti Chiara

**CLASSE** V<sup>a</sup>H

**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**

## **1 - Relazione finale sulla classe**

La classe è composta da 20 alunni, di cui 11 femmine e 9 maschi, di cui 1 non partecipante alle lezioni di religione. Gli studenti si sono dimostrati sufficientemente attenti e partecipi alle lezioni, da ciò ne deriva un rapporto docente-discente abbastanza soddisfacente. Solamente alcuni alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato particolare maturità e discreta conoscenza della materia. Hanno inoltre evidenziato una sufficiente motivazione all'apprendimento e al confronto, dimostrandosi alle volte capaci di ascoltare i compagni e di rispettarne le idee con empatia e serietà. Durante la didattica a distanza l'atteggiamento dei ragazzi è stato migliore di quello tenuto in classe. La presenza alle videolezioni è stata costante, attiva e partecipe. I compiti assegnati sono stati svolti con correttezza e riconsegnati con puntualità da quasi tutti gli alunni.

## **2 - Programma svolto**

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

Contenuti:

- Il concetto di coscienza. Singola e collettiva.
- Bene e male a confronto. Riflessioni sull'esistenza, l'origine e la convivenza dei due concetti.
- Esoterismo e massoneria.
- Le sette religiose. Cosa sono. Alcuni esempi di sette.
- Le sette sataniche.
- Possessioni ed esorcismi. La figura dell'esorcista.
- Il ruolo di Dio nelle situazioni negative.

Argomenti trattati nella didattica a distanza:

- Il concetto di responsabilità.
- L'influenza dei nostri comportamenti sulla vita degli altri.
- Riflessioni sui concetti di prudenza e paura.
- Riflessioni e ragionamenti sulla gratitudine.
- Regole alimentari nelle principali religioni. Religioni monoteiste: Ebraismo, Cristianesimo e Islam e religioni politeiste: Induismo e Buddismo.

## **3 - Metodi di insegnamento adottati**

Nello svolgimento delle tematiche proposte, sono stati utilizzati vari metodi didattici, al fine di stimolare l'attenzione e l'apprendimento significativo degli alunni. Punto di partenza è comunque sempre stata la situazione concreta degli alunni e l'esperienza che, di questa, viene fatta nella società in cui essi vivono. La successione e l'ampiezza degli argomenti è stata fissata tenendo conto dell'esperienza vissuta dai ragazzi, degli avvenimenti del mondo che si impongono per rilevanza e valore, dei contenuti svolti nelle altre discipline. Ogni argomento presenta nessi con gli altri. Si è cercato, non solo di evidenziarne il legame tematico, ma soprattutto di far cogliere la logica della unitarietà.

#### **4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

- a. Lezione frontale
- b. Lezione interattiva
- c. Dialoghi guidati
- d. Brain storming
- e. Strumenti Audiovisivi.
- f. Video-lezioni

#### **5 - Spazi e tempi del percorso formativo**

Il programma è stato scandito in moduli, cercando di fissare e preventivare i tempi di esecuzione, che sono stati rispettati in maniera non sempre regolare. Per parte della classe il livello qualitativo e quantitativo del percorso formativo si è rivelato soddisfacente.

#### **6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati**

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti i ragazzi sono stati invitati a seguire le lezioni intervenendo attraverso domande, riflessioni personali, soprattutto verbali, raccogliendo materiale documentativo dai mass-media e riportando le loro esperienze quotidiane. La valutazione si è basata sull'attenzione allo svolgimento delle lezioni, sul desiderio di un serio confronto con la visione cristiana della vita e sull'impegno della ricerca personale. Nella seconda parte dell'anno la valutazione ha tenuto conto della partecipazione alle video-lezioni.

#### **7 - Obiettivi raggiunti**

Nel complesso possono dirsi parzialmente conseguiti gli obiettivi socio-affettivi e comportamentali, per quel che concerne gli obiettivi cognitivo-operativi, essi sono stati raggiunti come da programmazione. Nello svolgimento del programma si è preferito tener conto degli interessi dei ragazzi e, quindi, privilegiare argomenti e proposte che gli alunni erano stati invitati a manifestare all'inizio dell'anno scolastico.

# SCHEDA RELATIVA AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

## Percorsi formativi professionalizzanti classe 5<sup>a</sup>H settore SALA E VENDITA a.s. 2017/18 - 2018/19 - 2019/20

### ESPERTO DEI SERVIZI DI SALA BAR CON COMPETENZE IN FOOD AND BEVERAGE

Destinatari: alunni della classe 5<sup>a</sup>H, n. 20

#### 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 d.o.p. e i.g.p.;
- i prodotti nelle loro caratteristiche organolettiche e di classificazione di mercato;
- le bevande miscelate e non;
- i vini regionali, le eccellenze nazionali, i piatti della cucina regionale italiana, le basi della tecnica della degustazione e i principi dell'abbinamento cibo-vino;
- le nuove formule ristorative: banqueting, street food, locali polifunzionali, concept bar;
- la caffetteria, cenni: latte art, le nuove tendenze, filter coffee, 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, banqueting e catering.

#### COMPETENZE PROFESSIONALI E RELAZIONALI

- Rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, al cliente.
- Organizzare e coordinare le risorse umane, utilizzando l'apposita modulistica pre-compilata (CHECK-LIST).
- Organizzare servizi di cibi, bevande, vini, cocktails, caffetteria ed eseguire il relativo servizio.

**TABELLA RIASSUNTIVA ALTERNANZA e STAGE**  
**a.s. 2017/18 - 2018/19 - 2019/20**

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio, tre settimane da gennaio a febbraio 2018	<b>120</b>	Tutor aziendale	Tutor scolastico - ITP
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio, tre settimane da giugno a luglio 2018	<b>120</b>	Tutor aziendale	Tutor scolastico - ITP
Stage estivo facoltativo, estate 2018	80**	Tutor aziendale	ITP referente
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio, tre settimane dal 20 maggio al 9 giugno 2019	<b>120</b>	Tutor aziendale	Tutor scolastico - I.T.P.
<i>in alternativa,</i>			
per quattro alunni della classe: alternanza scuola-lavoro all'estero (UK) con progetto <i>Erasmus +</i> , quattro settimane dal 1° giugno al 2 luglio 2019	120	Tutor aziendale	Docente referente progetti Erasmus
Stage estivo facoltativo, estate 2019	80**	Tutor aziendale	ITP referente
<b>Totale ore alternanza minime per alunno</b>	<b>360</b>		
** <i>Totale ore facoltative svolte, su base volontaria.</i>	160**		

**Attività facoltativa, su base volontaria\*\***

**Percorsi formativi professionalizzanti**  
**Classe 5ªH settore SALA E VENDITA a.s. 2017/18 - 2018/19 - 2019/20**

**TEMPI PREVISTI**

- Ore lezioni teorico/pratiche: 117
- Ulteriori 398 ore sono state organizzate con partecipazione su base volontaria.

**MODALITÀ ESECUTIVE**

- Lezioni teoriche al mattino e/o primo pomeriggio (indicativamente dalle h14.15, per 2 ore o 2 ore e 30 minuti).
- Pratica operativa 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 sicurezza negli ambienti di lavoro.
- Test scritto e pratico (degustazione) al termine del corso sommelier di 1° e 2° livello
- Valutazioni pratiche al termine di ciascun modulo.

**ARTICOLAZIONE DEL CORSO (in moduli)**

<b>MODULI</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO ESTERNO</b>	<b>DOCENTI</b>
<b>Presentazione del corso</b>	<b>2</b>		ITP Referente
<b>Corso preparatorio sulla sicurezza negli ambienti di lavoro</b>	<b>8</b>	ITP abilitato	Docenti di enogastronomia sala e cucina
<b>Open day in istituto</b>	<b>19**</b>	ITP	Open day in istituto
<b>Partecipazione a fiere, convegni, visite aziendali (Sigep a Rimini, PMI a Borgo Condè)</b>	<b>20</b>	Esperti Aziendali	Docenti di scienze degli alimenti
<b>Pratica operativa in istituto e all'esterno, con attività prestate per cene aperte al pubblico e/o richieste fa Enti territoriali. Progetto "Chef stellati in Istituto-CucinarTE", Cena Aziendale, Cena "Ass.Libera", Cena Guatemala, CooCK Academy, BRN Day, Fondazione "Giorgio Regnoli", Cena Alzheimer, Buffet Prefettura, Cena CRI, Apericena.</b>	<b>60 e 45**</b>	ITP	ITP  ITP
<b>Prodotti DOP e IGP Emilia-Romagna del 30/01/2020</b>	<b>3</b>	Esperti vari Confcooperative E.R.	ITP
<b>Progetto Grana Padano, novembre 2019</b>	<b>3</b>	Relatore Consorzio	ITP

		Grana Padano	
<b>BRN DAY, presso Fiera di Bologna, ottobre 2018 e ottobre 2019</b>	<b>12** 11</b>	Titolare BRN	ITP sala
<b>CONDÉ 2018</b>	<b>9,5**</b>	Titolare Condè	ITP sala
<b>Cena Associazione 2018 e 2019</b>	<b>7,5** 7,5**</b>	ASS. LIBERA	ITP sala
<b>Cena FAI 01/12/2017</b>	<b>7**</b>	FAI	ITP sala
<b>Cena di Beneficenza ALZHEIMER 2018, 2019</b>	<b>7,5** 7,5**</b>	CHEF Stellato	ITP sala
<b>Cena GUATEMALA 10/04/2018 e 09/04/2019</b>	<b>9** 9</b>	ITP sala	ITP sala
<b>GH Forlì “The Greatest coffee maker” 2018 e 2019 in Istituto</b>	<b>6,5** 5,5**</b>	Esperto Azienda LAVAZZA	ITP sala
<b>Buffet PREFETTURA 29/11/2018</b>	<b>5,5**</b>	Segreteria S.e. Prefetto	ITP sala
<b>Open Day 2017/2018/2019</b>	<b>25**</b>	ITP sala	ITP sala
<b>Apericena marzo 2018 e ottobre 2018</b>	<b>10,5**</b>	ITP sala	ITP sala
<b>Buffet in Istituto marzo 2018</b>	<b>3,5**</b>	ITP sala	ITP sala
<b>CucinarTE Chef stellato 2018</b>	<b>3,5**</b>	ITP sala	ITP sala
<b>“Partesa” Teatro Verdi Cesena 2018</b>	<b>8**</b>	Partesa	ITP sala
<b>Fondazione “GIORGIO REGNOLI” 2018/2019</b>	<b>12,5**</b>	Fondazione	ITP sala
<b>Cena CRI “Croce Rossa Italiana” 2019</b>	<b>9**</b>	CRI	ITP sala
<b>Cook Accademy cena beneficenza a Cesena 10/10/2019</b>	<b>6**</b>	Cook Accademy	ITP sala
<b>Concorso Accademia Italiana della Cucina 2018</b>	<b>1</b>	Acc. Italiana Cucina	ITP sala
<b>Progetto PON “Ready to Work” Alternanza all’estero, a Bournemouth, per un’alunna da novembre a dicembre 2019</b>	<b>120**</b>	ITP specializzato	ITP TUTOR
<b>Progetto PON “Cultura dell’Espresso” AS 2017/2018</b>	<b>27**</b>	ITP specializzato	ITP TUTOR
<b>Progetto PON “Coffee Break” 07/2018</b>	<b>24**</b>	ITP specializzato	ITP TUTOR
<b>Totale ore moduli</b>	<b>117</b>		
<b>** Totale ore facoltative o attività per alcuni alunni</b>	<b>398**</b>		

**\*\* Attività facoltativa, su base volontaria**