ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

IST. PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO

Classe 5 - Sezione E
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 SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5E

CONTENUTO

A) SCHEDA INFORMATIVA GENERALE COMPRENDENTE

1) **Elenco dei candidati**
2) **Presentazione del Profilo Professionale**
3) **Relazione sulla classe**
4) **Attività integrative della classe/alunni**
5) **Tabella riassuntiva insegnamento di Educazione civica**
6) **Traccia elaborato per il colloquio d'esame e elenco tutor**

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

- **Lingua e Letteratura Italiana**
- **Storia**
- **Inglese**
- **Matematica**
- **Francese**
- **Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva**
- **Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina**
- **Laboratorio di servizi enogastron. – Settore Sala e Vendita**
- **Scienze motorie e sportive**
- **Religione**
- **Educazione civica**

C) SCHEDA RELATIVA AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – PCTO - (già Alternanza Scuola – Lavoro)

ALLEGATO A

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli

IST. PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA "Pellegrino Artusi"

1- SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

ELENCO CANDIDATI - CLASSE 5 E

	Cognome e Nome
1.	BRIGLIADORI SIMONE
2.	CASALI MARIKA
3.	CASTELLUCCI SIMONE
4.	CIARDIELLO CARMINE
5.	CUCCHI MICHAEL
6.	FERRETTI ERICK
7.	FORNARI GIORGIA
8.	GIORGINI VALERIA
9.	GURIOLI LUDOVICA
10.	JIANG SELIN
11.	MANCINI ALEX
12.	MOSCHINI ADELE
13.	PAGANELLI MANUEL
14.	PRESTA GIUSEPPE
15.	RICCHI ALESSANDRO
16.	RUBINI MATTIA
17.	SALAMANDRI ANDREA
18.	VOLPONI ALESSANDRO

2 - PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

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

a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani;
b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.
La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

3 - RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 E si compone di 18 studenti: 12 maschi e 6 femmine. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4^ E del precedente anno scolastico.
Per quanto riguarda la componente docenti del Consiglio di Classe, è rimasta pressoché immutata nel passaggio dal quarto al quinto anno, con due eccezioni per i docenti di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e di Matematica. Nel corso del pentamestre, a partire dal 1° marzo, la docente di Italiano e Storia è stata sostituita da un nuovo docente.

Il dialogo educativo impostato dai docenti e basato principalmente sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, del rispetto reciproco e del regolamento d'Istituto, si è tradotto in una risposta non sempre adeguata da parte di alcuni studenti. Anche sul piano del comportamento, della correttezza e del rispetto delle regole vi sono state numerose difficoltà che nel corso nel triennio non si sono completamente risolte.

La classe risulta in generale piuttosto omogenea in relazione ai livelli di conoscenze e abilità e competenze. Per quanto riguarda la motivazione e l'atteggiamento sia in classe che nelle didattica a distanza sono riconoscibili due gruppi. Un piccolo gruppo di alunne e alunni più motivati hanno acquisito negli anni un'abitudine ad organizzare lo studio in modo regolare ed hanno mantenuto costanti l'attenzione alle lezioni e l'impegno; altri invece hanno mostrato una motivazione più debole, si sono applicati nello studio con discontinuità, svolgendo saltuariamente le consegne e mostrando un interesse selettivo verso le diverse materie di studio. L'avvicendarsi a partire dal marzo 2020 di lunghi periodi di DAD, ha indotto i docenti a supportare gli alunni in diversi modi: pianificando interrogazioni programmate, focalizzando la didattica sugli aspetti contenutistici rispetto a quelli nozionistici e/o privilegiando verifiche orali o pratiche rispetto a quelle scritte. Alcuni alunni hanno creato un clima poco sereno e proficuo, a discapito di altri che avrebbero avuto necessità di un lavoro mirato in un contesto più tranquillo.

La Didattica a Distanza svolta a intermittenza secondo le ordinanze ministeriali è stata svolta utilizzando principalmente le piattaforme Google MEET e Google Classroom e mantenendo un contatto continuo con gli alunni anche tramite mail. La capacità dell'istituto di garantire la continuità delle attività laboratoriali durante il corso di tutto l'anno scolastico, seppure in due gruppi distinti per contenere il numero degli allievi presenti, ha consentito alla classe di mantenere una costante, seppur ridotta nell'orario, frequenza a lezioni in presenza. Tutti gli allievi hanno partecipato con regolarità, anche se alcuni non in maniera puntuale. Nel periodo della didattica a distanza gli alunni, in generale, hanno dimostrato disponibilità e un discreto livello di responsabilità; meno costante si è dimostrata la consegna dei compiti assegnati alle scadenze stabilite.

Dopo lo scrutinio del primo trimestre è stata effettuato un periodo di pausa didattica, per recuperare le carenze formative del primo periodo valutativo, con l'obiettivo di recuperare, consolidare o potenziare le competenze.
La frequenza alle lezioni del primo periodo in presenza è stata abbastanza regolare per quasi tutti gli alunni. Tredici alunni, al termine del primo periodo valutativo, avevano evidenziato carenze formative, tre in una sola disciplina e dieci in due o più discipline, che sono state in parte recuperate. Gli insegnanti si sono resi disponibili ad un continuo recupero in itinere e a momenti di rallentamento didattico.

Le relazioni interpersonali tra gli alunni si sono rivelate generalmente adeguate, anche grazie all'atteggiamento particolarmente disponibile e maturo di alcuni di loro. Per quanto riguarda il

clima di lavoro in classe e il dialogo didattico coi docenti la classe si è mostrata in alcuni casi poco collaborativa e scarsamente disponibile alla partecipazione.
Per quanto riguarda le materie pratiche professionalizzanti, buona parte degli studenti ha mostrato attitudine, interesse, capacità, evidenziate sia nelle attività laboratoriali e pratiche, sia nelle purtroppo poche occasioni di attività integrative svolte fuori dalla classe.

4 - ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE 5 E 2020/2021

30 NOVEMBRE 2020
La classe aderisce al progetto “Futuro @l Lavoro”- Salone dell’Orientamento promosso dall’Ufficio Scolastico Regionale per l’Emilia Romagna Ufficio VII - Ambito Territoriale di Forlì-Cesena e Rimini sede di Forlì. La lezione si è tenuta in modalità streaming sulla piattaforma WEB del progetto “Orientati al futuro” e ha previsto interventi dei rappresentanti delle Istituzioni, e dell’Impresa sui settori qualificanti il mondo del lavoro e delle nuove professioni, di alcune aziende del territorio.

15 GENNAIO 2021
Alcuni alunni partecipano, all’incontro con l’Ufficio Orientamento dell’Alma Mater di Bologna. Si tratta di un iniziativa rivolta agli studenti delle classi quinte dell’istituto interessati al percorso Universitario post diploma.

10 MARZO 2021
La classe partecipa, all’interno del PCTO, all’incontro formativo A.I.B.E.S, in modalità streaming.

APRILE –MAGGIO 2021
Alcuni alunni sono coinvolti nella candidatura per il progetto Erasmus "Made4Europe" e “Erasmus Reheat”.

26 APRILE 2020
Gli alunni seguono, in modalità streaming dalle ore 14:15 alle ore 16:30, una lezione con la Confcooperative tenuta dal Dott. De Leo Daniele avente per oggetto “i prodotti D.O.P. e I.G.P. dell’Emilia Romagna”.

26-27-30 APRILE 2020
Gli alunni sono coinvolti nello svolgimento delle PROVE INVALSI.

5 – SVOLGIMENTO PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento della EDUCAZIONE CIVICA, introdotto con Legge 20 agosto 2019 n. 92, è iniziato nel corrente anno scolastico 2020/21, e, come previsto dalla norma sopra menzionata, non è affidato ad un singolo docente ma è una disciplina trasversale, "condivisa" tra più docenti a cui è affidata dal consiglio di classe che programma altresì i tempi, gli obiettivi ed i carichi orari assegnati ai singoli docenti nel rispetto delle linee guida ministeriali (DM n. 35 del 22/06/2020).
Per quanto riguarda il consiglio di classe 5E si riporta di seguito una tabella riassuntiva che individua i docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina e le ore effettivamente svolte, **mentre per quanto attiene ai contenuti svolti ed agli obiettivi raggiunti il dettaglio viene indicato nell'allegato B alla voce Educazione civica**.

La valutazione complessiva sarà determinata come media ponderata delle singole valutazioni dei docenti interessati raccolte ed elaborate dalla docente referente Roberta Coliola

TABELLA SINTETICA RIASSUNTIVA DEI DOCENTI E DISCIPLINE COINVOLTE E ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

Materia	Docente	Contenuti		Ore	
Enogastronomia Cucina	Lucchi Roberto	Sicurezza e tutela sul lavoro		**6**	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Casadei Federica	Dietologia		**10**	
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	Coliola Roberta	Città e comunità sostenibili; consumo e produzione responsabili : l'"agenda 2030" di riferimento.		**9**	
Italiano e storia	Ferraris Margherita e Spinelli Vanni	Il voto alle donne La vita in carcere		**10**	
		TOTALE ORE		**35**	

5 – Traccia dell'elaborato per il colloquio d'esame

In data 30/04/2021 è stato assegnato agli studenti della classe 5E l'elaborato d'esame che coinvolge le discipline d'indirizzo (Enogastronomia sala-vendita e Scienza e cultura dell'alimentazione).
L'elaborato è stato inviato in duplice copia (formato pdf e word), mediante posta elettronica istituzionale e dovrà essere riconsegnato entro il 31 Maggio 2021 ai docenti delle discipline coinvolte, sempre mediante posta elettronica in formato pdf. Esso presenta la medesima impostazione per tutti gli studenti, riportata al punto a), salvo l'elaborazione del menu e relativa valutazione nutrizionale, differenziata per ogni allievo, secondo l'elenco riportato al punto b).
Al punto c) viene elencato l'abbinamento allievo-docente tutor.

a) Traccia dell'elaborato

ELABORATO D'ESAME

ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NOME……. COGNOME……

CLASSE……

In occasione del Vip master, che si svolgerà nel mese di luglio a Milano Marittima, è previsto l'arrivo presso il Palace Hotel di numerosi vip dello spettacolo e dello sport. L'hotel di lusso a 5 stelle della catena alberghiera Batani ospiterà oltre ai vip, anche i personaggi delle testate giornalistiche più in voga, i fotografi e le autorità locali. Per la serata delle premiazioni viene deciso di aprire i festeggiamenti a bordo piscina, con il servizio di cocktail, aperitivi e flair per intrattenere al meglio gli ospiti. Seguirà la cena di gala, servita al tavolo, nella sala principale dell'Hotel.
A partecipare all'evento saranno circa 50 ospiti.
Il candidato, a seguito del percorso effettuato, facendo riferimento alle conoscenze assimilate nel corso degli studi ed eventualmente alle esperienze svolte in situazioni extrascolastiche, come l'alternanza/PCTO, i viaggi di studio e le visite didattiche, proponga la soluzione alle seguenti richieste:

1- Proporre una lista di n.3 preparazioni da presentare all'aperitivo (tipo panini caldi, panini freddi, club sandwich, snack, tramezzini ecc....), tenendo conto della stagionalità dei prodotti offerti e utilizzando prevalentemente prodotti DOP e IGP dell'Emilia Romagna. Il candidato elenchi gli ingredienti delle preparazioni scelte, utilizzando le schede allegate.

2- Viste le particolari esigenze di alcuni ospiti, proporre un menu da servire alla cena di gala, composto da quattro portate (antipasto, primo, secondo con contorno e dolce), adatto a soggetti **intolleranti al lattosio**, utilizzando anche prodotti DOP e IGP regionali. Motivare le scelte descrivendo l'apporto nutrizionale degli ingredienti di ogni portata.

3- In riferimento ai punti n. 1-2, indicare gli allergeni presenti e descrivere come si intende informare gli ospiti della loro presenza.

4- In riferimento ad una delle portate scelte, descrivere un pericolo biologico e le modalità di prevenzione durante la preparazione.

5- Scegliere n. 3 aperitivi IBA di cui 1 analcolico (non IBA) adatti all'occasione, tenendo conto del luogo, del periodo e delle preparazioni scelte al punto1. Compilare le relative tre schede tecniche allegate.

6- Abbinare 3 vini DOCG nazionali al menu della cena di Gala (punto 2) e motivarne la scelta.

7- Proporre n.2 preparazioni da servire durante l'aperitivo in piscina, adatte a persone affette da celiachia. Specificare gli ingredienti e motivare le scelte descrivendo le corrette procedure da rispettare per evitare contaminazioni.

8- Dopo l'apericena, verranno offerti agli ospiti dei digestivi. Proporre un carrello composto da 8 prodotti tra cui distillati, liquori, amari e creme. Elencare il relativo materiale occorrente per svolgere il servizio adeguatamente.

9- Descrivere brevemente le caratteristiche del FLAIR.

Per i punti 1-5-8 compilare apposite schede allegate.

Forlimpopoli, 30/4/2021

I docenti di indirizzo
Morrongiello Enrico
Casadei Federica

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: VANNI SPINELLI **CLASSE: 5E**

DISCIPLINA: ITALIANO

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

La classe è composta da n.18 alunni di cui n.6 femmine e n.12 maschi. Il percorso didattico è iniziato nel corrente anno scolastico con la professoressa Margherita Ferraris, fino al 28 febbraio 2021. Il giorno 1 marzo 2021 sono subentrato fino all'esame di Stato. La conoscenza della classe pertanto, pur essendo basata su elementi relazionali ed esperienze didattiche relative agli ultimi tre mesi di scuola, è stata condotta grazie al confronto con i colleghi, alla disponibilità della professoressa Ferraris e ai momenti di conoscenza individuale sviluppati con in singoli studenti. In merito a ciò, ovviamente, il percorso non è stato uguale per tutti: i più studiosi e collaborativi mi hanno in poco tempo dato opportunità di sviluppare e approfondire aspetti di riflessione e di dibattito; mediamente, la classe ha quasi sempre risposto alle varie sollecitazioni, anche se al momento delle verifiche - sia orali che scritte - i risultati sono stati molto buoni per alcuni, discreti per la maggior parte e sufficienti con qualche incertezza per altri. La grave situazione della pandemia, se in certi momenti ha appesantito la partecipazione emotiva in dad, per altri, quando ci vedevamo in presenza, ha rafforzato il legame docente-studente. pur con variabili di malessere psicologico da soggetto a soggetto. Purtroppo non abbiamo avuto molti momenti legati ad attività fuori classe: da notare l'impegno e la partecipazione relativamente alla collaborazione/conoscenza con la direzione della casa circondariale di Forlì, nella persona della dott.ssa Palma Mercurio che ha dato possibilità agli studenti di confrontarsi direttamente con lei non solo in collegamento su Meet ma anche attraverso le mail.

Analisi durante il periodo di D.a.D.

Le attività scolastiche durante l'intero anno si sono svolte in D.a.D., tramite Meet secondo regolare calendario settimanale e, quando previsto dalla scansione oraria della classe, anche in presenza. E' stato possibile rilevare che la classe ha mantenuto un comportamento e un impegno sostanzialmente positivo sia in D.a.D. che in presenza. Nella descrizione del programma svolto, essendo questo stato condotto secondo la didattica digitale integrata, si deve tenere presente che gli argomenti sono stati condotti egualmente tanto in D.a.D. quanto in presenza.

2 - Programma svolto

A. IL ROMANZO EUROPEO DEL SECONDO OTTOCENTO (p.38-39)

L'età del realismo (p.40-41-42; da p.3 a p.17; da p.18 a p.24)
Positivismo e Naturalismo (114-115)
Zola (116-117-118-119) Schema a p.131
Gustave Flaubert: "Madame Bovary", Il ballo (da p.43 a p.49)

B. IL VERISMO ITALIANO IN VERGA

Vita e formazione dell'autore (da p.132 a p.136)
Dal Naturalismo al Verismo (da p.123 a p.126) Schema a p.131
Vita dei campi: Recensione di Capuana (p.149)
Rosso Malpelo (da p.150 a p.160) e il tema del lavoro minorile (Inchiesta in Sicilia di Franchetti e Sonico)
I Malavoglia (da p.137 a p.144; p.161-162) : Prefazione (da p.162 a p. 165), Padron 'Ntoni da p.165 a p.168)

C. LA POESIA EUROPEA DEL SECONDO OTTOCENTO

Charles Baudelaire: vita sregolata, malata, emarginata (p.60)
I Fiori del Male: noia e spleen (da p.61 a p.63): Corrispondenze (p.64-65); L'albatro(p.66-67);A UNA PASSANTE (collegamento con De Andrè) RIFLESSIONE SULLA DONNA (p.68-69); Spleen (da p.70 a p.75).
I poeti maledetti e la poesia simbolista in Francia (p. 204-205)
Arthur Rimbaud: il veggente e la "visione" (da p.206 a p.208): Vocali (p. 208-209-210)
Paul Verlaine: semplicità e tono leggero(p.210); Arte poetica (p.211-212).

D. IL DECADENTISMO IN EUROPA (p.213)

1. La figura del dandy (p.217)
2. Oscar Wilde: Il ritratto di Dorian Gray (p.218)
4. L'importanza del look, approfondimenti dalla cronaca dei social e dei "like" (libere citazioni da costruire con gli studenti)

E. IL DECADENTISMO IN ITALIA (p.205)

Giovanni Pascoli:vicende personali e formazione culturale (p.222-223-224-225)
Influenze della poesia europea nelle rime Pascoliane
La poetica del fanciullino (p.227-228-229-230; 254-255-256-257-258-259-262).
"Myricae" (p.230): Arano (231-232); Lavandare(p.233-234); X Agosto (p.234-235-236); Novembre (p.237-238); Temporale (239); Il lampo (p.240).
Gabriele D'Annunzio: trasformazioni e restyling nelle vicende di vita(da p.264 a p.271)
Il mito di se stesso (p.272-273) come poeta (p.274) e come prosatore (p.275-278)
D'Annunzio e le arti della fotografia e del cinema (p.277-278).
"Il piacere": la storia e i personaggi (p.283-284-285):Tutto impregnato d'arte [libro I,cap.II] (da p.285 a p.290).
La "filosofia" del Piacere: D'Annunzio e Nietzsche
D'Annunzio poeta: Alcyone, La pioggia nel pineto (da p.297 a p.301)
Lo sguardo interiore: Notturno (p.305-306)***

F. IL PRIMO NOVECENTO ITALIANO (da p.315 a p.325)

I poeti crepuscolari: Guido Gozzano, La signorina Felicita (da p.506 a p.519)
Il Futurismo e Filippo Tommaso Marinetti (da p.520 a p.525)
Tamburi di guerra: la rivista più importante del tempo, "La Voce"
Piero Jahier:" Con me e con gli Alpini, Ritratto del soldato Somacal Luigi (da p.350 a p.344)

G. IL ROMANZO IN OCCIDENTE NEL PRIMO NOVECENTO (p.350-351; p.384)

Il romanzo tra sperimentazione e rinnovamento (p.352-353)
Marcel Proust: "Alla ricerca del tempo perduto", Il ricordo e La memoria involontaria (da p.353 a p. 362)
Frank Kafka e"La Metamorfosi" (da p.363 a p.367)
Roberto Musil: L'uomo senza qualità (p.370-371)
James Joyce e la rivoluzione del monologo interiore (da p.374 a p.378)

H. LUIGI PIRANDELLO (p.386-387)

La vita e le opere (da p.388 a p.391)
Visione del mondo tra reale e surreale: l'umorismo e l'indagine psicologica (p.392-393).
I temi dell'opera pirandelliana (p.394-397)
Novelle per un anno: Il treno ha fischiato (p.398-399-400;da p.407 a p.412)
Pirandello romanziere: Il fu Mattia Pascal (da p.413 a p.425); Uno nessuno centomila (da p.427 a p.431)
6. Il teatro pirandelliano (da p.436 a p.440)***

I. ITALO SVEVO (p.458-459)

Formazione ed esperienze nella Trieste austro-ungarica (da p.460 a p.461)
Caratteristiche della narrazione e riferimenti a Bergson (da p.452 a p.465)
La coscienza di Zeno: Svevo e la psicoanalisi (da p.476 a p. 481)
La coscienza di Zeno: Prefazione, (p.482-483)
L'origine del vizio (da p.484 a p.488)***

L. GIUSEPPE UNGARETTI (p. 554-555)

Vita d'un uomo (da p. 556 a p.558)
La poetica dell'essenzialità (p. 557; da p.559 a p.561)
L'Allegria (p.561-562): Veglia (p.563), Fratelli (p.564-565).

M. EUGENIO MONTALE (p.584-585)

Gli anni giovanili a Genova (da p. 586 a p.590)
La poetica di Montale (da p. 590 a p.595)
Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato; Dora Markus; La Bufera; Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

N. UMBERTO SABA (p. 630-639)

La vicende biografiche
La poetica
La capra (p. 643), Trieste (645).

O. IL NEOREALISMO

Primo Levi, la vita e il pensiero;
Se questo è un uomo.
Italo Calvino;
Il sentiero dei nidi di ragno (prefazione).

3 – Metodi di insegnamento adottati

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

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo in adozione per la classe è il seguente: Claudio Giunta- Cuori intelligenti, Vol.3, dal secondo Ottocento ad oggi. Il volume è stato saltuariamente affiancato alla visione di alcune interviste agli autori disponibili online per favorire una maggiore contestualizzazione degli stessi (fare la lista dei video).

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali pari a 132 annuali. Secondo la didattica digitale integrata le attività si sono svolte sia in presenza che in D.a.D.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

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

7 – Obiettivi raggiunti

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

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

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: VANNI SPINELLI **CLASSE: 5E**

DISCIPLINA: STORIA

1- Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

La classe è composta da n.18 alunni di cui n.6 femmine e n.12 maschi. Il percorso didattico è iniziato nel corrente anno scolastico con la professoressa Margherita Ferraris, fino al 28 febbraio 2021. Il giorno 1 marzo 2021 sono subentrato fino all'esame di Stato. La conoscenza della classe pertanto, pur essendo basata su elementi relazionali ed esperienze didattiche relative agli ultimi tre mesi di scuola, è stata condotta grazie al confronto con i colleghi, alla disponibilità della professoressa Ferraris e ai momenti di conoscenza individuale sviluppati con in singoli studenti. La classe, seppur talvolta in maniera non del tutto corale, ha dimostrato un generale interessamento alla materia. Non sono mancate le occasioni di partecipazione dei ragazzi alle lezioni frontali, che sono consistite prevalentemente dalla lettura del libro di testo da parte degli alunni con conseguente ricapitolazione di quanto letto, per allenare la capacità di comprensione e di sintesi. Malgrado - come asserito sopra - la partecipazione non possa definirsi costante per tutta la classe nella sua interezza, in sede di verifiche (con me prevalentemente scritte), tutti gli alunni hanno dimostrato puntualità nella consegna e pertinenza nella scrittura dei loro elaborati, alcuni con risultati molto buoni e altri invece sempre al di sopra della sufficienza. Molto rari i casi di incertezze importanti, che hanno comunque finito per essere recuperati nell'arco di breve tempo. L'impegno profuso nelle attività assegnate per casa si è dimostrato buono per tutti. In definitiva, il rendimento della classe in questa materia può definirsi senz'altro positivo.

2 - Programma svolto

.L'Europa tra vecchia e nuova politica, in particolare la situazione di Francia, Germania, Inghilterra e Irlanda a cavallo tra XIX e XX secolo (pp. 32 - 44)
.L'età giolittiana (pp. 50 - 63)
.Le conseguenze della guerra russo-nipponica fino all'ascesa di Lenin.
.Situazione degli Stati Uniti a cavallo tra XIX e XX secolo (pp. 44 - 46)
.Rivoluzione messicana.
.La Prima Guerra Mondiale (pp. 72 - 95)
.L'Italia dal dopoguerra all'ascesa del fascismo, con lettura in classe del discorso di Mussolini in occasione dell'omicidio Matteotti (pp. 164 180)
.La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich (pp. 202 - 218)
.Fascismi e democrazie in Europa, guerra civile spagnola (pp. 230 - 235)
.La Seconda Guerra Mondiale (pp. 244 - 262)

3 - Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale in classe e in D.A.D.; saltuaria visione di documentari e interventi di studiosi per integrare le parti del programma affrontate a lezione. Con la classe ho sempre cercato di mantenere un approccio dinamico nelle spiegazioni, dando modo agli alunni di sviluppare una loro capacità critica e di elaborazione tramite interventi maieutici di botta e risposta tra docente e discente. Non sono mancate attività ludiche nelle quali, tramite il gioco di domande a risposta multipla, sono nate numerose occasioni di ripasso.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Il libro di testo usato dagli alunni per studiare e su cui sono state basate le lezioni in classe è “La storia in campo - L’età contemporanea” di Brancati e Pagliarani. Oltre ad esso è stato significativo l’utilizzo di internet e di piattaforme come Google e YouTube per la visione di documenti (in formato di testo o video) da integrare alle lezioni.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Le attività si sono svolte sia in presenza che in D.A.D. a seconda dell’andamento della curva epidemiologica; le lezioni di storia sono state concordate e pianificate di volta in volta a seconda del passo della classe e della maggiore o minore difficoltà di un dato argomento. Il monte orario medio risulta essere di 2 ore a settimana.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

I criteri che hanno guidato la valutazione sono stati la pertinenza e l’attinenza agli argomenti da parte degli alunni, la loro capacità di sintesi sia orale che scritta (spesso sono stati assegnati limiti di pagine in sede delle relazioni scritte) e la sapienza nell’utilizzare il gergo tecnico tipico della materia.

7 - Obiettivi raggiunti

Tra gli obiettivi che gli alunni hanno saputo conseguire durante il corso delle lezioni annovero la loro capacità critica di contestualizzare gli eventi storici sapendo distinguere tra cause remote e cause contingenti (spesso giocando a prevedere gli esiti di una determinata situazione affrontata in fase di spiegazione); inoltre, tramite lo sviluppo di un eloquio utile a esporre al meglio i fatti storici, gli studenti hanno acquisito la capacità di mettere in luce i rapporti di causa-effetto tra gli eventi. Costante è stato il confronto tra la mentalità degli uomini del periodo storico preso in esame e il presente, con le dimostrazioni empiriche di eventuali analogie e differenze in funzione di una attualizzazione dei contenuti trattati.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Chiara Tabanelli **CLASSE: 5E**

DISCIPLINA: INGLESE

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

La classe 5^E è composta da 18 alunni, 12 maschi e 6 femmine.
Conosco la classe dalla terza, alcuni di loro sono stati miei alunni sin dalla prima o dalla seconda. Nel corso del corrente anno scolastico la classe ha manifestato interesse e impegno discontinui, impegnandosi di più in concomitanza con le verifiche. Il comportamento è stato non sempre corretto per la maggior parte degli alunni, sia durante le lezioni in presenza, che durante il periodo della Didattica a Distanza. Un gruppetto di alunni tuttavia si è distinto e ha partecipato in modo corretto e attivo alle lezioni, svolgendo i compiti assegnati. La maggior parte di loro è in grado di esprimersi in modo sufficiente sia nella lingua scritta che orale. Qualcuno ha conseguito risultati discreti.

2 – Programma svolto

Grammar: Bartram, Walton**,** ***Venture 2,*** OUP

Ripasso delle principali funzioni grammaticali affrontate nell'anno precedente.

Unit 11
- Learning English
- Self-image

Funzioni comunicative: usare costruzioni verbali comuni; parlare di come far fare le cose.
Strutture grammaticali: verb + to or -ing; have/get something done; reflexive pronouns; each other.
Vocabulary: learning a foreign language; appearance and self-image.

Nota: le seguenti Unit 12 e 13 sono state svolte nel pentamestre con la Didattica Digitale Integrata o con la Modalità mista.

Unit 12
- Global disasters
- On the phone

Funzioni comunicative: discorso indiretto.
Strutture grammaticali: reported speech: say vs tell; reported speech: ask.
Vocabulary: global problems and disasters; phone language.

Unit 13
- Reporting
- Business success

Funzioni comunicative: parlare di eventi al presente o al futuro.
Strutture grammaticali: passive forms: present simple, past simple, present perfect, future simple; by + agent.
Vocabulary: commerce.

Catering in theory: Assirelli, Vetri, Cappellini***, Light the Fire,*** Rizzoli

Module 1: Hospitality

Unit 1: The hospitality industry
- Working in hospitality
- Types of accommodation
- The catering industry: restaurants and bars

Nota: i seguenti Moduli 2, 3, 4 e 5 sono stati svolti nel pentamestre con la Didattica Digitale Integrata o con la Modalità mista.

Module 2: Food and Health

Unit 1: Healthy eating

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- Healthy plates

Unit 2: Diets

- The Mediterranen diet
- Special diets for food allergies and intolerances
- Alternative diets

Module 3: Think globally, eat locally

Unit 1: Food – a right for everyone

- Hunger and malnutrition
- Taking actiona gainst hunger
- The Zero Hunger Challenge

Unit 2: Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet
- Slow Food and 0 km food
- Food waste reduction

Module 4: Food safety and hygiene

- Food contamination
- Food poisoning
- The HACCP system

Module 5: Working in catering

Unit 1: Job application

- Job advertisements
- Writing a CV
- Writing a cover letter

3 – Metodi di insegnamento adottati

Lezione frontale, lezione discussione, attività di rinforzo e recupero, conversazione in lingua, attività di ascolto, lettura e analisi di testi scritti con esercizi di comprensione e schemi riassuntivi finalizzati alla produzione individuale orale e scritta.
Dal pentamestre le lezioni si sono svolte in DDI o con Modalità mista.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Libri di testo:
Bartram, Walton**,** ***Venture 2*****,** OUP (grammatica)
Assirelli, Vetri, Cappellini**,** ***Light the Fire*****,** Rizzoli (microlingua di indirizzo)

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali pari a 99 ore annuali, che sono state svolte regolarmente fino a novembre 2020. Nell'ultima parte del trimestre e nel pentamestre si è proceduto con la DDI o con la Modalità mista qualora la classe fosse in presenza per i laboratori.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Sono state richieste almeno due prove scritte e una orale nel primo periodo. Come verifiche sono state proposte prove semi-strutturate e di comprensione scritta; per l'orale sono state svolte interrogazioni in classe. Per i test di comprensione scritta non si è fatto uso del dizionario.
Sono state svolte attività di Reading Comprehension e di Listening Comprehension.
Le verifiche proposte nel secondo periodo valutativo sono state una scritta con i ragazzi in presenza, una con Google Moduli e verifiche orali in streaming o in presenza quando possibile. Sono state svolte esercitazioni su esempi di prove INVALSI in preparazione alla prova ufficiale svoltasi entro aprile.
Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione realizzate da tutti i docenti di lingue. Tali griglie prendono in considerazione le quattro abilità fondamentali: per le verifiche scritte, capacità di comprensione, contenuto, correttezza grammaticale e sintattica, padronanza lessicale e ortografica; per le verifiche orali, capacità di comprensione e di produzione, correttezza grammaticale, fonetica, padronanza lessicale nell'esposizione, 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

Gli alunni sono in grado di:
- Comprendere il significato globale di un testo orale nell'ambito del contesto settoriale
- Cogliere il senso di semplici testi scritti relativi al settore di appartenenza
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Individuare le informazioni basilari riguardanti l'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute
- Compilare un curriculum vitae

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Alessandra Mengozzi **CLASSE: 5 E**

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

Lavoro con i ragazzi di questa classe solamente da quest'anno scolastico.
Durante le lezioni generalmente, gli alunni hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo, ma non tutti hanno offerto un livello sufficiente di attenzione e partecipazione; in presenza il tempo di attenzione di alcuni è stato molto breve e la partecipazione spesso dispersiva, a distanza molti hanno seguito le lezioni passivamente senza intervenire o accendere le telecamere, tuttavia ciò non ha impedito lo svolgersi delle lezioni e dell'apprendimento costante dei contenuti per gli studenti interessati..
La frequenza sia in presenza che a distanza è stata generalmente regolare.
L'interesse per la disciplina, lontana dalle prospettive future anche a causa della debole attitudine, è stato passivo per la maggioranza soprattutto in DDI, pochissimi alunni si sono mostrati attivi intervenendo spesso, partecipando positivamente al dialogo educativo e ponendo domande di chiarimento.
Per la quasi totalità degli alunni il lavoro personale è stato scarso o nullo, solo alcuni hanno sempre consegnato i compiti con gli esercizi svolti per un confronto positivo, per la maggioranza gli esercizi corretti o svolti durante le lezioni hanno costituito l'unico spunto per l'elaborazione personale dei contenuti, sono mancate l'applicazione e l'impegno continui necessari per una conoscenza approfondita degli argomenti svolti che quindi risulta per molti superficiale.

Il profitto rispecchia le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti la classe e si profilano vari risultati: dal raggiungimento di livelli molto buoni ad altri molto più modesti, permangono in alcuni poca consapevolezza dei procedimenti e scarse capacità di calcolo.
Non tutti gli alunni hanno recuperato il debito del trimestre e al momento della stesura della relazione non tutti hanno colmato pienamente le lacune.

2 – Programma svolto

Funzioni:

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

Limiti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite e deduzione di limiti finiti o infiniti di una funzione algebrica razionale in un punto o all'infinito attraverso tabelle.
- Calcolo di limiti immediati
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte che si presentano in forma indeterminata ($+\infty-\infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; 0/0) attraverso infiniti equivalenti o scomposizione.
- Asintoti orizzontali e verticali.
- Grafico probabile

Derivata di una funzione

- Utilità della derivata nello studio dell'andamento di una funzione.

- Derivata di funzioni elementari ($y = k$; $y = x$; $y = x^n$)
- Derivata di una funzione algebrica razionale intera
- Derivata di una funzione algebrica razionale fratta.
- Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate.
- La ricerca dei massimi e dei minimi relativi di tutte le funzioni viste con lo studio del segno della derivata prima (*).

Studio di funzioni algebriche razionali e interpretazione di grafici:
- determinazione del dominio
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi
- limiti agli estremi
- determinazione di eventuali asintoti
- ricerca dei punti critici (massimo, minimo)(*)
- rappresentazione grafica

Gli argomenti segnati da (*) saranno affrontati dalla stesura del presente documento al termine delle lezioni.

3 – Metodi di insegnamento adottati

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:
- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti inizialmente e ogniqualvolta è stato necessario
- Attenzione concentrata sullo studio di funzione, quindi tutti gli argomenti di Analisi sono stati affrontati applicati allo studio di funzione; in particolare: il concetto di limite è stato affrontato soltanto in maniera intuitiva dal punto di vista numerico e grafico e l'argomento della derivata è stato affrontato per il legame che ha con l'andamento della funzione.
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi.
- Visualizzazione dello stesso argomento anche con grafici.
- Per alcuni argomenti che richiedono una padronanza maggiore di calcolo ci si è limitati a pochi esercizi più significativi o a soli esempi grafici
- Numerosi esercizi standard svolti durante le lezioni e correzione degli esercizi assegnati per casa.
- Gli alunni D.S.A. hanno eseguito le verifiche con una "scaletta" o con esercizi esemplificativi da loro elaborati e a volte è stato necessario assegnare più tempo.
- Rallentamento dell'attività didattica e pausa didattica con ripresa di esercizi all'inizio del pentamestre e quando i risultati deludenti o le interruzioni delle attività scolastiche lo hanno richiesto
- Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione dei concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni.

4 – Mezzi di insegnamento utilizzati

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione (Leonardo Sasso-Ilaria Fragni : “Colori della Matematica” ed. Bianca vol.A DeA scuola) usato come eserciziario e consigliato come punto di riferimento e consultato in classe come aiuto per visualizzare situazioni grafiche.
- Lavagna nelle lezioni in presenza, per correggere gli esercizi assegnati , svolgere esercizi esemplificativi o interrogare e come indispensabile mezzo di comunicazione.
- Tablet e penna come sostituto della lavagna durante le lezioni in DDI

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l’attività didattica sono previste 3 ore settimanali: un blocco di due ore e un’ora singola (per gran parte dell’anno scolastico le prime del lunedì e un’ora il martedì).
Nel trimestre si è ripresa la classificazione, lo studio del dominio e lo studio del segno mantenendo un costante parallelismo tra l’algebra (riprendendo alcuni concetti svolti gli anni precedenti) e la visualizzazione grafica dei risultati ottenuti; si è quindi proceduto con il calcolo dei limiti. Nel pentamestre, dopo le settimane di pausa didattica, si è proseguito collegando i limiti alla funzione ricercando gli asintoti e disegnando il grafico probabile, quindi con il calcolo della derivata si sono individuati gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente e quindi l’individuazione degli eventuali punti di massimo o minimo, quindi lo studio di funzione è stato affrontato come la costruzione di un identikit della funzione stessa che pian piano andava formandosi mantenendo ad ogni passaggio il parallelismo con la rappresentazione grafica di semplici funzioni algebriche razionali quindi prima con la produzione di un grafico probabile e poi, con l’introduzione delle derivate, di un grafico più preciso.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Perché l’apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche verifiche scritte (svolte sempre in presenza) e a quelle orali alla lavagna o in DDI. Le verifiche (anche quelle orali) sono sempre state di carattere pratico con risoluzione di esercizi in modo tale che richiedessero il minor numero di prerequisiti algebrici e teorici.
La valutazione ha tenuto conto ogni volta della partecipazione all’ attività scolastica, della conoscenza e comprensione dei contenuti e delle procedure di calcolo, della capacità di rielaborare autonomamente, dell’abilità nell’organizzare in maniera ordinata e il più possibile esauriente la propria esposizione, della padronanza nell’utilizzare un linguaggio specifico corretto.

7 – Obiettivi raggiunti

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

- L’utilizzo più consapevole e appropriato di tecniche e strumenti di calcolo
- Lo sviluppo di un atteggiamento collaborativo e organizzazione del lavoro autonomo
- L’individuazione di elementi significativi per la risoluzione di problemi
- L’interpretazione e la produzione di semplici grafici
- La costruzione di una mente logica e flessibile

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

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: SANTA ANTONINA PRESSIMONE **CLASSE: 5E**

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

La classe che la sottoscritta ha seguito in questi ultimi tre anni, sin dalla classe terza, si è mostrata problematica soprattutto dal punto di vista disciplinare, tanto da richiedere continui interventi del consiglio di classe nonché del dirigente. La situazione disciplinare è rimasta pressoché invariata fino al novembre scorso con l'inizio del periodo di didattica integrata totale o parziale. Purtroppo gli evidenti problemi disciplinari, a cascata, hanno innescato problematiche legate all'interesse, all'impegno e alla mancanza di diligenza appiattendo i livelli di profitto verso il basso spesso anche a causa di carenze nelle abilità di base.
A nulla o quasi, sono valse metodologie didattiche più "appetibili" volte a sollecitare interesse (video con contenuti più aggiornati, testi interattivi) oppure a semplificare i contenuti (mappe concettuali o schemi) o addirittura provvedimenti disciplinari volti a dissuadere alcuni allievi dal praticare atteggiamenti non corretti.
In generale, la maggioranza si è immancabilmente impegnata solo a ridosso delle verifiche oppure nelle ultime settimane dell'anno scolastico.
Durante la DDI la situazione non è certo cambiata e non sempre è stato facile calamitare l'interesse di gran parte degli alunni anche se un piccolo gruppo, molto ristretto, si è impegnato, ha partecipato alle lezioni rispondendo con sollecitudine alle richieste di attività domestica.
Pertanto, per quel che riguarda il profitto, la competenza linguistica, può considerarsi scarsa per quanto riguarda la produzione scritta e orale mentre è mediamente sufficiente relativamente alla comprensione scritta e orale.
Da evidenziare comunque, il livello pienamente discreto per i pochi alunni contraddistintisi per profitto e partecipazione alle attività didattiche nonché per spirito di collaborazione costruttiva.

2 - Programma svolto
Modulo 1- <u>Vin et compagnie</u>
-Histoire du vin
- Les vendanges (vidéo)
-Une visite de cave chez le vigneron
-Les principales régions viticoles françaises
-Dans le chai
Les étapes de productions d'un vin rouge
-Le Beaujolais nouveau
lancement du Beaujolais nouveau (vidéo)
- Un vin spécial, le cidre
-La profession du sommelier
-ses tâches principales
-La professions du barman
-ses tâches principales

Modulo 2- <u>Le Champagne</u>
-La méthode champenoise traditionnelle
ses étapes de production
-La méthode champenoise dans une cave moderne (vidéo)
ses étapes de production
-L'évolution de la méthode champenoise
les bases posées par Dom Pérignon
la méthode la plus moderne
la Veuve perfectionne la Méthode Champenoise (dégorgement et remuage)
- Coteaux, Maisons et Caves de Champagne: patrimoine mondial de l'UNESCO **(vidéo)**
- Dom Pérignon a Hautvillers et le secret du Champagne

-Les bouteilles à Champagnes
-caractéristiques et taille

Modulo 3- <u>Citoyenneté constitution</u>

-A' la source des droits
La déclaration des droits de l'homme et du citoyen de 1789
La première constitution de 1792
Montesquieu et le principe de **séparation des pouvoirs**
-Des Lumières à la rafle du vélodrome
le bouleversement des droits au début du xxe siècle
l'holocauste (vidéo)
-La République française de nos jours
la 5e République de 1958
le système politique français, république semi-présidentielles
la Charte des droits du citoyen français
les droits et les devoirs
les symboles de la république

-L'ONU (vidéo)
la Déclaration des droits de l'homme de 1948 (Paris)

-L'UNESCO (vidéo)
la liste des sites historiques
le Val de Loire patrimoine mondial
la liste des sites naturels
la liste du patrimoine immatériel
les Coteaux du Champagne
le Repas Gastronomique français

3 – Metodi di insegnamento adottati

Oltre alle lezioni frontali, sono stati proposti esercizi di ascolto o conversazioni guidate per facilitare la memorizzazione di strutture grammaticali e lessico specifico. Spesso, sono stati proposti brevi video riferiti agli argomenti trattati in ciascun modulo. Inoltre, sin dall'inizio dell'anno scolastico, in vista dell'esame di stato è stato proposto l'utilizzo di una risorsa on-line (www.coggle.com) per incentivare gli alunni a usare mappe concettuali interattive utili a memorizzare più efficacemente i contenuti nonché a meglio comprendere i legami logici e sequenziali tra i vari argomenti.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

E' stato utilizzato il libro di testo (AAVV-Les Toqués de la Gastronomie-Cappelli Editore) sia nella didattica in presenza che nella DDI con la versione digitale e il suo corredo di testi audio e video. Inoltre, è stato utilizzato materiale reperito e adattato dal Web, nello specifico da YOUTUBE per il le attività didattiche e per il lavoro domestico.
Per la DDI si è fatto uso dell'applicazione MEET. Sono state regolarmente effettuate verifiche e assegnati compiti con l'applicazione Moduli di Google.

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Il monte ore annuale si è articolato su 3 ore di lezione settimanali, si prevede di svolgere entro la fine dell'attività didattica 89 unità orarie di lezione. Durante il periodo in cui si è adottata la DDI tuttavia va considerato che la durata della singola lezioni è stata ridotta a 40' effettivi come da indicazione ministeriale.

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

Nel primo e nel secondo periodo sono state assegnate 4 prove scritte strutturate tramite l'applicazione Moduli in cui la parte di produzione scritta aveva un ruolo non sempre prioritario. A queste si è aggiunta una prova nel secondo periodo dedicata esclusivamente alla produzione scritta valutata in base a una griglia con riferimenti a contenuto, correttezza grammaticale e sintattica, padronanza lessicale e ortografica. Per le verifiche orali si è tenuto conto della capacità di comprensione e di produzione (correttezza grammaticale, fonetica e padronanza lessicale nell'esposizione) nonché conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.
Per quanto riguarda le prove orali si è cercato di impegnare gli alunni con costanza, ricorrendo, a volte, alla programmazione delle interrogazioni con un repertorio predefinito in apposite schede/rubric di valutazione atte a valutare il più oggettivamente ed equamente possibile ogni singolo alunno.

7 – Obiettivi raggiunti

In generale, riguardo ai temi trattati, gli alunni sono in grado di presentarne i tratti salienti indicando eventualmente dati analitici specie per gli argomenti oggetto di approfondimento personale. Sempre in riferimento a tali argomenti, la maggior parte degli alunni è in grado di interagire oralmente rispondendo in maniera comprensibile a semplici domande. Lo stesso può dirsi della produzione scritta: la maggior parte degli alunni è in grado di produrre frasi dal costrutto semplice ma con lessico specifico in cui gli eventuali errori di grammatica non sempre pregiudicano la comprensione del testo prodotto.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Federica Casadei **CLASSE: 5E**

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 – Relazione finale sulla classe

Ho assunto la docenza di questa classe lo scorso anno ed ho trovato alunni poco disciplinati e non sempre propensi al rispetto dei tempi scolastici. La partecipazione poco ordinata di un buon gruppo di studenti ha in alcune occasioni rallentato l'andamento didattico, costringendomi a spronare e incentivare gli alunni per favorire il dialogo educativo. A causa dell'emergenza sanitaria per Coronavirus, buona parte delle lezioni si sono svolte mediante didattica a distanza, attraverso l'applicazione Meet e questa modalità di interazione ha sicuramente penalizzato gli studenti che già mostravano difficoltà attentive. Nonostante tutto, la classe ha mostrato nel complesso un atteggiamento positivo nei confronti dell'attività didattica e della disciplina. In generale le competenze di base sono state ampliate da tutti gli studenti. Alcuni hanno seguito con costanza le attività proposte ed hanno mostrato un impegno adeguato nell'adempimento delle consegne; per questi la preparazione disciplinare può considerarsi pienamente sufficiente-discreta, in alcuni casi buona. Per molti, lo studio domestico si è invece rivelato saltuario ed è avvenuto solo in concomitanza di prove e verifiche stabilite, pertanto il profitto della maggior parte degli studenti ha raggiunto solo il livello della sufficienza.

2 - Programma svolto

Modulo introduttivo di ripasso: I principi nutritivi

- I glucidi: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- I protidi: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- I lipidi: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- Le vitamine: classificazione, fonti alimentari, funzioni e fabbisogno.
- I Sali minerali: classificazione, fonti alimentari, funzioni fabbisogno.

Modulo 1: Bioenergetica e alimentazione equilibrata

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

Modulo 2: Dietetica

- Le diverse tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana/vegana, dieta macrobiotica, dieta a zona.
- Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche e per fasce di età: gravidanza, allattamento, svezzamento, prima infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età.

- Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gastrite ed ulcera, tumori, allergie ed intolleranze. Descrizione delle patologie e relativi consigli nutrizionali.
- Elaborazione di menù adeguati a ciascuna tipologia dietetica. (Educazione civica).

Modulo 3: Igiene e qualità degli alimenti
- Contaminazioni chimiche degli alimenti. Concetti di residuo chimico, tossicità acuta e cronica, sostanza cancerogena, mutagena, teratogena, DGA, classi di tossicità. Contaminazioni da fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti (Pb, Cd e Hg), cessioni da contenitori.
- Contaminazioni biologiche degli alimenti. Morfologia dei principali agenti di contaminazione: virus, batteri, lieviti, muffe, prioni e parassiti. Fattori di crescita e modalità di trasmissione dei microrganismi. Concetti di D.I.M., portatore sano e periodo di incubazione. Le caratteristiche delle principali virosi (epatite A), tossinfezioni (stafilococco, salmonellosi, Clostridium botulinum e perfrigens, listeriosi) e parassitosi alimentari (teniasi, Anisakis). Micotossine negli alimenti. I prioni (BSE e MCJ).
- Qualità e sicurezza degli alimenti. Quadro normativo. Le regole per mantenere una corretta igiene della persona, dei locali (pulizia, disinfezione e disinfestazione) e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente. Il piano di autocontrollo HACCP: aspetti normativi, fasi preliminari e sette principi. I punti critici di controllo nei locali di ristorazione. Qualità totale degli alimenti. Rintracciabilità. I marchi di tutela dei prodotti tipici. Le frodi alimentari.

Modulo 4: Alimentazione e religioni
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (cristianesimo, induismo, ebraismo, islamismo, buddismo).*

Modulo 5: I nuovi prodotti alimentari
- Le nuove tendenze di filiera: Km 0 e sviluppo sostenibile.
- I nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici.

*Argomenti che al momento della stesura del documento devono ancora essere svolti e per la cui trattazione è stata richiesta la collaborazione dell'insegnante di religione.

3 – Metodi di insegnamento adottati

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

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

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

- libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" La Fauci. ED Rizzoli Education Makers
- dispense e materiale didattico integrativo fornito dal docente (fotocopie, slides in power-point)

- PC-videoproiettore
- Applicazioni utilizzate: Meet, Classroom, Registro elettronico Argo (Dad)

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

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

6 – Criteri e strumenti di valutazione adottati

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

7 – Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento delle seguenti abilità:

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

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

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Roberta Coliola **CLASSE: 5E**

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 **- Obiettivi raggiunti**

1 - Relazione finale sulla classe

Ho conosciuto la classe in questo anno scolastico e ciò non ha favorito l'instaurarsi di un clima collaborativo nell'immediato. La maggior parte degli studenti non si è applicata costantemente allo studio della disciplina e non ha trovato nel corso dell'anno la motivazione necessaria, anche a causa delle interruzioni e delle difficoltà legate alla didattica a distanza.
Un piccolo gruppo è stato più attivo e partecipe mentre gli altri hanno mostrato per tutto l'anno un interesse alla materia appena sufficiente e un impegno limitato alla esecuzione delle verifiche programmate. In generale le buone capacità critiche degli allievi non sono state valorizzate a causa di una limitata disponibilità all'approfondimento sia in classe che nello studio individuale.

2 - Programma svolto

Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico: Il bilancio d'esercizio e l'analisi della redditività aziendale (ROE - ROI - ROD - ROS), il punto di equilibrio (BEP).

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
La pianificazione e la programmazione La definizione di obiettivi e 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.
Il business plan Contenuto del business plan: I sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità.
Il budget La struttura del budget. 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. Analisi degli scostamenti dei ricavi.

Il MERCATO TURISTICO
Il mercato turistico internazionale I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale. Le dinamiche del turismo mondiale**.**
Gli organismi e le fonti normative internazionali: L'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT) Gli organi dell'Unione Europea. Le fonti normative comunitarie.
Il mercato turistico nazionale Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno. Le dinamiche del turismo in Italia.
Gli organismi e le fonti normative interne Gli organismi interni. Le fonti normative interne.

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

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE (*)

I Contratti delle imprese ristorative e ricettive Gli elementi di un contratto. I contratti del settore ristorativo: il contratto di ristorazione - il contratto di catering - il contratto di banqueting. La responsabilità del Ristoratore. Il codice del consumo.

Gli argomenti segnati da (*) saranno affrontati dopo la stesura del presente documento.

Parte Applicativa Calcolo della quantità e del prezzo di equilibrio, determinazione del risultato economico. Stesura del business plan (piano degli investimenti, del piano finanziario e del conto economico di previsione. Compilazione del budget delle vendite, degli acquisti, del costo del personale, del budget economico, analisi degli scostamenti. Gli esercizi proposti nel corso dell'anno sono stati formulati a partire da quelli proposti dal libro di testo.

3- Metodi di insegnamento adottati

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita prevalentemente da lezione frontale seguita da discussione, lettura e comprensione di testi e di articoli della stampa specializzata. Si sono proposti anche casi aziendali ed è stata realizzata la redazione di un marketing plan basato su un'idea di business originale. Gran parte delle lezioni sono state svolte utilizzando Google MEET e assegnando loro problemi operativi da risolvere e domande a risposta aperta, nonché esercizi tratti dal libro di testo.

4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati

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

Articoli della stampa specializzata e documenti di attualità.

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 4 ore settimanali, in parte in presenza e in parte in modalità Dad.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per la verifica delle competenze mi sono servita di prove scritte (consistenti in domande aperte, esercizi pratici ed elaborati personali) e di colloqui orali. La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10), è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare collegamenti. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione di impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

7 - Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi generali relativi alla comprensione e all'utilizzazione delle tecniche di gestione ed economica delle aziende ristorative sono stati raggiunti in modo sufficiente, anche se la parte applicativa risulta in alcuni casi carente. L'acquisizione della terminologia tecnica è mediamente sufficiente e in alcuni casi poco sicura. Migliori risultati si sono ottenuti per quanto riguarda la rielaborazione personale e critica dei contenuti, sebbene condizionata da un approfondimento dei concetti non sempre adeguato.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Roberto Lucchi **CLASSE: 5 E**

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento usati

4 - Mezzi di insegnamento usati

5 – Spazi e tempi del percorso formativo

6- Criteri e strumenti di valutazione usati

7 - Competenze raggiunte

1 - Relazione finale sulla classe

La classe 5 E si compone di 18 studenti: 12 maschi e 6 femmine. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4^ E del precedente anno scolastico. Seguo gli alunni per un totale di due ore alla settimana con un programma teorico di enogastronomia settore cucina.

Il programma è stato svolto interamente, il livello di interesse impegno e partecipazione risulta eterogeneo. Gli alunni hanno mantenuto, nel corso dell'anno scolastico, un atteggiamento generalmente corretto, anche se, da parte di alcuni, non sono mancati comportamenti polemici e una certa insofferenza nel rispetto delle regole. La frequenza alle lezioni non è stata per tutti regolare.

Per buona parte degli allievi l'interesse per i contenuti della disciplina è stato affiancato da un impegno costante e costruttivo, in particolare modo nel secondo periodo. Tuttavia alcuni allievi hanno lavorato in modo discontinuo, con un metodo di studio superficiale non sempre efficace e finalizzato solo al superamento delle verifiche, trovandosi poi in difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti anche a causa di lacune pregresse. In alcuni casi permangono, alla data attuale, difficoltà nel raggiungere una sufficienza.

2 - Programma svolto

MODULO 1: La cucina salutistica dieta equilibrata e intolleranze

U.D. 1 linee guida per una cucina più sana e una dieta più equilibrata, allergie e intolleranze alimentari, allergie alimentari più comuni, intolleranza al lattosio, celiachia.

U.D. 2 La qualità alimentare, l'etichetta alimentare

MODULO 2: I prodotti e l'approvvigionamento

U. D. 1 I prodotti alimentari (le gamme; i criteri di qualità degli alimenti di prima gamma- i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici; i prodotti biologici; i prodotti di terza gamma- caratteristiche prodotti surgelati e congelati, le alterazioni dei prodotti congelati)

U. D. 2 Approvvigionamento e gestione delle merci (politica degli acquisti; scelta dei fornitori; canali di approvvigionamento; gestione delle merci; ricevimento delle merci e stoccaggio; controlli standard secondo regola HACCP; documentazione e controlli del magazzino)

COMPETENZE: Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

ABILITA': Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food&beverage cost), Riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazione,

CONOSCENZE: Marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione, Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food&beverage cost),

MODULO 3: L'organizzazione della cucina e della produzione

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

U. D. 2 L'organizzazione del lavoro in cucina (l'organizzazione della produzione per regole; programmazione della produzione e della distribuzione)

U. D. 3 La cottura degli alimenti (la classificazione dei sistemi di cottura; la temperatura al cuore degli alimenti; cotture in un grasso; cotture in umido; cotture a calore secco; cotture al cartoccio e in crosta; cotture a microonde)

COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

ABILITA': Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
CONOSCENZE: Tecniche di catering e banqueting, Caratteristiche di prodotti del territorio.

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

MODULO 4: Restaurant management
U. D. 1 Il menu e la politica dei prezzi (le finzioni del menu; la pianificazione del menu e dei piatti; i menu e le necessità nutrizionali della clientela; la cucina salutistica, allergie e intolleranze alimentari allergeni e normative UE.; i costi di cucina-generalità sui costi, classificazione dei costi, food cost, il primo cost-)
U. D. 2 Il banqueting ed i servizi esterni (la definizione del servizio; l'organizzazione gestionale; l'organizzazione operativa)
U.D. 3 Sicurezza e tutela sul lavoro (cenni sulla normativa di riferimento; i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza; doveri e diritti dei lavoratori)
COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.
ABILITA': Progettare menu per tipologie di eventi, Simulare un piano di HACCP, Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute e sul lavoro, Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
CONOSCENZE: Tecniche di catering e banqueting, Tipologie di intolleranze alimentari.

3 - Metodi di insegnamento usati
I metodi d'insegnamento usati sono stati:
- Lezioni frontali in cattedra (nel 1° ed inizio 2° periodo)
- Prove semi-strutturate (nel 1° ed inizio 2° periodo)
- Verifiche orali
- Video-lezioni (Dad)
- Presentazioni multimediali
- Ausilio di video specifici di settore

4. - Mezzi di insegnamento utilizzati
Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:
- Libro di testo" Cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, Editore Calderini
- Colloquio / scambio
- Condivisione di file e fotocopie integrative sulle lezioni affrontante.
- Piattaforma Google meet
- Piattaforma Argo
- PowerPoint

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

5. - Spazi e tempi del percorso formativo

Il programma è stato svolto durante le 2 ore di docenza del venerdì in modalità mista intercalando spiegazioni, confronto diretto con gli studenti e prove di verifiche.

Gli argomenti indicati nella programmazione preventiva sono stati svolti.
Dal mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali in presenza ed interventi a gruppi di lavoro.
Le attività di recupero si sono svolte in itinere.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

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

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE ORALI CLASSE QUINTA

Nome: …… Cognome: …….. Classe: ...……

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

(max 1.5 punti)	□ insufficiente	0.5					
PUNTEGGIO PARZIALE DOMANDA:							
			……..……...x2				

Punteggio in centesimi: ……../100

Voto: ……..….

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE SCRITTE CLASSE QUINTA

Nome: …… Cognome: …….. Classe: ...……

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

7– Obiettivi raggiunti

Alla data di compilazione del presente documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte da buona parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno per la materia. Sono riconoscibili tre livelli di profitto:
Buono/ottimo: livello raggiunto da un gruppo di studenti che si sono particolarmente distinti dimostrando impegno costante, interesse, motivazione e partecipazione, ottima conoscenza dei contenuti della disciplina e buona autonomia nell'organizzazione del lavoro scolastico.

Più che sufficiente/discreto: il livello raggiunto da un gruppo di allievi che, pur possedendo buone capacità, hanno lavorato in corso d'anno con discontinuità
dimostrato competenze adeguate seppur non approfondite e sono in grado di organizzare un'esposizione semplice e corretta, rielaborando solo in alcuni casi in modo autonomo i contenuti;

Insufficiente: alla data attuale, il livello raggiunto da alcuni studenti, risulta non sufficiente. Lacune pregresse e mancanza di metodologia di studio non hanno permesso loro di esprimere in modo corretto le conoscenze di base, comunque acquisite, e le idee maturate.

Considerando che deve essere ancora affrontata una verifica orale per diversi allievi, la situazione può variare.
Forlimpopoli, 03 maggio 2021

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Forlimpopoli

Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Enrico Morrongiello CLASSE 5E

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI 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 18 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 è attivata la modalità delle video lezioni (DaD).
Lo studio domestico si è rivelato per la maggior parte di essi continuo.

2 – Programma svolto

Capitolo A8
Gestione informatizzata dell'azienda
Prerequisiti Obbiettivi
Sono necessarie nozioni basilari e generali relative all'uso di computer e software.
Precedenti attività formative e lavorative con l'uso del computer aiutano a focalizzare e interiorizzare meglio le nozioni e i vantaggi connessi a una gestione informatizzata.
Presentare un quadro completo dell'attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware e software, e dei grandi vantaggi che ne derivano.
Tempi Contenuti libro di testo
Gestione informatizzata dell'azienda
 Presentazione
 Principali funzionalità di un software
 Gestione del servizio
 Gestione del magazzino e produzione
 Gestione del cliente
 Gestione di back office e dati
 L'hardware necessaria
 Cercapersone per ristorazione
 Lavorare con una gestione informatizzata
 Problematiche iniziali
 La scelta giusta
 Gestione del personale
 Principali possibilità operative.
Colloqui.

Capitolo A9
Gestione degli acquisti
Prerequisiti Obbiettivi
Possedere informazioni e concetti generali di gestione e contabilità aziendale agevola l'acquisizione delle nozioni.
Approfondire uno degli argomenti più importanti nella gestione di un'azienda. Una corretta politica di acquisti è alla base di ogni moderna azienda di successo.
Tempi Contenuti libro di testo
 Gestione degli acquisti
 Acquisti ed economato
 Approvvigionamento e fornitori

 Scelta dei fornitori
 Tipologie di prodotti
 Magazzino e scorte
 Gestione delle scorte
 Magazzino flessibile
 Acquisto dei vini
 Rete di impresa

Capitolo A10
Costi e prezzi nella ristorazione
Prerequisiti Obbiettivi
Sono indispensabili nozioni basilari di matematica e di gestione aziendale Introdurre un approccio alla gestione dell'azienda un po' meno empirica e con maggior analisi di tipo
economico
Tempi Contenuti libro di testo
 Perché calcolare
 I prerequisiti
 Calcolare il food cost
 Il food cost di prodotto
 Altri tipi di food cost
 Il prezzo di vendita
 Metodi di formazione dei prezzi
 Beverage cost e prezzi del vino

Capitolo A11
Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
Prerequisiti Obbiettivi
Aver già studiato ricette culinarie, vini e prodotti della propria regione aiuta a introdursi nel complesso e articolato mondo legato alla valorizzazione dei prodotti tipici
Questo capitolo si propone più obbiettivi: far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione (e la cucina a essi legata), valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto " l'unione fa la forza ", oggi, è più attuale che mai
Tempi Contenuti libro di testo
 La tipicità come elemento strategico
 Che cos'è il prodotto tipico
 La dimensione collettiva
 Il valore del prodotto tipico
 Forze e debolezze dei prodotti tipici
 Il ruolo dei consumatori
 I marchi di tutela dei prodotti

Capitolo A12
Ricerca del lavoro
Prerequisiti Obbiettivi
Capacità di analisi delle proprie competenze.
Aver deciso, anche con i consigli di amici, professionisti e docenti, che tipo di esperienza lavorativa si desidera svolgere e quel è la strada formativa che si vuole percorrere nel breve e lungo termine
Possedere le informazioni necessarie per rivolgersi correttamente, e con buone possibilità di

successo, a un datore di lavoro
Tempi Contenuti libro di testo
 Perché studiare come cercare lavoro
 Lettera di ricerca di lavoro
 Il career portfolio
 Contatto telefonico
 Colloquio di lavoro
 Cercare lavoro con le agenzie
 Cercare lavoro con internet
 Fattori di attrazione

Capitolo B20
Gestione degli stili di servizio
Prerequisiti Obbiettivi
E' necessario conoscere bene il capitolo Stili di servizio e Stili di servizio complementari.
Si richiedono in oltre esperienze operative nell'applicazione di vari stili.
Acquisire le competenze necessarie per valutare l'applicazione degli stili di servizio con un'ampia visione operativa- gestionale, attitudine professionale tipica di un responsabili di reparto.
Tempi Contenuti libro di testo
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

Capitolo B21
Gestione degli spazi in sala ristorante
Prerequisiti Obbiettivi
Per comprendere bene la gestione degli spazi, sono indispensabili esperienze operative di servizio, eseguite con le varie tecniche di servizio.
Interiorizzare la grande importanza che ha la risorsa spazio in ristorante ed essere in grado di valutare correttamente gli spazi necessari nella disposizione dei commensali nelle varie situazioni operative.
Tempi Contenuti libro di testo
Gestione degli spazi in sala ristorante
 Gli spazi : una risorsa da gestire
 Diverse tipologie di distanze
 Disposizione di mobilio 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

Capitolo B22
Catering e banqueting: gestione operativa
Prerequisiti Obbiettivi
Occorre essere in grado di utilizzare la tecniche base di servizio, conoscere in modo approfondito gli stili di servizio e aver eseguito tradizionali servizi di ristorazione.
Il capitolo fornisce informazioni tecniche e operative approfondite per l'esecuzione e la gestione dei ricevimenti.
Tempi Contenuti libro di testo
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 commensali9

Capitolo B23
Regioni: prodotti tipici, cucina e vini
Prerequisiti Obbiettivi
E' necessario possedere nozioni di base di tecnica culinaria, di enologia e di alimentazione. Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare quelli della propria regione.
Tempi Contenuti libro di testo
Regioni: prodotti tipici, cucina e vini
 Presentazione
 Cucina regionale
 Vini
 Abruzzo
 Basilicata
 Calabria
 Campania
 Emilia-Romagna
 Friuli-Venezia Giulia
 Lazio
 Liguria
 Lombardia
 Marche
 Molise
 Piemonte
 Puglia
 Sardegna

 Sicilia
 Toscana
 Trentino Alto Adige
 Umbria
 Valla D’Aosta
 Veneto
 Il turismo enogastronomico

Capitolo B24
Enografia estera
Prerequisiti Obbiettivi
Sono indispensabili approfondite nozioni sulla produzione del vino e una discreta conoscenza dell’enologia italiana.
Ottenere un quadro generale dell’enografia+ presente fuori i confini nazionali, un’enografia spesso di alta qualità e molto competitiva nel mercato mondiale.
Tempi Contenuti libro di testo
Enografia estera
 Introduzione
 Francia

Capitolo C13
Cocktail
Prerequisiti Obbiettivi
Conoscenza teorica e pratica delle nozioni basilari del lavoro nel bar e delle attrezzature in uso. Conoscenza delle caratteristiche principali dei prodotti impiegati nella preparazione dei cocktail e delle tecniche di preparazione degli stessi. Conoscenze e capacita operative nella preparazione delle guarnizioni per drink.
Approfondire la conoscenza dei cocktail e delle principali caratteristiche. Acquisire importanti informazioni nell’elaborazione di nuove ricette di cocktail. Conoscere altre importanti ricette di cocktail, per la loro diffusione oppure per la tipologia di preparazione.
Tempi Contenuti libro di testo
Livello di competenze Intermedio /avanzato
Cocktail
 Introduzione
 Classificare i cocktail
 Inventare un cocktail
 Il colore dei drink 13
 Ricette dei cocktail

Capitolo C14
American bartending system
Prerequisiti Obbiettivi
Conoscenza delle attrezzature e dei prodotti in uso nel bar, e avere una buona preparazione nella tecnica
tradizionale.
Acquisire le nozioni di base di un diverso e importante sistema di lavoro.
Tempi Contenuti libro di testo
American bartending system
 Cos’è l’american bartending system
 Il flair o freestyle
 Attrezzature specifiche

 L’area operativa
 Free pouring system14
 Premix
 Composizione dei cocktail
 Regole del flair
 Movimenti con il boston
 Movimenti con la bottiglia
 Una tecnica di allenamento: l’orange routine

VINI AROMATIZZATI E VINI LIQUOROSI
Principali conoscenze Abilità Competenze tecnico–professionali
I più importanti vini liquorosi e le loro tecniche di servizio.
Svolgere il servizio dei vini liquorosi in modo adeguato alla tipologia.
Formulare proposte di prodotto adeguate al momento di servizio e all’esigenza del cliente.
Agire in termini propositivi nella vendita dei vini liquorosi.16
Tempi Contenuti libro di testo
Livello di competenza avanzato
 Caratteristiche generali
 Vermouth
 Marsala
 Porto
 Sherry
 Madeira

DISTILLAZIONE, ACQUAVITI E LIQUORI
Principali conoscenze Abilità Competenze tecnico–professionali
La distillazione.
Le principali acquaviti e le loro tecniche di servizio.
Svolgere il servizio delle acquaviti in modo adeguato alla tipologia.
Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e alla esigenza del cliente.
Agire in termini propositivi nella vendita di acquaviti e liquori.17
Tempi Contenuti libro di testo
Livello di competenza avanzato
 Distillazione e acquaviti
 Brandy
 Cognac
 Armagnac
 Grappa
 Whisky
 Vodka
 Rum
 Gin

 Tequila
 Acquaviti di frutta
 Acquavite d’uva
 Calvados
 Liquori

Capitolo C15
Lo snack
Prerequisiti Obbiettivi
E’ importante conoscere e adottare le corrette norme igieniche e di sicurezza. Occorre essere in grado di lavorare con una costante pulizia delle attrezzature in uso e dell’area di lavoro.
Essere in grado di preparare in modo tecnicamente corretto i principali snack, caldi e freddi.
Tempi Contenuti libro di testo18

Lo snack
 Introduzione
 Cenni sull’uso delle attrezzature
 Gestione del servizio
 Panini freddi
 Tramezzini
 Panini caldi
 Il toast
 Il club sandwich

Sezione C
Caffetteria avanzata19
Tempi Competenze di livello intermedio avanzato
Il caffè : Sistemi d’estrazione
Sistemi d’estrazione
Fattori qualitativi

Sezione B
Cucina di sala20
Principali conoscenze Abilità Competenze tecnico–professionali
 Tecniche di base e attrezzature
per cucinare in sala ristorante.
 Ricette rapide.
 Realizzare preparazioni
gastronomiche davanti al cliente,
nel rispetto delle tempistiche
operative.
 Essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura.
Tempi Contenuti libro di testo
Livello di competenza intermedio/avanzato
Cucinare in sala
Preparazione di ingredienti e attrezzatura
Le ricette
STRUMENTI
Libro di testo
Appunti e dispense
Schede e tabelle

Sussidi informatici0
Riviste del settore
Laboratorio di sala/bar
METODI
Lezioni frontali
Lezioni dialogate
Esercitazioni in classe
Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala/bar
VALUTAZIONE
Parametri valutativi
Prove scritte semistrutturate
Colloqui.
Verifiche pratiche
Verifica durante la spiegazione

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 - Competenze raggiunte.

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 la 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.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

0PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: SALVATRICE ANTONELLA DE CESARE

CLASSE: 5E DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

1 - Relazione finale sulla classe

La classe

La classe, composta da 18 alunni, di cui 6 femmine e 12 maschi, ha frequentato le lezioni con regolarità. Ho seguito questi ragazzi per tre anni. Non è stato un percorso sempre facile, ma caratterizzato a volte da momenti di tensione, per l'insofferenza di alcuni alunni al rispetto delle regole e per il comportamento non sempre corretto sia tra di loro, sia nei confronti degli insegnanti.
L'ultima lezione in palestra del corrente anno scolastico, si è svolta il 27/10/2020; poi abbiamo proseguito collegandoci a distanza sulla piattaforma meet, trasformando così la mia disciplina da pratica a teorica. La maggior parte degli alunni, ha però mostrato interesse e curiosità nei confronti di questa disciplina; ed alcuni nel corso di questi tre anni, si sono distinti per le loro spiccate attitudini motorie. Tutta la classe, nel complesso, ha raggiunto dei traguardi buoni e due/tre alunni anche ottimi, nonostante le oggettive difficoltà legate al brutto momento, che ci ha impedito di proseguire le attività motorie in palestra

2 - Programma svolto

Lo svolgimento del programma è stato finalizzato alla ricerca dei contenuti fondamentali della materia trattata, quali lo sviluppo armonico della personalitá e la graduale presa di coscienza corporea, facendo della pratica dei vari esercizi e discipline affrontate, strumento di crescita e di miglioramento delle qualitá motorie di base personali degli alunni. A tal proposito, si è lavorato molto sulle qualità fisiche di base quali la resistenza, la forza, la velocità, la mobilità articolare, l'equilibrio, la coordinazione; per cui la maggior parte delle attività motorie svolte nel corso del triennio, sono state incentrate su svariati test per valutare il livello di partenza, le abilità e le attitudini di ciascun alunno, per poi potenziarle con un lavoro specifico e a volte differenziato con lo scopo di avviare i ragazzi alla pratica sportiva. Purtroppo la lunga assenza dalla palestra, ha in parte ostacolato questo obiettivo, che però è stato affrontato ed approfondito sul piano teorico.

L'ultima lezione in palestra, si è tenuta il 27/10/2020. Le lezioni successive, si sono svolte in DaD sulla piattaforma meet, con un solo alunno in presenza

Argomenti trattati

Sport e doping: sostanze proibite – sostanze dopanti maggiormente utilizzate nelle diverse discipline sportive – leggi antidoping – la pratica dell'autoemotrasfusione.
Sport aerobici e anaerobici: benefici dell'esercizio aerobico e anaerobico
La corretta alimentazione negli sport aerobici e anaerobici
Capacità condizionali
La forza: forza massimale – forza veloce – forza resistente e relative metodiche di allenamento.
La resistenza: resistenza specifica – resistenza generale e relative metodiche di allenamento
Velocità e rapidità – i principi di allenamento della velocità
Storia dell'atletica leggera moderna e delle sue discipline

Sport Individuali

- Ginnastica artistica: attrezzi maschili – attrezzi femminili
- Campionessa Olimpionica di ginnastica artistica Nadia Comaneci e le Olimpiadi del 1976 a Montreal
- Atletica leggera. Teoria, tecnica e didattica, delle seguenti discipline dell'atletica leggera:

  velocità: 100, 200, 400 m.

  ostacoli: 100 e 110 m. ostacoli

  staffette: 4x100 e 4x 400 m.

  mezzofondo: 800, 1500, 3000 m. e 3000 siepi, 5000 e 10000 m.

  fondo: maratona e mezza maratona

  salti in estensione: salto in lungo, salto triplo

  salti in elevazione: salto in alto, salto con l'asta

  lanci: lancio del disco, del martello, del giavellotto, getto del peso.

- Campione Olimpionico nella corsa dei 200 m. Pietro Mennea e le Olimpiadi del 1980 a Mosca

Sport di destrezza e precisione

- Golf
- Bocce
- Darts
- Bowling
- Biliardo
- Tiro con l'arco
- Tiro al volo
- Tiro a segno

Nel pentamestre, gli alunni hanno preparato una ricerca scritta su uno sport individuale o di squadra da loro liberamente scelto, con i seguenti contenuti.

- Caratteristiche generali di tale sport
- Specificare se è uno sport aerobico, anaerobico o aerobico anaerobico alternati
- Qualità fisiche richieste per la pratica di questo sport
- Casi di atleti risultati positivi al doping
- La dieta più idonea da seguire prima, durante e dopo la competizione sportiva
  Campioni del presente o del passato di tale sport.

Con la ripresa delle lezioni in presenza e l'arrivo del bel tempo, le lezioni si svolgerannosono fino al termine dell'anno scolastico all'aperto, presso il parco urbano adiacente alla scuola, per favorire la graduale ripresa motoria e muscolare degli alunni, dopo tanti mesi di inattività.

3 - Metodi di insegnamento adottati

Nelle attività motorie

Fino al 27/10/2020,

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

Nelle lezioni teoriche

- A fine aprile, sono iniziate le lezioni in DaD. A partire da quella data, avendo solo un'ora di lezione a settimana, ho evitato la visione di film o video tutorial, per rendere i ragazzi più attenti e partecipi alle lezioni
- Durante l'attività in DaD, come già esplicitato sopra, gli alunni hanno preparato una ricerca su uno sport (Flipped classroom)
- Brainstorming a inizio anno in palestra e successivamente nelle lezioni teoriche a distanza, per valutare le conoscenze pregresse dei ragazzi.

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

- Voce e gestualità tecnica
- Attrezzature didattiche e ginniche presenti nel palazzetto dello sport di Forlimpopoli
- Spazi all'aperto presenti nel territorio di Forlimpopoli: parco urbano e cortile esterno del palazzetto dello sport
- Piattaforma meet
- Registro elettronico

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

Le lezioni nelle belle giornate, si sono svolte prevalentemente all'aperto, nel parco urbano adiacente alla scuola, per svolgere attività motoria in ambiente naturale e nel palazzetto dello sport di Forlimpopoli, fino al 27/10/2020. Nel corso di queste poche lezioni pratiche, ho cercato di sensibilizzare i ragazzi ad una presa di coscienza delle proprie capacità tecnico-atletiche, somministrando dei test per valutare le loro qualità fisiche di base, quali, forza, resistenza, mobilità, coordinazione. Con l'inizio della DaD,sono finite le lezioni all'aperto e in palestra e si è passati a lezioni esclusivamente teoriche. Ho cercato di evitare agli alunni la visione di film o di video tutorial, per interagire meglio con loro, rendendoli più attivi e partecipi alle lezioni proposte, attraverso interventi, dialoghi, scambi di opinioni.

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

La valutazione dei ragazzi in presenza nei primi due mesi di scuola, principalmente inerente a prove pratiche, è sempre stata tempestiva, trasparente e congrua. I voti sono stati attribuiti in base alle tabelle didattiche sportive di riferimento, condivise dai docenti di scienze motorie dell'Istituto

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

7 - Obiettivi raggiunti

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche e sapere cosa e come fare per potenziarle.
- Saper incrementare le qualità motorie di base: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, ritmo, equilibrio.
- Eseguire con correttezza gli esercizi proposti dall'insegnante.
- Sviluppo della socialità.
- Conoscere e far proprie tutte le norme che regolano la pratica degli sport individuali e di squadra trattati (obiettivo raggiunto non da tutti gli alunni):

  rispetto delle regole,
  accettazione del proprio ruolo,
  collaborazione con i compagni per il raggiungimento di un fine comune,
  rispetto dei giudici di gara, degli avversari, dei materiali, degli ambienti sportivi.
- Conoscere le posture corrette, in ogni momento della giornata.
- Praticare con passione uno o più sport.
- Saper trattare con competenza gli argomenti svolti
- Possedere uno spirito critico.
- Sapersi autovalutare.
- Essere dei buoni cittadini

Forlimpopoli

L'insegnante
Salvatrice Antonella De Cesare

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI

Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: MARIA ANGELA PETRINI CLASSE: 5 E

DISCIPLINA: RELIGIONE

1 - Relazione finale sulla classe

2 - Programma svolto

3 - Metodi di insegnamento adottati

4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

5 - Spazi e tempi del percorso formativo

6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

7 - Obiettivi raggiunti

Relazione finale sulla classe

La classe è composta da 18 alunni, tutti si avvalgono dell'IRC.
Nel corso dell'ultimo triennio gli studenti hanno dimostrato un faticoso cammino di crescita e di maturazione personale. La maggior parte ha mantenuto un atteggiamento di disinteresse rispetto al proprio andamento didattico. Durante le lezioni si è cercato di condurre il dibattito su modalità corrette e responsabili, a fronte di un atteggiamento deresponsabilizzante e provocatorio di almeno una parte della classe. Nello stesso tempo la classe se interessata è capace di condurre approfondimenti in maniera brillante ed incisiva su contenuti anche complessi sia dal punto di vista sociale che esistenziale. Le dinamiche relazionali fra di loro non sempre sono rispettose dell'originalità di ciascuno. Il rapporto docente- alunno, pur nella diversità di opinioni, si è dimostrato franco e sincero.

Programmazione svolta

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

- Appartenenza e Libertà
- Scelte e progetto di vita

Antropologia teologica:

- La sofferenza: fragilità, solitudine, malattia.
- La morte: Visione del film "Patch Adams"
- La vita dopo la morte: religioni e filosofie a confronto
- Nichilismo e relativismo culturale
- Riduzionismo dei valori fondamentali come la vita: esemplificazione nella Legge 194/78, Legge 219/17
- Amore e sessualità

Fondamento etico della giustizia:

- Il principio di Sussidiarietà

Il cibo e le Religioni

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

Metodi di insegnamento adottati
Si sono utilizzati strumenti e metodi didattici differenziati per stimolare l'attenzione e la partecipazione. Sotto questo aspetto si è privilegiato la riflessione guidata perché più attenta a cogliere sfumature introspettive messe in gioco dagli alunni e a controllare e moderare il dibattito in classe. L'ampiezza degli argomenti è stata modulata valorizzando i contenuti della discussione fra gli alunni.

Mezzi di insegnamento utilizzati

a. Lezione frontale
b. Lezione interattiva
c. Dialoghi guidati
d. Giochi interattivi
e. Bibbia
f. Audiovisivi
g. Stampa on line (quotidiani, riviste, libri...)
h. Slides

Spazi e Tempi del percorso formativo

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

Criteri e strumenti di valutazione adottati

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti si sono invitati i ragazzi ad intervenire attraverso domande e riflessioni personali che partivano dalle loro esperienze quotidiane.
La valutazione si è basata sull'attenzione alle lezioni e sulla capacità di confronto.

Obiettivi raggiunti

Nel complesso possono dirsi discretamente conseguite le competenze legate alle linee generali IRC per gli Istituti Professionali. Una parte della classe dimostra fragilità nelle capacità di introspettive rispetto alla coscienza personale.

Allegato B

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTI: Federica Casadei, Roberta Coliola, Roberto Lucchi, Vanni Spinelli.

CLASSE: 5E

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

1 - Programma svolto in Italiano
2 - Programma svolto in Enogastronomia e cucina
3 - Programma svolto in Scienze e cultura dell'alimentazione
4 - Programma svolto in Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva

1 - Programma svolto in Italiano

a) Il voto alle donne

b) Lavori individuali

Simone Brigliadori - La libertà di espressione in carcere;
Marika Casali - Il rapporto con l'altro in cella;
Simone Castellucci - Lo sport in carcere;
Carmine Ciardiello - La relazione con se stessi nella vita da detenuti;
Michael Cucchi - La gestione dell'informazione in carcere;
Erick Ferretti - Comunicare in carcere;

Giorgia Fornari - La formazione e lo studio in galera;
Valeria Giorgini - La gestione della pandemia da Covid19 nelle carceri;
Ludovica Gurioli - Il problema della diffusione della droga in carcere;
Selin Jiang - Lavorare in carcere;
Alex Mancini - Il valore dei soldi nella vita in carcere;
Adele Moschini - La musica in prigione;
Manuel Paganelli - Il ruolo della psicoterapia in carcere;
Giuseppe Presta - Reati commessi nel carcere;
Alessandro Ricchi - La relazione con la famiglia da detenuti;
Mattia Rubini - La nutrizione e l'alimentazione in carcere;
Andrea Salamandri - Il servizio alla comunità dei carcerati;
Alessandro Volponi - Il teatro in carcere.

2. Programma enogastronomia e cucina

Sicurezza e tutela sul lavoro

U.D.1: Testo Unico Salute e Sicurezza sul lavoro

- Normativa di riferimento
- Gli enti sulla sicurezza
- Soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza

U.D.2: Sicurezza di settore

- Le misure di prevenzione e protezione nelle aziende enogastronomiche, D.P.I. (dispositivi di protezione individuali
- Obblighi dei lavoratori
- Segnaletica di sicurezza
- Sicurezza dei locali e delle attrezzature, regole generali di comportamento in laboratorio

3. Programma Scienze e cultura dell'alimentazione

Gli argomenti di educazione civica trattati durante le ore disciplinari di Scienza e Cultura dell'Alimentazione si sono ispirati all'obiettivo n.3 dell'Agenda ONU 2030: "Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età". Di seguito si riporta l'elenco dei contenuti:

- Le linee-guida per una corretta alimentazione (versione INRAN 2018).
- Le diverse tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana/vegana, dieta macrobiotica, dieta a zona.
- Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche e per fasce di età: gravidanza, allattamento, svezzamento, prima infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età.
- Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gastrite ed ulcera, tumori, allergie ed intolleranze. Descrizione delle patologie e relativi consigli nutrizionali.
- Elaborazione di menu adeguati a ciascuna tipologia dietetica.

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento della seguente abilità, acquisita da buona parte degli alunni:
saper applicare i principi di una corretta alimentazione in funzione delle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela attraverso la formulazione di menù adeguati.

4. Programma Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Goal 10: Ridurre le disuguaglianze [Agevolazioni per imprenditorialità femminile e giovanile]

Goal 11: Città e comunità sostenibili [Lotta all'inquinamento delle città}

Goal 5: Parità di genere [Gender equality index e soffitto di cristallo]

Goal 14: La vita sott'acqua [Tutela della biodiversità marina]

Goal 16: Pace, giustizia, istituzioni solide [Lotta alla omotransfobia]

ALLEGATO C

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

SCHEDA RELATIVA AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – PCTO (Già alternanza Scuola – Lavoro)

TABELLA RIASSUNTIVA ALTERNANZA E STAGE a.s. 2018/19, 2019/20 e 2020/21

ATTIVITA'	ORE	ESPERTO	DOCENTE
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio , 3 settimane da Gennaio a Febbraio 2019	120	Tutor aziendale Tutor aziendale	Tutor scolastico-ITP Tutor scolastico -ITP
Alternanza scuola-lavoro presso aziende territorio , 3 settimane da Giugno a primi di Luglio 2019	120	Tutor aziendale	I.T.P.
Stage estivo facoltativo , estate 2019	80**	Tutor aziendale	Tutor scolastico .
Totale ore alternanza minime per allievo ** Totale ore facoltative svolte , su base volontaria.	**360** **160****		

Forlimpopoli, 10 Maggio 2021

Il docente referente

ATTIVITA' FACOLTATIVA, SU BASE VOLONTARIA **

Prof. Morrongiello Enrico

ALLEGATO C

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
FORLIMPOPOLI
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi"

PCTO, alternanza scuola-lavoro classe 5E settore SALA-BAR anno scolastico 2018/19 , 2019/2020 e 2020/2021

TEMPI PREVISTI

Ore lezioni teorico/pratiche.: 116 Ulteriori 319 ore sono state organizzate con partecipazione su base volontaria.

MODALITA' ESECUTIVE

Lezioni teoriche al mattino e/o primo pomeriggio (indicativamente dalle 13,50 , per 3 ore).
Pratica operativa in orario pomerdiano-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)

MODULI	**ORE**	**ESPERTO ESTERNO**	**DOCENTI**
Presentazione del corso	2	ITP REFERENTE	ITP REFERENTE
Corso preparatorio sulla sicurezza negli ambienti di lavoro	8	ITP abilitato	Docenti di enogastronomia sala e cucina
Open days in Istituto	6**	ITP	
Partecipazione a fiere, convegni , visite aziendali (Sigep a Rimini, PMI a Borgo Condè)	20	Esperti Aziendali	Docenti e scienze degli alimenti
Pratica operativa in istituto e all'esterno con attività prestata per cene aperte al pubblico e/o richieste da Enti territoriali. Progetto " Chef Stellati in istituto-Cucinarte", The Greatest Coffee Maker, Lega Italiana fibrosi cistica Romagna, Rorary e Lion's Club Forlì e Cesena, BRN Day presso Fiera di bologna, Tramonto DiVino e Master Albana, Buffet in Prefettura e per Arma dei Carabinieri, ANFASS Forlì, Casa di riposo Drudi a Meldola	60 E 45**	ITP	ITP ITP
Prodotti dop e igp Emilia-Romagna del 30/01/2020	3	Esperti vari Cofcooperative E.R.	ITP
Corso a.i.s. di primo livello, orario extracurriculare, da Gennaio a Maggio 2019 (6 Allievi) Corso di 2° Livello , da Ottobre 2019 a Marzo 2020 (5 Allievi)	39** (37**)	Relatori ais	ITP referente , specializzato
Pratica operativa, in collaborazione con Ais Romagna, E Agenzia Primapagina, per eventi , " Tramonto Divino e , Master Albana e Sapore di sale" " Romagna Wine Festival" , Nocini a confronto, Evento Negroamaro, anni 2018/2019-2020	32** 30** 45**	A.i.s. Romagna e Agenzia Prima Pagina Assessorato all'agricoltura Regione Emilia Romagna	ITP , SOMELLIER PROFESSIONISTI
BRN DAY, presso Fiera di Bologna , Ottobre 2018 e Ottobre 2019	10** 10	Titolare BRN	ITP sala
Preparazione e partecipazione a Concorsi . In ambito Regionale e Nazionali: miglior sommelier junior , Nazionale Alberghieri	15**	ITP sala	ITP specializzati
Buffet presso Prefettura Forlì del 02/06/2018	7**	ITP sala	ITP
Buffet presso Comando Provinciale Carabinieri Forlì del 15/12/2018	7**	ITP sala	ITP
Cena di beneficenza presso Cook Academy a Cesena per progetto " Ospedali in Siria" con AVSI, Aprile 2018	7**	Cook Academy e Chef stellato Faccani, AVSI Forlì	ITP

Servizio presso Prefetto Forlì del 02/06/2017	8**	Segreteria S.e. Prefetto	ITP
Servizio presso Borgo Condè 07/05/18	9 **	Direttore Borgo Condè	ITP
Totale ore moduli ** Ore facoltative o attività per alcuni allievi	**116** **319****		

****ATTIVITA' FACOLTATIVA, SU BASE VOLONTARIA**

Forlimpopoli, 10 maggio 2021

Il docente referente
Prof. Morrongiello Enrico