



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO**

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

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

**Articolazione: Enogastronomia**



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

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

#### CONTENUTO:

#### A) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTI

1) Elenco dei candidati	pag. 3
2) Presentazione del Profilo Professionale	pag. 4
3) Relazione sulla classe	pag. 5
4) Progetti e attività integrative	pag. 7
5) Educazione Civica	pag. 9

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

• Lingua e letteratura italiana	pag. 10
• Storia	pag. 15
• Lingua inglese	pag. 20
• Matematica	pag. 26
• Lingua francese	pag. 30
• Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 35
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 40
• Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 45
• Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	pag. 50
• Scienze motorie e sportive	pag. 56
• Religione	pag. 60

#### C) SCHEDE RELATIVE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

pag. 63

#### D) TESTI DELLE SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

pag. 66



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

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

Cognome e Nome	
1.	Batani Alice
2.	Bernabini Marco
3.	Boemio Antonia
4.	Bossio Tobia
5.	Bregli Chantal
6.	Cangini Giorgia
7.	Chiarucci Sara
8.	D'Angelo Emma
9.	Ercolani Alessandro
10.	Essaky Chaimae
11.	Giuliani Nicole
12.	Iannuzzi Ivan
13.	Isola Lorenzo
14.	Marchetti Riccardo
15.	Mascaro Luciano
16.	Piovaccari Nicolò
17.	Razzano Gianluca
18.	Rocchi Nicola
19.	Spada Federico
20.	Tedaldi Mattia
21.	Turso Mariarosaria

## 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 "**Enogastronomia**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

## RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5<sup>A</sup> è attualmente composta da 21 alunni, dopo che uno di essi si è ritirato ad inizio anno scolastico, e ha subito poche modifiche nella sua composizione nel corso del triennio, fatto salvo l'inserimento, quest'anno, di un nuovo alunno. Per quanto concerne la componente docenti del Consiglio di Classe, essa è rimasta in buona parte invariata nel passaggio dal quarto al quinto anno, ad eccezione dei docenti di sala e diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

La frequenza alle lezioni per buona parte degli alunni è stata regolare, ma per un gruppo di studenti si segnala un numero elevato di assenze, che hanno in parte inciso sull'organizzazione della didattica e sullo svolgimento, spesso necessariamente protratto, delle spiegazioni e delle prove di verifica.

In genere, gli alunni si sono mostrati collaborativi e discretamente corretti nel rapporto con gli insegnanti, una parte di loro ha partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo, mentre alcuni lo hanno fatto in maniera più passiva o selettiva e, talvolta, si sono mostrati scarsamente interessati agli argomenti trattati e alle dinamiche didattiche.

Grazie a questo comunque soddisfacente clima di lavoro, si può affermare che l'attività didattica si sia svolta con regolarità, fatta eccezione per qualche periodo di DDI dovuta a quarantene della classe, o dei singoli alunni. Se quest'anno scolastico è fortunatamente stato vissuto in maniera abbastanza regolare, non si può prescindere dal ricordare che l'ultima parte della classe terza e tutto il quarto anno sono stati profondamente segnati dall'avvento della pandemia: la Didattica Digitale Integrata, la frequenza dei laboratori in presenza (lo scorso anno), hanno in qualche modo supplito alle difficoltà create a livello sociale, umano, relazionale, ed hanno fornito scorci di normalità, ma il clima vissuto, la fatica delle relazioni intessute dietro ad uno schermo, e di una costruzione dei saperi e delle dinamiche di classe del tutto diverse, hanno inevitabilmente influito sulla motivazione e sulla partecipazione di molti studenti, che escono affaticati da questo lungo periodo.

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

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

- un primo gruppo composto da sette/otto alunni con risultati discreti o buoni in quasi tutte le discipline, con qualche elemento che spicca per impegno e profitto ottimo;
- un secondo gruppo, circa un terzo degli studenti, con un profitto sicuramente sufficiente o discreto in tutte le materie;
- una parte composta da sei o sette alunni, con un profitto mediamente sufficiente, ma che presentano ancora alcune lacune in qualche disciplina.

Il processo formativo della classe è stato integrato, come si evince dalla relativa scheda, dai "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento": gli alunni hanno partecipato alle attività con risultati discreti, e in alcuni casi anche buoni, sebbene l'andamento nelle discipline tecnico-pratiche in questi anni sia stato meno costante rispetto al passato e non tutti gli studenti, a causa della pandemia, abbiano potuto completare il monte ore previsto. La quasi totalità degli studenti ha svolto il P.C.T.O. con entusiasmo e una certa competenza, partecipando attivamente anche ad attività

extracurricolari; nella pratica di laboratorio, un gruppo di alunni si è mosso in maniera autonoma, dimostrando anche maturità nella gestione degli spazi e dei materiali, mentre altri hanno necessitato di una maggior guida da parte del docente di riferimento, dimostrando delle competenze e una preparazione meno solide.

La classe ha seguito inoltre lezioni di Educazione Civica, il cui insegnamento è stato affidato a più docenti secondo normativa, trattandosi di una disciplina trasversale (come descritto dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92). Nella parte A) di questo documento, al punto 5, viene presentata la scheda riassuntiva con l'indicazione dei docenti coinvolti, del periodo di svolgimento, del numero di ore dedicato da ogni disciplina e del totale di ore svolte, mentre nelle relazioni dei singoli docenti sono elencati i contenuti e gli obiettivi raggiunti.

Gli alunni hanno anche partecipato alle Prove Invalsi, nel mese di marzo. In ultimo, si evidenzia che in preparazione alle prove d'esame, sono state svolte una simulazione di prima prova scritta ed una di seconda prova, mentre per il colloquio orale gli alunni stanno elaborando una relazione di natura pluridisciplinare riguardante il loro P.C.T.O. e alcuni di essi si sono rivolti agli insegnanti per avere suggerimenti circa le modalità di rielaborazione, l'organizzazione, la stesura e l'esposizione del testo.

## PROGETTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

### **- 5 novembre 2021**

Nell'ambito del PCTO, tra ottobre e novembre alcuni alunni della classe hanno svolto attività di pratica operativa in preparazione al concorso/convegno "Onion Day", che ha previsto, il 5/11, anche la partecipazione ad una gara di cucina.

### **- 9 novembre 2021**

Tutta la classe ha partecipato all'uscita didattica all'ex Campo di concentramento di Fossoli e al "Museo del Deportato" di Carpi.

### **- 24 novembre 2021**

Tutta la classe ha partecipato all'evento di apertura in modalità *live streaming* di "Futuro @l Lavoro", finalizzato all'orientamento in uscita.

### **- 27 novembre 2021 e 8 gennaio 2022**

In occasione delle attività di orientamento per l'"Open Day", alcuni alunni della classe hanno svolto attività pratica di laboratorio di cucina.

### **- 2 dicembre 2021**

Due alunne hanno partecipato ai "Giochi di Archimede", fase d'Istituto delle Olimpiadi di Matematica.

### **- 9 dicembre 2021**

Nell'ambito del PCTO, parte della classe ha partecipato alla preparazione della cena per il "Bicentenario dell'Artusi".

### **- 16 dicembre 2021**

Alcuni alunni della classe hanno aderito all'incontro con i rappresentanti dell'Esercito Italiano.

### **- 10 gennaio 2022**

Tutti gli alunni hanno partecipato alla lezione con un esperto di macelleria sul disosso del bovino adulto.

### **- 24 gennaio 2022**

Tutti gli alunni hanno partecipato all'incontro con un esperto del Consorzio "Grana Padano".

### **- 31 gennaio 2022**

Tutti gli alunni hanno partecipato alla lezione con un esperto gelatiere sulle varie tipologie di gelato nella ristorazione.

### **- 28 febbraio/2 marzo 2022**

Un'alunna ha partecipato al corso-borsa di studio "L'arte del Gelato" presso la sede ICETEAM 1927 ad Anzola dell'Emilia (BO).

**- 22 marzo 2022**

Tutti gli alunni hanno preso parte all'incontro con i volontari delle associazioni AVIS, AIDO, ADMO e con i medici dell'AUSL; alcuni alunni hanno partecipato anche alla giornata conclusiva del progetto, sottoponendosi alla visita di idoneità alla donazione del sangue (26 aprile 2022).

**- 31 marzo 2022**

Nell'ambito del PCTO, alcuni alunni della classe hanno partecipato alla preparazione della cena in memoria di Gianfranco Bolognesi.

**- Marzo/aprile 2022**

Nell'ambito del PCTO, tra marzo ed aprile alcuni alunni hanno svolto attività di pratica operativa in preparazione al concorso "Oro bianco" che si è svolto a Cervia, il 5 maggio 2022, e al quale ha partecipato un'alunna della classe.

**- 7 aprile 2022**

La classe ha partecipato all'incontro informativo di presentazione del bando Erasmus "Made in Europe 5", progetto che prevede stage all'estero per gli alunni neo-diplomati.

In contemporanea, nell'ambito del PCTO, alcuni alunni hanno preso parte alla preparazione del "Buffet di Pasqua" per il personale scolastico.

**- 20 aprile 2022**

Tutti gli alunni hanno partecipato all'incontro con l'esperto Tommaso Fabio Gallo, che ha effettuato una lezione sul pesce azzurro.

**- 6 maggio 2022**

Tutta la classe ha partecipato alla fase finale del "Progetto SERT", promosso dal Comitato Studentesco, al Teatro Verdi di Forlimpopoli.

**- 7 maggio 2022**

Nell'ambito del progetto di orientamento "Pillole di Alimentazione", per il quale degli studenti delle scuole medie sono venuti in visita presso il nostro Istituto, alcuni alunni della classe sono stati impegnati in esercitazioni pratiche e laboratoriali.

**- 11 maggio 2022**

Tutta la classe è impegnata nella preparazione dell'evento "Cena Classi Quinte".



## EDUCAZIONE CIVICA

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

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

DISCIPLINA	DOCENTE	ORE SVOLTE I PERIODO	ORE SVOLTE II PERIODO	ORE SVOLTE TOTALI
ITALIANO / STORIA	Bondi Massimo	4	4	8
DETA	Cenni Rosita	1	7	8
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Costa Alessandro	-	5	5
SALA E VENDITA	Buda Stefano	-	3	3
CUCINA	Viroli Christian	8	-	8
INGLESE	Sandrini Chiara	-	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Petralia Eleonora	-	2	2
<b>TOTALI</b>				<b>38</b>

Referente di Educazione Civica per la classe: **Prof.ssa Cenni Rosita**

I contenuti svolti e gli obiettivi raggiunti si evincono nelle schede informative analitiche compilate dai singoli docenti coinvolti, ai paragrafi 2 e 7.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Bondi Massimo**

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

**DISCIPLINA: Italiano**

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

## **1. Relazione finale sulla classe**

Nell'ultimo anno alcuni elementi la classe hanno continuato quel lento declino già iniziato dall'anno precedente; e che ha tra i suoi ingredienti mancanza di attenzione, partecipazione e, dunque, di approccio allo studio.

Vi è tuttavia da sottolineare che una parte cospicua ha mantenuto ad un discreto livello i propri doveri di studente. Si è cercato in un anno ancora complicato di svolgere dignitosi programmi in Italiano e Storia; da una finale analisi emergono ben specificate lacune, che inducono a preoccupazione il docente, che considera la presenza al prossimo esame di prove sia scritte che orali uno spauracchio da non sottovalutare.

Al pari passo, anche i monitoraggi costanti sul comportamento non sono positivi. Senza dimostrare caratteristiche chiaramente terroristiche, un buon numero di componenti ha sovente infranto – non si dice certe norme del regolamento scolastico – ma proprio vere e proprie regole di quello che potremmo definire buon senso comune. Assenze in gran numero, un disinteresse più o meno malcelato, promesso quieto vivere però il libro no, per favore, pesa troppo e l'ho lasciato a casa. Detto che in effetti il testo d'Italiano è davvero pesante.

Il docente si è prodigato (o ha cercato di farlo, o crede di averlo fatto) con l'aiuto di filmati, documentazioni, materiale specifico (almeno in Storia); si confida che questi strumenti, e la visione da essi derivati, siano serviti almeno a neutralizzare il baratro delle lacune di cui in certuni s'è registrata la reiterazione in ogni riunione del Consiglio di classe.

Il programma svolto rispecchia sostanzialmente le intenzioni di inizio a.s. Intorno ad esso, sia Italiano che Storia, provenga da esplicita richiesta degli alunni o meno, il docente immagina poter svolgere un ultimo, proficuo ripasso nei giorni precedenti gli esami.

Al lettore immaginare/indovinare se questa metaforica ultima sigaretta sia a vantaggio dell'esaminando oppure del docente stesso.

## **2. Programma svolto**

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

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

L'eredità del romanzo realista: Naturalismo e Verismo

La cultura del Positivismo. I miti della scienza, della tecnologia e del progresso. Dal Positivismo al Naturalismo. Emile Zola – uno sguardo all'uomo ed uno all'autore. L'impegno civile di Zola. Il romanzo naturalista francese – Una marcata attenzione alla realtà sociale contemporanea.

Il Naturalismo movimento ideologico.

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

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

Da "*L'Assommoir*" – Lettura del brano "*Gervaise all'Assommoir*". Temi e significati del romanzo.

Il Verismo italiano.

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

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

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

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

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

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

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

La poesia simbolista francese.

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

Arthur Rimbaud – Il veggente. “*Vocali*”

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

Da “Myricae”: “*Novembre*”

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

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

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

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

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

Da “Uno, nessuno, centomila”, letture “*Un piccolo difetto*”, “*Un paradossale lieto fine*”.

Lasciarsi andare al libero fluire della vita.

L’età della psicanalisi – Letteratura e psicanalisi.

Italo Svevo – Biografia e produzione narrativa. Crisi d’identità dell’uomo e figura dell’inetto. L’eredità di Freud e la psicanalisi.

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

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

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

Monologo interiore e flusso di coscienza.

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

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

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

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

Le scelte stilistiche de "L'allegria" – Letture dal testo: "*Veglia*", "*I fiumi*", "*In memoria*"

Ritratto d'autore – Eugenio Montale; una voce critica del nostro tempo. La poetica degli oggetti. Il male di vivere attraverso il correlativo oggettivo.

Da "Ossi di seppia": "*Merigiare pallido e assorto*", "*Spesso il male di vivere ho incontrato*"

Cenni sul Neorealismo.

La letteratura italiana durante il secondo conflitto mondiale.

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

Elsa Morante, "La Storia", lettura ed analisi del brano "*La deportazione degli ebrei romani*"

Primo Levi, raccontare l'Olocausto: "Se questo è un uomo". Letture dal testo, "*L'arrivo nel lager*"

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

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

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

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

La procedura è consistita in una impostazione modulare. Lettura ed analisi dei testi in classe. Si è cercato di stimolare gli alunni ad un costante allenamento per sviluppare riflessioni individuali ed autonome sugli argomenti in essere. Lezioni frontali alternate a dialoghi con l'intera classe. Lezioni in Dad per qualche periodo. La programmazione è stata concordata con i colleghi delle classi parallele e presentata congiuntamente agli studenti.

### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7. Obiettivi raggiunti**

Considero realistico affermare – all'atto della redazione il presente documento – che una parte minoritaria di studenti ha conseguito questi obiettivi:

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Bondi Massimo**

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

**DISCIPLINA: Storia**

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

## **1. Relazione finale sulla classe**

Nell'ultimo anno alcuni elementi la classe hanno continuato quel lento declino già iniziato dall'anno precedente; e che ha tra i suoi ingredienti mancanza di attenzione, partecipazione e, dunque, di approccio allo studio.

Vi è tuttavia da sottolineare che una parte cospicua ha mantenuto ad un discreto livello i propri doveri di studente. Si è cercato in un anno ancora complicato di svolgere dignitosi programmi in Italiano e Storia; da una finale analisi emergono ben specificate lacune, che inducono a preoccupazione il docente, che considera la presenza al prossimo esame di prove sia scritte che orali uno spauracchio da non sottovalutare.

Al pari passo, anche i monitoraggi costanti sul comportamento non sono positivi. Senza dimostrare caratteristiche chiaramente terroristiche, un buon numero di componenti ha sovente infranto – non si dice certe norme del regolamento scolastico – ma proprio vere e proprie regole di quello che potremmo definire buon senso comune. Assenze in gran numero, un disinteresse più o meno malcelato, promesso quieto vivere però il libro no, per favore, pesa troppo e l'ho lasciato a casa. Detto che in effetti il testo d'Italiano è davvero pesante.

Il docente si è prodigato (o ha cercato di farlo, o crede di averlo fatto) con l'aiuto di filmati, documentazioni, materiale specifico (almeno in Storia); si confida che questi strumenti, e la visione da essi derivati, siano serviti almeno a neutralizzare il baratro delle lacune di cui in certuni s'è registrata la reiterazione in ogni riunione del Consiglio di classe.

Il programma svolto rispecchia sostanzialmente le intenzioni di inizio a.s. Intorno ad esso, sia Italiano che Storia, provenga da esplicita richiesta degli alunni o meno, il docente immagina poter svolgere un ultimo, proficuo ripasso nei giorni precedenti gli esami.

Al lettore immaginare/indovinare se questa metaforica ultima sigaretta sia a vantaggio dell'esaminando oppure del docente stesso.

## **2. Programma svolto**

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

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

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

- I problemi del dopoguerra: crisi economica e tensioni sociali. Crisi dello Stato liberale.
- La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista sovietico. Il 1917; menscevichi e bolscevichi. Da Lenin a Stalin. Dalla N.E.P. Alle collettivizzazioni forzate.



- Il biennio rosso in Italia. Nascita dello squadristico agrario. Il ruolo di Chiesa e grande borghesia.
- Il fascismo da Piazza Sansepulcro alla marcia su Roma. Fase legalitaria e delitto Matteotti.
- Il fascismo dopo Matteotti; verso la dittatura.
- 1926-1929, dalle leggi fascistissime ai patti Lateranensi.
- Gli anni ruggenti negli US. Il '29 e Wall Street. Roosevelt e il New Deal.
- La Germania da Weimar al totalitarismo nazista. La lunga agonia della Repubblica. Hitler al potere, Hitler Fuhrer. Il significato della notte dei lunghi coltelli. Norimberga e le leggi razziali. Antisemitismo e Notte dei cristalli.
- Struttura militare dello Stato nazista. Rohm e le SA. Le SS di Himmler.
- Caratteri comuni ai regimi totalitari di massa. Controllo dello Stato ed organizzazione del consenso. OVRA e Gestapo.
- Politica economica del regime fascista: nascita delle corporazioni. Verso il protezionismo e l'autarchia. Le battaglie del fascismo. Gli anni del consenso, 1929-1936. L'Impero.
- Le leggi razziali del 1938.

### **MODULO 3 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

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

### **MODULO 4 – IL SECONDO DOPOGUERRA**

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

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

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

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

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

#### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

Il libro di testo in adozione nella classe: Brancati-Pagliarani, *Voci della Storia e dell'attualità – 3 L'età contemporanea*, Ed. La Nuova Italia.

Lezioni frontali e quando necessario in Dad. In aggiunta ai libri di testo sono state fornite agli alunni apposite fotocopie e mappe concettuali tracciate alla lavagna. Sono state proposte alla classe visioni di documentari, o brani tratti da films, in particolare sul ventennio fascista e l'avvento al potere del nazismo. Visione completa del film “Uomini contro” di F. Rosi, sulla Grande guerra.

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

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

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

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

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

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

#### **7. Obiettivi raggiunti**

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

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

### **EDUCAZIONE CIVICA**

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

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

### **ARGOMENTI TRATTATI**

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

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

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

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

### **Obiettivi raggiunti in Educazione Civica**

Visto il generale, non sufficiente impegno della classe, si possono guardare con ottimismo alcuni significativi risultati ottenuti; una discreta parte del gruppo classe ha reagito con non scontato interesse a proposito di personaggi ed eventi. Anche se – e in ciò sta il fondamentale fallimento di alcune metodologie di insegnamento – perché vi sia un pur minimo interesse per le vicende del Novecento, sono tuttavia indispensabili parecchi prerequisiti (le basi) facenti capo a nozioni geografiche e vaghi saperi storici. Che la quasi totalità dei frequentanti le scuole superiori non possiede.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Sandrini Chiara**

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

**DISCIPLINA: Lingua e civiltà inglese**

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

## **1. Relazione finale sulla classe**

La classe è composta da 21 alunni, il nostro percorso didattico è iniziato il quarto anno e la non continuità didattica, insieme alle lezioni in DAD, hanno inizialmente causato delle difficoltà ma il clima di lavoro è migliorato con il trascorrere del tempo. La classe si è rivelata non molto omogenea dal punto di vista del livello di conoscenze ed abilità raggiunte, si notano delle carenze anche sotto l'aspetto dell'autonomia e una saltuaria frequenza scolastica, e infine l'atteggiamento di alcuni continua ad essere immaturo e poco consapevole. D'altra parte, ci alcuni studenti molto motivati, interessati, corretti e responsabili, i quali hanno cercato di essere leader positivi per tutta la classe. Per quanto concerne l'impegno nello studio e nel lavoro domestico in genere, emerge nuovamente questa scissione tra un gruppo particolarmente corretto e costante, e uno meno interessato. Una parte della classe, disponendo di buone basi e volontà, ha raggiunto un livello più che sufficiente e ha consolidato le proprie conoscenze approfondendole; l'altra parte degli alunni si è limitata ad uno studio minimo e mnemonico, finalizzato alle verifiche, avendo ancora molte incertezze e lacune. Il percorso didattico di quest'anno si è incentrato su molti aspetti di microlingua, strettamente legati alle materie d'indirizzo come enogastronomia, sala e alimentazione; tenendo presente l'importanza dell'uso corretto della lingua sia nei suoi aspetti formali, sia rispetto ai contenuti. Lo scopo ultimo è quello di riuscire a comunicare in modo corretto e semplice, i concetti fondamentali per il proprio percorso di studio.

## **2. Programma svolto**

Dai libri di testo in adozione:

- *Venture 2*, di Elizabeth Sharman, Mark Bartram e Richard Walton, Oxford.
- *Light the fire*, di Elena Assirelli, Alessandra Vetri e Barbara Cappellini, Rizzoli Education.

### **Module 1: The hospitality**

#### Unit 1 hospitality industry

Working in hospitality

Types of accommodation

The catering industry

### **Module 9: Food and health**

#### Unit 1 Healthy eating

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

healthy plates

#### Unit 2 Diets

The Mediterranean diet

Special diets for allergies and intolerances

Alternative diets

### **Module 11: Think globally, eat locally**

#### Unit 2

Promoting a sustainable diet

Slow food and KM 0 food  
Food waste reduction

## **Module 12: Working in catering**

### Unit 1

Job advertisements  
Writing a CV  
Writing a cover letter  
An effective job interview

## **Revision Module 10:**

### Unit 1

Food contamination  
Food poisoning  
Safe food storage and handling

### Unit 2

Food preservation and packaging  
The HACCP

## **Educazione civica:**

### **Module 11: Think globally, eat locally**

#### Unit 1

Hunger and malnutrition  
Taking actions against hunger  
The zero hunger challenge

## **Grammar:**

### Unit 11

Verbs + ing or to;  
Common verb patterns;  
Have and get something done;  
Reflexive pronouns.

### Unit 12

Reported speech;  
Reported statements;  
Reporting questions.

### Unit 13

Passive: all tenses.

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

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

ed alle risposte della classe. È stato scelto un approccio comunicativo, incentrato sulle competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale (anche attraverso ricerche personali ed esposizioni orali), attività di ripasso ed approfondimento svolte attraverso l'utilizzo, ad esempio, di materiali autentici e schemi riassuntivi. Gli argomenti inerenti all'enogastronomia e alle funzioni comunicative incontrati nel percorso, hanno permesso a parte degli alunni di interagire con l'insegnante nel corso delle lezioni; si è cercato di creare dei collegamenti interdisciplinari con delle riflessioni personali.

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

Oltre al libro di testo di Elena Assirelli, Alessandra Vetri, Barbara Cappellini, "Light the Fire", Rizzoli Education sono stati utilizzati: fotocopie fornite dall'insegnante e materiale digitale.

Le lezioni, prevalentemente frontali, si sono concentrate sulla comunicazione efficace della lingua, insieme a continue attività di ripasso e consolidamento. Le produzioni scritte sono state proposte al fine di poter lavorare su una comunicazione corretta e semplice, elaborando concetti e non concentrandosi esclusivamente sulla correttezza grammaticale. Le produzioni orali, si sono concentrate sull'efficacia del messaggio, provando a sganciarsi dalla paura, diffusa, di commettere errori. Grazie all'utilizzo di Google Classroom, si sono potuti condividere file video e scritti di approfondimento e riassunto.

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

Le lezioni si sono tenute per tre ore a settimana, esse si sono tenute in classe ad esclusione dei momenti in cui alcuni alunni o la classe intera doveva seguire in DDI.

I tempi si sono modellati sulla base delle esigenze didattiche e degli alunni, si sono prevalentemente svolte le lezioni dedicate al programma mentre il tempo rimanente è stato dedicato a prove orali, scritte, ripassi e approfondimenti.

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

Le verifiche sono state predisposte alla fine di un percorso formativo-culturale; ne sono state svolte due nel primo periodo e due nel secondo, oltre ad almeno due prove orali per ogni alunno. Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento e reimpiego di lessico e strutture. Le prove orali sono consistite nelle verifiche formali quali le interrogazioni, nella lettura e comprensione, ma anche nella valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale. In generale, tutti gli studenti sono stati comunque stimolati alla partecipazione ai diversi momenti didattici, alle discussioni e alla comprensione e produzione orale.

Nella valutazione delle prove, sia orali che scritte, sono stati presi in considerazione i seguenti criteri:

- correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali;
- proprietà e pertinenza lessicale;
- adeguatezza alla tipologia del messaggio prodotto e al contesto situazionale;
- capacità di rielaborazione personale;
- capacità di analisi e sintesi;

- conoscenze acquisite.

La seguente griglia è stata utilizzata sia per i compiti scritti che per quelli orali:

<b>VOTO CONOSCENZA</b>	<b>COMPRENSIONE ORALE E SCRITTA</b>	<b>PRODUZIONE SCRITTA</b>	<b>PRODUZIONE ORALE</b>
<b>2-3 NON RILEVABILE</b>	Comprensione di livello elementare	Produzione elementare e limitata	Comunicazione assente o totalmente scorretta
<b>4-5 FRAMMENTARIA E LACUNOSA</b>	Comprensione frammentaria, con difficoltà nell'individuare i contenuti chiave.	Produzione lacunosa e frammentaria, con difficoltà nell'elaborazione di un testo base.	Comunicazione non sufficiente, con lacune a livello grammaticale e contenutistico.
<b>6 SUFFICIENTE MA NON APPROFONDITA</b>	Comprensione accettabile, ma con incertezze di fronte a testi più complessi.	Produzione di testi semplici e corretti, trovando difficoltà nella produzione di testi più complessi,	Comunicazione semplice e corretta, con contenuti fondamentali ma esitanti e senza una rielaborazione personale.
<b>7-8 BUONA E APPROFONDITA</b>	Comprensione discreta, con una buona analisi.	Produzione di testi corretti e rielaborati.	Comunicazione corretta e adeguata ma ancora esitante, utilizzando termini non sempre corretti e la rielaborazione non è ancora totalmente autonoma.
<b>9-10 BUONA, APPROFONDITA E ARTICOLATA</b>	Comprensione buona, con un'analisi critica e corretta.	Produzione di testi più articolati e complessi, mostrando una buona rielaborazione.	Comunicazione rapida, efficace, rielaborata e articolata. Integralmente corretta sia a livello di contenuto, che a livello linguistico.

Nella valutazione finale, oltre alla valutazione generale del rendimento complessivo, si è tenuto anche conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione e dei progressi ottenuti da ogni studente rispetto alla propria situazione di partenza. La valutazione è stata espressa in decimi.

## **7. Obiettivi raggiunti**

Alla fine dell'anno scolastico, gli studenti hanno generalmente acquisito le seguenti conoscenze, competenze e abilità, sebbene con diversi livelli di padronanza:

*Conoscenze:*

- conoscenza della microlingua inerente al mondo degli alimenti, delle bevande, della gastronomia e della cucina;
- conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute;
- conoscenza delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei rischi dovuti a un'errata conservazione.

*Abilità:*

- comprendere un testo informativo e descrittivo;



- evidenziare i nuclei tematici di un testo;
- produrre un discorso pertinente su argomenti noti;
- interagire su argomenti noti in situazioni quotidiane.

*Competenze:*

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

**Obiettivi raggiunti in Educazione Civica**

*Conoscenze:*

- La fame e la malnutrizione e i loro principali effetti fisici e psicologici sulla vita umana, e sugli specifici gruppi vulnerabili.
- Conoscere l'ammontare e la distribuzione della fame e della malnutrizione a livello locale, nazionale e globale, nel presente e nel passato.
- Conoscere i fattori principali e le cause profonde della fame a livello individuale, locale, nazionale e globale.
- Conoscere i principi dell'agricoltura sostenibile e comprende il bisogno di diritti legali che assicurino il possesso della terra e la proprietà quali condizioni necessarie per promuoverla.
- Comprendere la necessità dell'agricoltura sostenibile nella lotta contro la fame e la malnutrizione in tutto il mondo e conosce altre strategie per combattere la fame, la malnutrizione e le diete povere.

*Abilità:*

- Saper parlare dei problemi e delle connessioni tra la lotta alla fame e la promozione dell'agricoltura sostenibile e di una nutrizione migliore.
- Capacità di immaginare la prospettiva di un mondo senza fame e senza malnutrizione.
- Riflettere sui propri valori e di gestire valori, attitudini e strategie divergenti a proposito della lotta contro la fame e la malnutrizione e alla promozione dell'agricoltura sostenibile.

*Competenze:*

- Valutare e implementare personalmente e localmente le azioni di contrasto alla fame e di promuovere un'agricoltura sostenibile.
- Valutare le decisioni concernenti le strategie gestionali di aziende locali, nazionali e internazionali per ciò che riguarda la lotta alla fame e alla malnutrizione e la promozione di un'agricoltura sostenibile.



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Mengozzi Alessandra

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

**DISCIPLINA:** Matematica

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

## 1. Relazione finale sulla classe

Conosco quasi tutti gli alunni di questa classe dal terzo anno, qualcuno anche dal primo, il rapporto è sempre stato corretto, cordiale e disponibile al confronto; tuttavia non tutti hanno offerto un livello sufficiente di attenzione e di partecipazione alle lezioni: alcuni si sono mostrati da subito con buone capacità e discreto intuito partecipando positivamente, intervenendo alle lezioni e proponendosi per svolgere esercizi esplicativi in classe alla lavagna, altri hanno seguito le lezioni più passivamente. Anche l'impegno non è stato lo stesso per tutti, per alcuni il lavoro e l'impegno personale sono stati buoni e costanti, per altri molto scarsi, per molti gli esercizi svolti in classe sono stati l'unica occasione e spunto per l'elaborazione personale dei contenuti.

I periodi degli anni precedenti passati in DaD hanno acuito in alcuni le lacune, sia per mancanza di confronto e motivazione che il rapporto personale docente-studente può favorire sia per la difficoltà nel chiedere chiarimenti e aiuto soprattutto "a distanza", fino al raggiungimento dello scoraggiamento e rassegnazione su un possibile recupero dei contenuti.

Il profitto rispecchia le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti la classe; si sono avuti 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:

- Ripasso sulla Classificazione e la determinazione del dominio delle funzioni algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere e fratte.
- Funzioni pari o dispari
- Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione e intersezioni con gli assi.
- Rappresentazione cartesiana dei risultati ottenuti.

Limiti e continuità di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite 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 nelle forme indeterminate  $+\infty-\infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ;  $\frac{0}{0}$  attraverso infiniti equivalenti o scomposizione.
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- Continuità di una funzione e classificazione dei punti di discontinuità.
- Grafico probabile.

Derivata di una funzione:

- Significato geometrico di derivata e sua utilità 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:

- Individuazione delle caratteristiche di una funzione: dominio, intervalli di positività e di negatività, intersezioni con gli assi, determinazione di eventuali asintoti, ricerca dei punti critici (massimo, minimo) e rappresentazione grafica (\*) partendo dalla sua espressione analitica o da un grafico
- Rappresentazione del grafico di una funzione partendo da caratteristiche date (\*).

Gli argomenti segnati da (\*) saranno approfonditi con esercizi dalla stesura del presente documento al termine delle lezioni.

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

- Attenzione concentrata sull'obiettivo dello studio di funzione, quindi tutti gli argomenti di Analisi sono stati affrontati e applicati in tal senso, in particolare: il concetto di limite è stato affrontato soltanto in maniera intuitiva dal punto di vista numerico e grafico, e della derivata è stato mostrato il significato geometrico per motivare 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 come esempio in classe.
- Ripresa di esercizi quando i risultati deludenti o le interruzioni delle attività scolastiche lo hanno richiesto.
- Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione frontale ai concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni.

### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione (Leonardo Sasso – Ilaria Fragni: “Colori della Matematica, edizione Bianca, vol. A” Dea-Scuola) usato come eserciziario, consultato in classe per le “figure animate” e consigliato come punto di riferimento.
- Lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione.

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

Per l'attività didattica sono previste 3 ore settimanali.

Il trimestre è stato impiegato per il ripasso del dominio e del segno delle funzioni algebriche e per l'affronto dei limiti prima attraverso la costruzione di tabelle e poi attraverso il calcolo vero e proprio, quindi nel pentamestre, si è proseguito con l'applicazione dei limiti alle funzioni e con la ricerca di eventuali asintoti e dei punti di discontinuità arrivando alla produzione di un grafico probabile; poi con l'interruzione delle attività in classe e poi si è introdotta la derivata e attraverso lo studio del suo segno si è individuato l'andamento della funzione fino ad individuarne gli eventuali punti di massimo o di minimo; quindi si sono uniti i concetti con lo studio completo di una funzione razionale.

In ogni passaggio si è mantenuto il legame fra rappresentazione grafica e procedura analitica di semplici funzioni algebriche razionali.

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

Perché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso, in classe, alle classiche verifiche orali alla lavagna e a prove scritte riassuntive. 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 dell'impegno dimostrato, della partecipazione attiva alle attività, della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborare autonomamente, 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:

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

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.



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

DOCENTE: Zecchini Licia

CLASSE V<sup>a</sup>A

DISCIPLINA: Lingua e civiltà francese

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

## **1. Relazione finale sulla classe**

Il percorso didattico con la classe è iniziato dalla terza: da subito si è instaurato un clima positivo con gli alunni che si sono dimostrati, in genere, discretamente motivati e collaborativi.

La classe si è rivelata eterogenea sia dal punto di vista del livello di conoscenze ed abilità raggiunte, che per quanto riguarda la frequenza (per alcuni alunni saltuaria) e l'atteggiamento, che per diversi alunni è stato maturo, responsabile, mentre per un più ristretto numero di studenti non è stato sempre del tutto collaborativo. Per quanto concerne l'impegno nello studio e nel lavoro domestico in genere, esso si è rivelato per un certo numero di alunni più saltuario e si è intensificato spesso in prossimità delle prove di verifica o delle interrogazioni. Una parte degli studenti ha invece lavorato con costanza e serietà nel corso dell'anno, conseguendo risultati discreti o buoni, più che buoni in qualche caso.

Infatti, diversi alunni già in possesso di una sufficiente o discreta preparazione di base, hanno ampliato e consolidato le proprie conoscenze e le competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi anche un buon livello finale. La maggior parte di essi ha acquisito conoscenze più che sufficienti o discrete riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo appropriato; un gruppo più ristretto, invece, si è limitato ad uno studio mnemonico e finalizzato alle prove di verifica, meno rielaborato, ed ha competenze linguistiche meno sicure.

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

## **2. Programma svolto**

Dal libro di testo in adozione:

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

### **Module 1: La sécurité alimentaire**

- L'hygiène dans la restauration
  - L'hygiène du personnel
  - L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle
  - Les procédures d'hygiène alimentaire
- La contamination des aliments
  - Les causes de contamination et les intoxications alimentaires
- La conservation des aliments
  - L'altération des aliments
  - Les méthodes de conservation à travers les époques
- La méthode HACCP

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

- L'organisation du travail en France
  - Les contrats de travail
  - Le temps de travail et la rémunération
- Le CV

- Le modèle européen
- La lettre de motivation
- L'entretien d'embauche
- Je prépare mon entretien d'embauche

### **Module 3: Histoire de la Gastronomie Française**

- La Gaule celtique et la Gaule romaine
- La cuisine médiévale
- La Renaissance
- La gastronomie entre 1600 et 1800
- Le XIXème siècle
- De 1900 à 1950
- La Nouvelle Cuisine

### **Module 4: Alimentation et maladies**

- Les maladies liées à une mauvaise alimentation
- L'obésité
- L'hypercholestérolémie
- \* **Programma che sarà svolto dopo la stesura di questo documento:**
- Le diabète
- L'anorexie et la boulimie

### **Grammaire**

- Le passé composé et l'accord du participe passé (révision)
- L'imparfait et l'alternance avec le passé composé (révision)
- Les pronoms relatifs (révision)
- Les pronoms COD, COI (révision)
- Les adjectifs et les pronoms possessifs (révision)
- Le futur simple (révision)
- Le conditionnel présent et passé (révision)
- Les subordinées de cause et conséquence (révision)
- Les pronoms démonstratifs et démonstratifs neutres (révision)
- L'hypothèse (révision)

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

L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza congrua alle esigenze didattiche ed alle risposte della classe. È stato scelto un approccio comunicativo, incentrato sulle competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale (anche attraverso ricerche personali ed esposizioni orali), attività di ripasso ed approfondimento svolte attraverso l'utilizzo, ad esempio, di materiali autentici e schemi riassuntivi. Gli argomenti inerenti la civiltà e la cultura francesi, l'enogastronomia e le funzioni comunicative incontrati nel percorso, hanno permesso a parte degli alunni di interagire con l'insegnante nel corso delle lezioni; per ogni argomento si è cercato di costruire anche un confronto con la società e la cultura del nostro paese e un parallelo con le altre



discipline, al fine di ampliare l'abilità di costruire collegamenti interdisciplinari e la conseguente visione interculturale, strettamente collegata allo studio delle lingue straniere.

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

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale, ma si è sempre cercato di mantenere la centralità dell'aspetto comunicativo ed interattivo della lingua straniera. Durante l'anno scolastico sono state realizzate attività di rinforzo grammaticale, di comprensione orale e scritta, di interazione orale e produzione scritta. In particolare, la produzione scritta è stata principalmente orientata all'elaborazione di risposte aperte e brevi riassunti, come trattazione sintetica di quesiti su argomenti di alimentazione, civiltà, cultura ed enogastronomia svolti. Sono state proposte anche ulteriori attività di comprensione della lingua orale (video autentici su Youtube e materiali del libro di testo), sono stati utilizzati gli strumenti Google Meet (nei periodi di DDI), Classroom, e-mail e sono stati elaborati dalla docente degli schemi riassuntivi sugli argomenti trattati, soprattutto per semplificare il lavoro domestico degli alunni.

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

Il percorso didattico, articolato in tre ore settimanali si è svolto esclusivamente nello spazio classe e per poche ore in DDI, durante i periodi di quarantena della classe o dei singoli alunni. I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, secondo le necessità didattiche ed educative evidenziate in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e le ore restanti sono state impiegate nello svolgimento di prove di verifica, orali e scritte, attività di comprensione orale, visione di video autentici, nonché nel ripasso e rinforzo di contenuti e competenze.

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

Le verifiche sono state predisposte alla fine di un percorso formativo-culturale; ne sono state svolte due nel primo periodo e due nel secondo, oltre ad almeno due prove orali per ogni alunno. Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento e reimpiego di lessico e strutture. Le prove orali sono consistite nelle verifiche formali quali le interrogazioni, nella lettura e comprensione, ma anche nella valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale. Nella valutazione delle prove sono stati presi in considerazione:

- allo scritto: correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali e sintattiche, proprietà lessicale, pertinenza, adeguatezza alla tipologia di messaggio prodotto ed al contesto situazionale, capacità di rielaborazione personale, capacità di analisi e sintesi, conoscenze acquisite.
- all'orale: pronuncia ed intonazione, efficacia della comunicazione, adeguatezza alla situazione comunicativa, comprensione del messaggio orale, conoscenza dei contenuti.

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

## **7. Obiettivi raggiunti**

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

### *Conoscenze:*

- conoscenza della microlingua inerente al mondo della cucina e degli alimenti;
- conoscenza della contaminazione alimentare e dei metodi di prevenzione, delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei rischi dovuti ad un'errata conservazione;
- conoscenza di alcuni momenti essenziali della storia della gastronomia francese e di alcuni personaggi rappresentativi dei diversi periodi storici;
- conoscenza delle nozioni relative alle malattie derivate da una alimentazione non corretta o da disturbi alimentari, quali obesità, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia;
- conoscenza dell'organizzazione del lavoro della Francia, del sistema di previdenza sociale, delle modalità di redazione di un CV, della lettera di motivazione e dei contenuti di un colloquio di lavoro.

### *Abilità:*

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

### *Competenze:*

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



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Costa Alessandro

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

**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**

Gli alunni, in generale, hanno tenuto un comportamento di sostanziale correttezza. Meno omogeneo risulta il profilo della classe, per quanto concerne la partecipazione all'attività didattica, l'impegno nello studio e il profitto conseguito. Alcuni alunni hanno seguito le lezioni con disponibilità e partecipazione, altri, invece, hanno mostrato un interesse più superficiale e difficoltà a mantenere attenzione per tempi prolungati; altri ancora hanno seguito le lezioni in modo un po' passivo. Gli alunni più motivati, impegnandosi nello studio con continuità ed efficacia, sono riusciti ad acquisire sicure competenze ed una buona conoscenza degli argomenti, su cui sanno riferire in modo corretto; altri, abbastanza interessati alla disciplina, impegnandosi con una certa costanza, hanno conseguito una discreta preparazione. Alcuni alunni, pur dotati di sufficienti attitudini, a causa di un impegno meno costante, hanno acquisito una conoscenza non molto approfondita degli argomenti, di cui mostrano di avere, tuttavia, sufficientemente chiari gli aspetti fondamentali; altri ancora hanno trovato difficoltà a rielaborare criticamente i contenuti appresi, a collegare le conoscenze e riferirle a contesti precisi ed hanno conseguito una preparazione di carattere prevalentemente mnemonico. Diversificate sono anche le competenze acquisite in ambito comunicativo, che risultano essere abbastanza sicure per alcuni, meno consolidate per altri.

Gli alunni hanno affrontato il percorso scolastico in didattica a distanza per lunghi periodi nei due anni precedenti e questo, oltre ad avere ripercussioni evidenti dal punto di vista umano e relazionale, ne ha, in alcuni casi, ostacolato l'acquisizione di contenuti disciplinari organici ed approfonditi. Alcuni alunni hanno manifestato delle difficoltà a collegare ed organizzare le nuove conoscenze, presentando lacune pregresse, relative a tematiche affrontate negli anni precedenti ed hanno quindi conseguito una preparazione più superficiale; altri, invece, con l'impegno costante nello studio e buone motivazioni, sono comunque riusciti ad affrontare positivamente e superare le difficoltà causate dal percorso scolastico complicato di questi ultimi anni, acquisendo conoscenze e competenze sicure ed un quadro organico della materia.

La frequenza non è stata per tutti regolare.

## **2. Programma svolto**

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

#### ● La dieta equilibrata.

La valutazione della composizione corporea: il peso teorico, l'indice di massa corporea (IMC).  
Il bilancio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, energia per le attività fisiche, accrescimento, gravidanza e allattamento).

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

I fabbisogni nutrizionali (proteine, lipidi, glucidi).

La classificazione degli alimenti nei 5 gruppi.

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

Le linee-guida per una corretta alimentazione.

#### ● Tipologie dietetiche.

La dieta mediterranea.

La dieta vegetariana, vegana, crudista.

La dieta macrobiotica.

La dieta a zona.

Predisposizione di menu equilibrati in base alle tipologie dietetiche mediterranea e vegana.

- L'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.
- Alimentazione in gravidanza, alimentazione in allattamento.  
 Alimentazione nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza.  
 Alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età.  
 Predisposizione di menu equilibrati in base alle differenti esigenze fisiologiche.

## DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La dietoterapia.
- Caratteristiche, cause, rischi per la salute e indicazioni dietetiche relative alle seguenti patologie: obesità, dislipidemie (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia), aterosclerosi, ipertensione, diabete.  
 Alimentazione nella prevenzione dei tumori.  
 Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione.  
 Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.  
 Allergie ed intolleranze alimentari. La celiachia.  
 Predisposizione di menu idonei alla prevenzione delle principali patologie alimentari.

## IGIENE DEGLI ALIMENTI

- La contaminazione degli alimenti.
- Contaminazioni chimiche: metalli pesanti, pesticidi, sostanze chimiche usate nella pratica veterinaria (antibiotici, anabolizzanti). Le contaminazioni derivanti da processi di cottura, da materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e da sostanze chimiche naturali.  
 Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti, muffe, prioni, parassiti.  
 I fattori di crescita dei batteri, la moltiplicazione batterica, le spore e le tossine batteriche.  
 Le principali malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: salmonellosi, listeriosi, botulismo, intossicazione stafilococcica, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, tossinfezione da *Bacillus cereus*, colera.  
 Le infezioni virali: l'epatite A. Le parassitosi: teniasi, anisakidiosi.
- La prevenzione igienico sanitaria.

Le regole per mantenere una corretta igiene della persona, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature.  
 Il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP (le azioni preliminari, i 7 principi base, i punti critici di controllo nei locali di ristorazione).  
 La qualità degli alimenti; le certificazioni di qualità.  
 Le frodi alimentari.

## I NUOVI CONSUMI ALIMENTARI

- L'evoluzione dei consumi alimentari.
- I consumi sostenibili.
- La filiera agroalimentare.
- I nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati (arricchiti e supplementati), funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici), innovativi, di gamma, integrali, biologici, dietetici (FSG).

## ALIMENTAZIONE E RELIGIONE

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

## **Tematiche trattate in Educazione Civica**

- Alimentazione equilibrata ed indicazioni dietetiche per la prevenzione delle principali malattie alimentari.
- Predisposizione di menu equilibrati in base alle differenti esigenze fisiologiche.
- Predisposizione di menu idonei alla prevenzione delle principali patologie alimentari.

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

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

### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

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

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore di lezione settimanali pari a circa 132 ore teoriche. Il numero di ore effettivamente svolte è risultato inferiore, rispetto a quanto preventivato nel piano di lavoro, a causa di attività (video conferenze, incontri con esperti, ecc.) che hanno impegnato gli alunni in alcune ore di lezione; comunque i tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati mediamente rispettati. In alcuni periodi dell'anno si è dovuto attivare la didattica a distanza per un gruppo ristretto di alunni.

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

Strumenti di verifica:

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

Criteri di verifica:

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

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

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

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

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

## **7. Obiettivi raggiunti**

Mediamente gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Conoscere le linee-guida per una corretta alimentazione.
- Saper calcolare il peso teorico e il fabbisogno energetico giornaliero di una persona.
- Saper formulare consigli dietetici appropriati in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie alimentari.
- Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Conoscere le principali allergie ed intolleranze alimentari.
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari, le loro modalità di trasmissione e saper operare per prevenirne la diffusione.
- Conoscere e saper applicare le regole per mantenere una corretta igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nei locali di ristorazione.
- Conoscere i principi su cui si basa il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP.
- Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Saper individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

## **Obiettivi raggiunti in Educazione Civica**

- Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.
- Saper predisporre menu idonei alla prevenzione delle principali patologie alimentari.

Alcuni alunni, tuttavia, hanno raggiunto solo parzialmente tali obiettivi in quanto mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo un po' superficiale e rivelano qualche difficoltà nel collegare le conoscenze e una certa insicurezza nella loro utilizzazione.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Cenni Rosita**

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

**DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative  
della struttura ricettiva**

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



## 1. Relazione finale sulla classe

Nonostante abbia lavorato con la classe solo nel corrente anno scolastico, si è creato un clima collaborativo e un buon rapporto docente/discente. Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento cordiale, abbastanza educato e rispettoso e in generale hanno partecipato attivamente alle attività proposte.

La classe risulta eterogenea nel livello di conoscenze, abilità, competenze, potenzialità e nell'atteggiamento. In particolare è presente un gruppo di studenti motivati con attenzione e impegno costante e regolare, assoluto rispetto delle consegne; elementi che hanno permesso loro il raggiungimento di un profitto discreto, buono o più che buono. Questo gruppo di studenti è stato di supporto ai compagni con maggiori difficoltà.

Alcuni alunni, durante l'anno scolastico in corso, hanno manifestato un calo di interesse per l'apprendimento, dimostrando un atteggiamento piuttosto superficiale e passivo che, spesso, hanno costretto l'insegnante a ripetute sollecitazioni; nonostante alcuni di loro abbiano delle potenzialità, a causa delle numerose assenze, dell'impegno personale decisamente discontinuo e della conoscenza frammentaria dei contenuti proposti, hanno raggiunto risultati non del tutto sufficienti, appena sufficienti o solo sufficienti, inferiori comunque alle loro capacità. Allo scrutinio del primo trimestre, due studenti hanno presentato carenze formative, che non sono state colmate.

Durante l'anno li ho supportati nell'organizzazione del lavoro didattico rendendomi disponibile a pianificare interrogazioni e a svolgere attività di recupero in itinere.

In generale tutti gli alunni presentano difficoltà di esposizione, legata alla scarsa padronanza del lessico e in particolare della terminologia tecnica. Ritengo opportuno distinguere l'aspetto della conoscenza da quello dell'applicazione pratica. Dal punto di vista teorico la maggior parte degli alunni conosce i concetti base della disciplina; ma quando poi deve astrarre il concetto generale per applicarlo al caso pratico alcuni studenti non sono più in grado, altri con particolare predisposizione per la disciplina riescono molto bene. Alcuni studenti sono legati ad uno studio mnemonico e schematico piuttosto che ad una rielaborazione critica dei contenuti. Nel complesso possono dirsi discretamente conseguite le competenze legate alla disciplina per gli Istituti Professionali.

La relazione con l'insegnante è sempre stata corretta.

## 2. Programma svolto

- **Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico: Il bilancio d'esercizio** (funzione informativa del documento: contenuto dello stato patrimoniale, del conto economico e della nota integrativa), le fonti di finanziamento (caratteristiche delle fonti interne ed esterne), l'analisi della redditività aziendale (ROE - ROI - ROD - ROS).
- **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**
  - o **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). Il controllo di gestione e le sue funzioni.
  - o **Il business plan:** contenuto del business plan: I sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale e marketing plan III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità.

- **Il budget:** la struttura del budget. 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.
- **IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI**
  - **Aspetti generali:** 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 franchising
  - **Il web marketing:** gli strumenti del web marketing.
  - **Il marketing plan:** il marketing plan di una piccola impresa. Il marketing plan di un'impresa di medio/grande.
- **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO**
  - **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:** il testo unico sulla salute e sicurezza del lavoro.
  - **I Contratti delle imprese ristorative:** i requisiti 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. La protezione dei dati personali. Le norme volontarie ISO 9000.
- **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:** gli organi dell'Unione Europea (Consiglio Europeo, parlamento Europeo, Banca Centrale Europea) Le fonti normative internazionali e comunitarie (Trattati, Direttive, Regolamenti).
  - **Il mercato turistico nazionale:** gli strumenti di analisi del mercato turistico. Le dinamiche del turismo in Italia.
  - **Gli organismi e le fonti normative interne:** gli organismi interni (organi di governo, enti con finalità di promozione, enti con compiti di rilevazione statistica e di analisi). Le fonti normative interne (Costituzione, Legge ordinaria e regionale, Decreti Legislativi e Decreti Legge)
- **LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**
  - **Consumi e abitudini alimentari:** fattori principali
  - **Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia:** nel tempo e nel territorio
  - **Tendenze in campo alimentare:** stili di vita e attenzione alla salute
- **PARTE APPLICATIVA**
  - Determinazione del risultato economico. Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del conto economico di previsione (con riferimento al business plan).
  - Compilazione del budget degli investimenti, degli acquisti, del costo del personale, del budget economico, analisi degli scostamenti (con riferimento al budget aziendale).
  - Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del costo pieno e del fattore.
  - Costruzione della mappa di posizionamento

Si fa presente che gli esercizi proposti nel corso dell'anno, sono stati formulati seguendo quelli proposti dal libro di testo.

#### - **EDUCAZIONE CIVICA**

- **Agenda 2030:** elementi fondamentali, le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: crescita economica, inclusione e tutela ambientale.
- **Gender Gap:** goal n. 5. Parità di genere tra uomo e donna come principio fondamentale dell'Unione Europea. Il *gender gap* in Italia e in Europa.
- **Imprenditoria femminile:** requisiti, contributi economici, certificazione della parità di genere.
- **Esempi di imprenditoria femminile**

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita da:

- lezione frontali e partecipate utilizzando *slide*, schemi e mappe;
- lettura e comprensione del testo, con spiegazioni arricchite da casi operativi;
- visione di brevi video introduttivi ai diversi argomenti trattati;
- presentazione di problemi operativi da risolvere.

È stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero. Continuamente ho ripreso i contenuti didattici spiegandoli con esempi concreti. Ci dedichiamo da maggio in poi all'esposizione orale dei contenuti e al ripasso degli argomenti svolti.

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

**Libro di testo:** Stefano Rascioni - Fabio Ferriello, *Gestire le Imprese Ricettive Up* Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per il quinto anno Edizione Tramontana (TE152BA), che copre tutte le parti del programma svolto.

**Materiale fornito dall'insegnante:** esercizi, *slides*, schemi e mappe, articoli di giornale.

**Strumenti:** piattaforma *Classroom* per l'assegnazione di esercizi e la condivisione di materiale didattico.

Mi sono resa disponibile per attività di Sportello Help ma gli alunni non ne hanno fatto richiesta.

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

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in quattro ore settimanali. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati con fatica rispettati.

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

Per la verifica delle competenze mi sono servita di:

- verifiche orali su tematiche specifiche. Il momento delle verifiche orali è stato utilizzato anche come occasione per l'approfondimento o il chiarimento degli argomenti trattati;

- prove scritte consistenti in domande aperte, strutturate e semistrutturate. Esercizi pratici su alcuni argomenti (es: budget, business plan).

La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10), è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare collegamenti. Le griglie di valutazione delle domande, costituiscono uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Per la parte applicativa sono state predisposte, di volta in volta, griglie specifiche. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

## **7. Obiettivi raggiunti**

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

## **Obiettivi raggiunti in Educazione Civica**

Gli obiettivi fissati in sede di programmazione erano i seguenti: rafforzare la consapevolezza a favore della parità di genere: parità retributiva, di istruzione, di leadership nelle posizioni direttive. Nel complesso gli obiettivi sono stati raggiunti.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Viroli Christian**

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

**DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici -  
Settore cucina**

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

## **1. Relazione finale sulla classe**

La classe 5°A, che conosco e seguo dalla terza, è composta da 21 alunni di cui 12 maschi e 9 femmine. La classe ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un adeguato interesse, solo una piccola parte ha lavorato con attenzione e senso di responsabilità. L'impegno e la partecipazione della maggior parte della classe sono stati abbastanza discontinui, anche se sono emersi maggiormente in fase di verifica. Se pur ben disposti nei confronti del docente, alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico sono stati più volte sollecitati ad uno studio più costruttivo; tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di allievi che ha seguito con interesse il discorso formativo, pertanto, in termini di profitto, i risultati raggiunti sono per alcuni di loro buoni, per altri sufficienti. Solo per un ristretto numero di alunni si evidenziano difficoltà dovute ad un impegno non sempre costante e ad un interesse poco propositivo, sia in classe che nell'applicazione dello studio a casa. Per loro permangono problematicità, e il loro profitto è mediamente al limite della sufficienza, o ancora non sufficiente.

L'approccio alla pratica professionale è stato buono, con una parte degli allievi molto positivi, che, come logica conseguenza hanno acquisito e migliorato le abilità specifiche, partecipando anche alle attività extracurricolari proposte mentre un secondo gruppo è stato meno presente e collaborativo alle varie iniziative e progetti proposti, pertanto il loro rendimento risulta al di sotto delle potenzialità e non pienamente sufficiente in alcuni argomenti svolti. In generale è da considerarsi buono il comportamento e l'accettazione delle regole scolastiche.

## **2. Programma svolto**

### **MODULO 1: IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE**

**ABILITÀ:** Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); realizzare i piatti con prodotti del territorio; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazione; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

**CONOSCENZE:** caratteristiche di prodotti del territorio; tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.; marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

#### **CONTENUTI:**

U.D. 1 Il mercato enogastronomico (le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale, le prospettive del mercato enogastronomico).

U.D. 2 Cenni sulla gastronomia regionale italiana (la cucina italiana, gli elementi caratteristici).

U.D. 3 La cucina innovativa (la cucina di ricerca, il rinnovamento in cucina, la cucina rivisitata, la cucina molecolare).

U.D. 4 Ripasso sui marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici e prodotti biologici.

### **MODULO 2: I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO**

**ABILITÀ:** simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); organizzare il servizio attraverso

la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting.

**CONOSCENZE:** tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.; software di settore.

U.D. 1: I prodotti alimentari e le gamme (i prodotti di prima gamma: criteri di qualità, i prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati).

U.D. 2: Approvvigionamento e gestione delle merci (la politica degli acquisti, la gestione delle merci).

U.D. 3: La cottura degli alimenti (la classificazione e le temperature, cotture in un grasso, cotture in un liquido, cotture in umido, cotture a calore secco, cotture al cartoccio e in crosta, cottura a microonde, lezioni pratiche in laboratorio abbinate).

### **MODULO 3: ALLERGIE, INTOLLERANZE E PATOLOGIE**

**ABILITÀ:** progettare menù per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

**CONOSCENZE:** tipologie di intolleranze alimentari; tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.

U.D. 1. La cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze (allergie e intolleranze alimentari, intolleranze al glutine e celiachia, lezioni pratiche in laboratorio).

U.D. 2: le funzioni del menù (la pianificazione del menù e dei piatti, i menu e le necessità nutrizionali della clientela).

### **MODULO 4: L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE**

**ABILITÀ:** utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost); organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; H.A.C.C.P. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; progettare menu per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; cene in istituto.

**CONOSCENZE:** tecniche di catering e banqueting; sistema H.A.C.C.P.; software di settore; criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

U.D. 1: L'organizzazione dell'impianto di cucina (le tipologie di impianto).

U.D. 2: La distribuzione con legame differito (legame caldo, legame freddo).

U.D. 3: I nuovi modelli organizzativi (la cucina cook and chill, la cucina sottovuoto, la cucina d'assemblaggio, criteri di scelta delle attrezzature di cucina).

U.D.: 4: L'organizzazione del lavoro di cucina (per un'organizzazione razionale del lavoro, l'organizzazione della produzione "per regole", programmazione della produzione e della distribuzione).

U.D.5: I costi di cucina, il food cost, il controllo del costo-piatto.

U.D. 6: Il banqueting e i servizi esterni (la definizione del servizio, l'organizzazione gestionale, l'organizzazione operativa).

**Educazione Civica:** Sicurezza e tutela sul lavoro, la normativa, il testo unico, diritti e doveri, la prevenzione, i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza, sicurezza dei locali e delle attrezzature, sicurezza nei processi di lavoro.

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra
- Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazione di brigata
- Colloquio-scambio
- Prova pratica in laboratorio
- Prove semi-strutturate, e domande a risposta singola.
- Piccole ricerche individuali legate poi ad una verifica pratica.

#### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "Cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;
- Eventi (cene organizzate) e lezioni pratiche in laboratorio di cucina;
- Consegna materiale su classroom;
- Utilizzo di powerpoint;
- Realizzazione di elaborati, menù e ricette in autonomia.

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

Il programma è stato svolto nell'arco delle 4 ore settimanali con attività pratiche in laboratorio della durata di 3 ore e lezioni frontali in classe di un'ora. Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro. Ogni lezione teorica è stata impostata sul ripasso veloce degli argomenti dell'ultima lezione, prima di affrontare gli argomenti nuovi.

#### **6. Criteri e strumenti di valutazione usati.**

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, a scelta, verifica orale e pratica. Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in decimi (vedi griglia di valutazione).

##### *GRIGLIA DI VALUTAZIONE*

Pertinenza delle informazioni	punti 1,5
Correttezza delle informazioni	punti 1,5
Completezza delle informazioni	punti 1,5
Individuazione delle problematiche proposte	punti 1,5
Organizzazione del testo	punti 1
Capacità di sintesi ed efficacia espositiva	punti 1,5
Uso terminologia disciplinare	punti 1,5

##### *GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRATICA ESPRESSA IN CENTESIMI*

Igiene della persona e aspetto comportamentale	punti 10
Descrizione della preparazione da eseguire	punti 18
Utilizzo degli spazi in cui si opera nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza	punti 16



Corretta manipolazione degli ingredienti	punti 16
Utilizzo appropriato delle attrezzature o apparecchiature (utensili)	punti 18
Le abilità manuali durante tutte le fasi (preparazione, cottura, presentazione)	punti 22

(la valutazione pratica espressa in centesimi, viene poi commutata in decimi).

## 7. Obiettivi raggiunti

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, gli obiettivi sono stati raggiunti in misura più che discreta dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per due alunni le competenze sono state raggiunte in misura ottima, per sei alunni le competenze sono state raggiunte in misura più che buona, per gli altri in misura da sufficiente a discreta. Considerando che deve essere ancora eseguita una verifica scritta, per buona parte della classe, la situazione della data odierna potrebbe variare.

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera.
- Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico e utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alla domanda dei mercati e valorizzando i prodotti tipici.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi.
- Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità e qualità dei prodotti.

### Obiettivi raggiunti in Educazione Civica

**ABILITÀ:** Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro, comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza, e degli atteggiamenti sicuri, prendere coscienza delle responsabilità dei lavoratori sulla sicurezza riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.

**CONOSCENZE:** La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro, piani di sicurezza aziendali, gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori, i principali pericoli nell'ambiente di lavoro, le principali norme di prevenzione antinfortunistica.

**COMPETENZE RAGGIUNTE:** Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di riferimento.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Buda Stefano**

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

**DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici -  
Settore sala e vendita**

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

## **1. Relazione finale sulla classe**

Gli alunni, hanno mostrato nel complesso un comportamento adeguato, un atteggiamento abbastanza collaborativo, una partecipazione mediamente propositiva anche se si sono evidenziate diverse assenze nei giorni di verifica, soprattutto sino al mese di febbraio. L' impegno e l'interesse si possono considerare nel complesso discreti. L'approccio alla disciplina si può ritenere abbastanza positivo, soprattutto per alcuni argomenti specifici, anche se per circa un terzo degli allievi non è seguito un adeguato impegno nello studio e nell'esecuzione e restituzione dei compiti assegnati. Anche la modalità mista delle lezioni, solo per chi era in quarantena, non ha favorito l'apprendimento dei contenuti. A partire dalla metà del mese di marzo si è notato un miglioramento nell'impegno, partecipazione ed interesse.

## **2. Programma svolto**

### **Unità A3: 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.

### **Unità A4: 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

### **Unità A6: Valorizzazione dei prodotti tipici**

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

**Unità B23:** Regioni: prodotti tipici, cucina e vini: conoscenza dei vini elencati e abbinamento con alcuni piatti e prodotti DOP e IGP della medesima regione.

#### **Piemonte**

Asti

Barbaresco

Barolo

Dolcetto di Dogliani

Roero Arneis

### **Veneto**

Amarone della Valpolicella

Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Soave Superiore

Recioto di Soave

### **Lombardia**

Franciacorta

Oltrepò Pavese

Valtellina

### **Friuli Venezia Giulia**

Colline Orientali Friuli Picolit

Ramandolo

Rosazzo

### **Emilia Romagna**

Albana di Romagna

Colli Bolognesi Classico Pignoletto

### **Umbria**

Sagrantino di Montefalco

Torgiano Riserva

### **Toscana**

Brunello di Montalcino

Chianti Classico

Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba

Vernaccia di San Gimignano

### **Marche**

Conero

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva

### **Lazio**

Frascati Superiore

Cesanese del Piglio

### **Abruzzo**

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

### **Puglia**

Castel del Monte Bombino nero

Primitivo di Manduria Riserva

### **Campania**

Taurasi

Greco di Tufo

Fiano di Avellino

### **Basilicata**

Aglianico del Vulture Superiore

### **Sicilia**

Cerasuolo di Vittoria

### **Sardegna**

Vermentino di Gallura

### Unità B1: Banchetti

- Disposizione di tavoli per banchetti
- Il servizio dei banchetti
- Organizzazione di un banchetto
- Disposizione dei commensali: disposizione per banchetti con pochi commensali, disposizione per banchetti con numerosi commensali

### Unità C1: Distillazione, acquaviti e liquori

- Distillazione (cenni)
- Brandy, Cognac e Armagnac
- Grappa
- Whisky
- Vodka
- Rum
- Gin
- Tequila
- Acquaviti di frutta e d'uva
- Liquori

### EDUCAZIONE CIVICA

CONTENUTI	Traguardi di competenza e obiettivi/risultati di apprendimento
<ul style="list-style-type: none"><li>- L'Alcol: consumo e dosi</li><li>- Calcolare l'alcol nelle bevande</li><li>- Dose accettabile e soglia massima</li><li>- Quanto alcol per porzione</li></ul>	<p>Comprendere gli effetti negativi che l'assunzione dell'alcol comporta e le patologie derivanti dall'abuso di bevande alcoliche. Saper applicare le tabelle di riferimento e i principi di dose accettabile e soglia massima.</p> <p>Essere in grado di calcolare l'alcol nelle bevande e quanto per porzione.</p> <p>Nel complesso si possono ritenere conseguiti gli obiettivi di apprendimento.</p>

### 3. Metodi di insegnamento adottati

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra.
- Utilizzo delle piattaforme digitali Scuolabook, Classroom, Argo (bacheca), siti specializzati.
- Lavoro individuale o gruppi di ricerca, elaborazione e restituzione.
- Prove semi strutturate e domande aperte.
- Attività di recupero sono state svolte in itinere con rallentamenti nello svolgimento del programma.
- Attivazione dello sportello help, utilizzato anche come ripasso prima di alcune verifiche scritte.

### 4. Mezzi di insegnamento utilizzati

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "SALA-BAR E VENDITA" di Oscar Galeazzi, edizione Hoepli

- Video lezioni (DDI) e lezioni miste con utilizzo della piattaforma Meet, utilizzo del registro elettronico Argo, Scuolabook, Bsmart, Classroom.
- Riviste professionali e settoriali, schede tecniche specifiche.
- Siti specializzati ambito ristorazione e enologia.

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

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

Unità A3: settembre sino metà ottobre

Unità A4: da metà ottobre sino alla metà di novembre

Unità B1: febbraio

Unità A6: dicembre

Unità C1: marzo

Unità B23: gennaio e prime due settimane di maggio

Educazione civica: aprile

Al termine del programma, a partire dalla terza settimana di maggio, verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro. Attività di recupero sono state svolte in itinere con rallentamenti nello svolgimento del programma.

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

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti, prove semi-strutturate, quesiti con risposte a scelta multipla, consegna e restituzione di lavoro individuali utilizzando Classroom.

Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in decimi, come da griglia di valutazioni. Per le prove orali si è utilizzato, una specifica griglia di valutazione.

### *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

Proprietà di linguaggio tecnico-professionale

## **7. Obiettivi raggiunti**

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura discreta evidenziando che due allievi che, non le hanno, del tutto acquisite: la metà del gruppo classe, ha raggiunto un livello più che sufficiente e sei alunni che, hanno conseguito un livello buono o ottimo.

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;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane

- applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente, italiano e non, finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi (solo con utilizzo del testo didattico, capitolo, gestione informatizzata dell'azienda);
- 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 e i concetti di base dell'abbinamento cibo-vino;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per promuovere e valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali, enogastronomiche del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

### **Obiettivi raggiunti in Educazione Civica**

- Comprendere gli effetti negativi che l'assunzione dell'alcol comporta le patologie derivanti dall'abuso di bevande alcoliche;
- saper applicare le tabelle di riferimento e i principi di dose accettabile e soglia massima;
- essere in grado di calcolare l'alcol nelle bevande e quanto per porzione.



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Petralia Eleonora

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

**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 è composta da n. 21 alunni. Il mio percorso didattico con la classe è iniziato nell'anno scolastico 2020/2021. Tutti gli alunni hanno mantenuto in corso d'anno un atteggiamento mediamente corretto e dimostrato disponibilità all'ascolto. Diversi di loro, se opportunamente sollecitati, si sono distinti per la capacità di dare un contributo personale, mentre alcuni altri sono rimasti ai margini. L'atteggiamento della maggior parte degli alunni è stato corretto, l'impegno profuso nell'attività scolastica e in quella domestica è risultato adeguato e la partecipazione è risultata positiva per un buon numero di studenti. Il livello di competenze raggiunto può dirsi nel complesso discreto per la maggior parte degli studenti, per alcuni sufficiente. Alcuni altri infine hanno meritato valutazioni più che discrete o buone conseguenti alla continuità dell'impegno, all'interesse dimostrato e ad adeguate competenze linguistiche – espressive. L'attività didattica è stata svolta presso la palestra dell'Istituto, al parco urbano e solamente qualche ora le lezioni sono state svolte in modo teorico in DDI.

## **2. Programma svolto**

a. Il potenziamento fisiologico inteso come miglioramento delle qualità fisiche (nella prima parte dell'anno):

**RESISTENZA:** corsa, anche con variazioni di ritmo; corsa continua e progressiva limitatamente allo spazio della palestra; serie di esercizi di preatletismo; circuiti. Circuiti per sviluppare potenza, velocità e rafforzare i muscoli. Sono stati effettuati diversi “test a navetta”.

**FORZA:** esercizi di tonicità generale individuali; esercizi per il potenziamento degli arti inferiori: piegamenti, andature; squat affondi per migliorare la forza degli arti inferiori; esercizi per il potenziamento degli arti superiori: piegamenti, esercizi in appoggio sulle mani. **PFT:** preventionale e Functional Training; esercizi Core Stability e Core Control. Test del salto in lungo da fermo e Sargent Test.

b. Gli sport di squadra in particolare:

- Frisbee: Fondamentali individuali e tattici
- Spikeball: Fondamentali individuali e tattici più torneo
- Pallavolo: Fondamentali individuali e tattici
- Basket: Fondamentali individuali e tattici
- Pallamano: Fondamentali individuali e tattici

### **ARGOMENTI di TEORIA**

1. La discriminazione razziale nello sport.

- Considerazioni personali.

2. La corretta alimentazione dello sportivo (linee guida dettate dal ministero della salute)

- integrazioni
- Il pre, durante e post gara

3. le sostanze dopanti, la wada e la nomenclatura del doping

### **EDUCAZIONE CIVICA: “sport e razzismo”**

- Visione del film “Il sapore della vittoria”
- Verifica scritta e considerazioni personali

### **3. Metodi di insegnamento adottati**

Il programma del quinto anno è stato svolto utilizzando metodologie e tecniche di insegnamento indirizzate ad un coinvolgimento degli alunni in forma attiva e consapevole per sviluppare un apprendimento cosciente.

L'approccio all'apprendimento motorio è stato di tipo globale, approfondendo solo successivamente in forma analitica i singoli gesti tecnici e sportivi. Sono state utilizzate esercitazioni individuali, a coppie e a gruppo proposte in forma dinamica e ludica. Si è cercato di porre l'alunno in "situazioni problema" in modo da stimolare nel ragazzo una ricerca autonoma di soluzioni e una correzione personale dell'errore, presupposto per trasferibilità di abilità e competenze.

Per assecondare la libera espressione degli alunni è stata sempre richiesta un'esecuzione naturale ed individualizzata, secondo le capacità, le inclinazioni e la personalità dei singoli.

Sono state utilizzate inoltre lezioni frontali per approfondire gli argomenti teorici del programma oltre a lezioni online dettate dal momento delicato in cui ci troviamo.

In riferimento ai mezzi di insegnamento, sono stati utilizzati i piccoli e grandi attrezzi presenti nella palestra dell'istituto.

### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

Sono stati forniti agli alunni filmati, appunti, file e spiegazioni dettagliate inserite su Classroom.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali. Le attività sono state svolte nella palestra dell'istituto, al parco urbano e per poche ore in DDI.

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

Offrendo agli alunni attività nelle quali l'obiettivo è stato soprattutto riferito a sé stessi e non al risultato atteso, ho cercato di creare le condizioni affinché gli alunni potessero affrontare con serenità le attività proposte, acquisendo consapevolezza dei propri mezzi e delle proprie aspirazioni. La nostra materia attraverso una corretta applicazione metodologica può contribuire a creare competenze spendibili a largo raggio nel contesto sociale e lavorativo di ogni individuo.

L'apprendimento individuale è stato verificato tramite prove oggettive (test pratici e scritti, orali) per misurare il grado di preparazione raggiunto e tramite la valutazione soggettiva per verificare impegno, interesse e partecipazione attiva.

Per valutare si è tenuto conto di:

- situazione di partenza
- capacità individuali
- impegno dimostrato
- partecipazione attiva
- interesse per la materia
- abilità tecniche specifiche in rapporto alle capacità iniziali
- conoscenze acquisite
- conoscenza teorica degli argomenti trattati

In particolare ho seguito, in modo elastico, questo schema di valutazione individuale:

**ECCELLENTE/OTTIMO:** l'allievo è socievole ed è dotato di buone/ottime capacità motorie, ha partecipato attivamente e costantemente alle varie fasi della preparazione. Ha mostrato interesse per tutte le attività proposte e sa organizzare il lavoro o il momento del gioco, del quale ha padronanza dei fondamentali.

**BUONO/DISCRETO:** l'allievo è dotato di sufficienti/discrete capacità motorie. La partecipazione è nella regolarità. Preferisce un certo tipo di attività ma non in modo rigido: a) ha mostrato volontà di migliorare le carenze motorie e predilige l'attività programmata per il potenziamento fisiologico; b) ha mostrato interesse per l'attività ludica, è combattivo, gli piace confrontarsi con gli altri e predilige il gioco di squadra.

**SUFFICIENTE:** l'allievo ha partecipato in modo saltuario alle lezioni e questo non ha permesso di valorizzare le proprie potenzialità fisiche.

**INSUFFICIENTE:** l'allievo non ha partecipato regolarmente alle lezioni per le numerose giustificazioni o assenze.

## **7. Obiettivi raggiunti**

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

- Conoscenza del sé corporeo
- Conoscenza delle basi anatomiche del nostro corpo
- Conoscenza della fisiologia e della metodologia dell'allenamento
- Capacità di elaborare un piano di allenamento in base alle proprie capacità motorie di base
- Raggiungimento di una discreta, capacità di valutare il proprio stato di efficienza fisica, saperlo mantenere e migliorare.
- Saper praticare delle attività sportive (saper risolvere situazioni problematiche)
- Consolidamento del carattere (autocontrollo, fiducia in sé stessi, rispetto reciproco, collaborazione, responsabilizzazione).
- Responsabile consapevolezza dei concetti fondamentali per la tutela della salute e la prevenzione degli infortuni.

## **Obiettivi raggiunti in Educazione Civica**

- Capacità di elaborare un pensiero sulle differenti religioni
- Capacità di elaborare un pensiero riguardo le discriminazioni razziali nello sport e il modo in cui lo sport possa abbattere tale problema.
- Riflettere sul concetto di uguaglianza.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Nicosanti Chiara**

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

**DISCIPLINA: Religione Cattolica**

- 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 21 alunni, di cui 9 femmine e 12 maschi, un solo alunno non avvalentisi dell'IRC. Gli studenti si sono dimostrati non sempre attenti e partecipi alle lezioni e non sempre hanno dimostrato interesse per gli argomenti proposti, l'attenzione è stata selettiva, in base agli interessi personali. Nonostante ciò il rapporto docente-discente è da considerarsi abbastanza soddisfacente. Solamente alcuni alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato impegno costante, particolare maturità e discreta conoscenza della materia. Hanno, inoltre, evidenziato una sufficiente motivazione all'apprendimento e al confronto, dimostrandosi capaci di ascoltare i compagni e di rispettarne le idee con empatia e serietà.

## **2. Programma svolto**

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

Contenuti:

- Ateismo e Fede religiosa a confronto: visione della vita e delle relazioni.
- L'importanza ed il riconoscimento dei valori fondamentali, religiosi e non religiosi. Beni materiali e valori a confronto.
- Analisi degli avvenimenti contemporanei dal punto di vista morale.
- Il concetto di coscienza. Singola e collettiva.
- Bene e male a confronto. Riflessioni sull'esistenza, l'origine e la convivenza dei due concetti.
- Riflessioni sulla pandemia mondiale: il male e la depressione.
- Il ruolo di Dio nelle situazioni negative.
- Il post covid e la ricostruzione di una società futura: cosa tenere e cosa lasciare.
- Pensieri e riflessioni sulla guerra: la guerra ieri e oggi, la spiegazione delle cause, analisi sui responsabili.
- Regole alimentari nelle principali religioni: Religioni monoteiste (Ebraismo, Cristianesimo e Islam), religioni politeiste (Induismo e Buddhismo).

## **3. Metodi di insegnamento adottati**

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

#### **4. Mezzi di insegnamento utilizzati**

- a. Lezione frontale
- b. Lezione interattiva
- c. Dialoghi guidati
- d. Brain storming

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

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

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

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti i ragazzi sono stati invitati a seguire le lezioni intervenendo attraverso domande, riflessioni personali, soprattutto verbali, raccogliendo materiale e riportando le loro esperienze quotidiane.

La valutazione si è basata sull'attenzione allo svolgimento delle lezioni, sul desiderio di un serio confronto con la visione cristiana della vita e sull'impegno della ricerca personale.

#### **7. Obiettivi raggiunti**

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

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

## Percorsi formativi professionalizzanti Classe 5<sup>a</sup>A settore Enogastronomia - CUCINA AA.SS. 2019/20 - 2020/21 - 2021/22

### ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA CON INDIRIZZO CUCINA (ENOGASTRONOMO)

**Destinatari: alunni 3<sup>a</sup>A, 4<sup>a</sup>A, 5<sup>a</sup>A**

#### **PROFILO PROFESSIONALE**

L'esperto di enogastronomia con indirizzo di Cucina è colui che, in rapporto alla struttura in cui opera, interviene nelle operazioni di pianificazione, organizzazione e gestione di eventi. Può operare sia nei settori pubblici, sia nei settori privati, per l'organizzare eventi enogastronomici (fiere, sagre manifestazioni, itinerari dei sapori e promuove le tipicità di un territorio). Inoltre sa gestire il comparto F&B ed effettuare consulenze per ristoranti e pubblici esercizi. Interviene nelle operazioni di approvvigionamento delle derrate, in relazione al rapporto di qualità- quantità- costi, nella loro selezione, preparazione e trasformazione. Controlla le materie prime e le attrezzature, verifica la merce e ne controlla la conservazione in ottemperanza alla normativa vigente. In particolare conosce e sa operare, con adeguate competenze, nelle moderne strutture ristorative, sa progettare e preparare in rapporto alle esigenze della clientela, sa rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, ai fornitori e al cliente. Sa intervenire e prestare soccorso in caso di infortuni. Conosce e sa usare le tecnologie informatiche per ottimizzare i tempi di lavoro. Conosce almeno due lingue straniere e possiede capacità di comunicazione e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

#### **CONOSCENZE**

- Conoscere le norme che regolano l'igiene (H.A.C.C.P.) e la sicurezza sul lavoro.
- Conoscere le nozioni di antinfortunistica e primo soccorso.
- Conoscere il mercato dei prodotti alimentari con riferimento ad alcune D.O.P. e I.G.P.
- Conoscere i prodotti nelle loro caratteristiche organolettiche e di classificazione (per gamme) e la gestione del settore economato.
- Conoscere le diverse tipologie di impianto: cucina tradizionale, evoluta, centro produzione pasti, la cucina di finizione, la cucina satellite e il sistema cook&chill (cottura, abbattimento e sottovuoto).
- Conoscere le nuove formule ristorative.
- Conoscere le varie tipologie di catering Industriale e le tecniche di distribuzione differita.
- Conosce il servizio di sala, le corrette procedure e le regole classiche del servizio.
- Conoscere il servizio delle bevande (acque minerali, vino, birra) e la corretta conservazione del vino.
- Conoscere le tecnologie informatiche.
- Conoscere le nuove tendenze gastronomiche e nuovi format che porteranno alla creazione di nuove proposte ristorative (es. food court).

#### **ABILITÀ**

- Saper distinguere le varie tipologie di ristorazione e le varie situazioni di lavoro.
- Saper selezionare i vini ed abbinarli al cibo.
- Saper selezionare i prodotti per la preparazione di buffet, banchetti, menu a tema, pranzi per cerimonie, menu programmati (rotativi e ciclici).

- Saper realizzare preparazioni di pasticceria dolce e salata.
- Saper comunicare in lingua con clienti stranieri.
- Saper gestire il magazzino con competenze informatiche.
- Saper realizzare un piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

#### **COMPETENZE PROFESSIONALI E RELAZIONALI**

- Rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, al cliente.
- Pianificare e gestire i rapporti con i fornitori.
- Organizzare e coordinare le risorse umane.
- Individuare le esigenze del mercato e della clientela.

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

- dare agli allievi partecipanti delle competenze professionali, in un settore in continua ricerca di personale adeguatamente formato, stagionale e non, part-time e full time;
- fornire alle imprese operanti nel settore, personale preparato e competente, in grado di soddisfare una clientela sempre più esigente;
- rispondere alle richieste di qualificazione del personale proveniente dalle associazioni di categoria.

### **TABELLA RIASSUNTIVA P.C.T.O. AA.SS. 2019/20 - 2020/21 - 2021/22**

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
Alternanza scuola-lavoro (PCTO) presso aziende del territorio, 3 settimane da gennaio a marzo 2020	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico-ITP
Alternanza scuola-lavoro (PCTO) presso aziende del territorio, 3 settimane da maggio a giugno 2021	120	Tutor aziendale	Tutor scolastico -ITP
Totale ore alternanza minime per allievo. *Causa covid non tutti hanno eseguito il regolare monte ore annuale recuperando parzialmente l'anno dopo.	<b>240</b>		



**Percorsi formativi professionalizzanti**  
**Classe 5<sup>a</sup>A settore Enogastronomia - CUCINA**  
**AA.SS. 2019/20 - 2020/21 - 2021/22**

**TEMPI PREVISTI**

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

**MODALITÀ ESECUTIVE**

Lezioni teoriche nel primo pomeriggio.

Pratica operativa in orario pomeridiano-serale.

Visite a fiere, cantine, aziende alberghiere e ristorative, in base alla disponibilità dell'azienda/ente ospitante.

Partecipazione a concorsi.

**ARTICOLAZIONE DEL CORSO (in moduli)**

<b>MODULI</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO ESTERNO</b>	<b>DOCENTI</b>
Lezione approfondimento 21/09/2020	4		ITP REFERENTE
Lezione approfondimento 22/09/2020	4		ITP REFERENTE
Corso macelleria sui tagli del bovino adulto	3	Esperto macellaio	ITP REFERENTE
Progetto "Nous mangeons comme parlons"	3*		ITP REFERENTE
Cena Bicentenario Artusi	5	ITP	ITP REFERENTE
"Onion Day"	13*		ITP REFERENTE
Lezione di macelleria "Il maiale e i suoi prodotti"	6	Esperto macellaio	ITP REFERENTE
Corso Grana Padano	3	Esperto Consorzio Grana Padano	ITP REFERENTE
Presentazione concorso Combiguru	1	Relatore azienda Unox	ITP REFERENTE
Corso sul gelato	3	Esperto gelataio	ITP REFERENTE
Cena "Borsa di studio Bolognesi"	10*	Chef stellati ex allievi	ITP REFERENTE
Corso "Azzurro come il mare"	4	Esperto chef tecniche innovative	ITP REFERENTE
Cena "Classi quinte"	6		ITP REFERENTE
Concorso "Oro Bianco"	28*	ITP	
Totale ore moduli	<b>39</b>		
* Ore attività solo per alcuni allievi	<b>54*</b>		