



**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> corso per adulti  
Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
Articolazione: Enogastronomia



# **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)

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

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A corso per adulti**

Contenuto:

#### **a) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTE**

- 1) Elenco dei candidati
- 2) Presentazione del Profilo Professionale
- 3) Relazione sulla classe
- 4) Educazione Civica

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

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> <b>Lingua e letteratura italiana</b> | <input type="checkbox"/> <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Storia</b>                        | <input type="checkbox"/> <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>         |
| <input type="checkbox"/> <b>Matematica</b>                    | <input type="checkbox"/> <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b> |
| <input type="checkbox"/> <b>Inglese</b>                       | <input type="checkbox"/> <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                            |
| <input type="checkbox"/> <b>Francese</b>                      |   |



# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

## SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

### ELENCO CANDIDATI - CLASSE 5<sup>A</sup> corso per adulti

Cognome e Nome	
1.	BARBETTA ANDREA
2.	BRANZAGLIA MARCO
3.	CASTELLUCCCI MATILDA
4.	CIMO' MORTE EMILY
5.	CUCCHI ALESSANDRO
6.	ESPOSITO ALDO
7.	FEDELE ALESSIO
8.	FIORI SIMONA
9.	GORDINI GIULIA
10.	LOLLI MATTEO
11.	MAMBRINI ARTEMIDE
12.	NASOLINI ENRICO
13.	SANSONI STEFANO
14.	SMAKAJ MARGARITA

## 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> corso per adulti, “*Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera*”, articolazione “*Enogastronomia*”, risultava composta, a inizio anno, da 16 corsisti ognuno con l’obbligo di valutazione in una o più discipline in relazione ai propri crediti; due corsisti non hanno mai frequentato mentre una terza corsista, dopo 1-2 presenze, ha interrotto anche lei la frequenza. All’inizio del mese di febbraio si è aggiunto alla classe un corsista proveniente dall’Istituto Alberghiero “Tonino Guerra” di Cervia.

Pertanto, al momento della stesura del presente documento, 14 corsisti hanno frequentato e svolto tutte, o in parte, le verifiche relative ai moduli previsti. Dei 14 corsisti 9 provengono dalla 4<sup>A</sup> corso per adulti dello scorso anno scolastico o, in un caso, di due anni fa, mentre 2 provengono dalla classe 5<sup>A</sup> corso per adulti dello scorso anno scolastico; infine un corsista proviene dalla classe 4<sup>A</sup> del corso diurno del nostro stesso istituto, frequentato alcuni anni fa. Per quanto riguarda la componente docenti del Consiglio di classe, è mancata la continuità, nel passaggio dal quarto al quinto anno, per gli insegnanti di tutte le discipline, eccetto la docente di Scienza e Cultura dell’Alimentazione.

Nonostante il gruppo classe si presenti eterogeneo sotto molti aspetti tra cui età, livello culturale, motivazione e impegno, il giudizio è sicuramente positivo. La quasi totalità dei corsisti si è mostrata collaborativa e interessata al dialogo educativo manifestando interesse ad ampliare le proprie conoscenze anche con approfondimenti e collegamenti alla realtà del mondo attuale ogniqualvolta la specifica disciplina rendeva possibile tale collegamento. La frequenza è stata soddisfacente per la maggioranza della classe; solo un numero ristretto di alunni ha collezionato un numero consistente di assenze.

Le attività didattiche sono state svolte per la quasi totalità in presenza; si è ricorsi alla didattica a distanza quasi esclusivamente per quei corsisti affetti da Covid 19 e/o in isolamento.

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti a livelli differenziati e alcuni alunni conoscono gli argomenti in modo superficiale. Al momento della stesura del presente documento sono riconoscibili i seguenti livelli di profitto: un primo gruppo può essere definito d’eccellenza per interesse, partecipazione, assiduità e risultati conseguiti nelle prove di verifiche, grazie anche ad un efficace metodo di studio e discrete competenze di base. Un secondo gruppo ha raggiunto comunque buoni risultati grazie ad un impegno costante e capacità comunicative semplici ma corrette. Un terzo gruppo, costituito da un ristretto numero di corsisti, presenta ancora, nonostante l’impegno difficoltà nel rielaborare e interpretare criticamente i contenuti. Infine un ultimo gruppo costituito da due corsisti, al momento della stesura del presente documento, presenta ancora numerose insufficienze da recuperare, in diverse discipline, sia per lo scarso impegno che per l’elevato numero di assenze collezionato.

## Educazione Civica

L'organizzazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica è stato affidato in contitolarità ai docenti della classe in base ai contenuti del curricolo e alla programmazione redatta. Il coordinamento della materia all'interno del consiglio di classe è stato affidato al prof. Fattori Pino, che si è rapportato con la referente d'istituto e con i colleghi del consiglio di classe coinvolti.

Si precisa che l'insegnamento di educazione civica ha occupato 33 ore distribuite per tutto l'anno scolastico e ha coinvolto le seguenti discipline: Italiano/Storia, DeTa, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio servizi enogastronomia settore cucina, Laboratorio servizi enogastronomia settore sala e vendita, Inglese.

**Uguaglianza e diritti fondamentali:** parità di genere, cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate, prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Materia	Docente	Contenuti	Traguardi di competenza e obiettivi/risultati di apprendimento	Ore di
Italiano/Storia	Bartolini Stefano	Il cammino della democrazia nel XX° secolo	Comprendere e saper analizzare/interpretare i principali eventi del '900 in chiave di maggiore giustizia sociale, per l'individuo e la comunità. Imparare e saper analizzare/ interpretare le fondamentali svolte in tema di diritti civili in Italia dal secondo dopoguerra ad oggi.	6
DeTa	Fattori Pino	La parità di genere come principio fondamentale dell'U.E. Gli organi dell'Unione Europea e come si stanno muovendo per rimuovere i "gender gap"	La parità di genere tra uomo e donna come principio fondamentale dell'Unione Europea. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate, prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; il tutto avvalendosi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione anche virtuali.	8
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Venice Rosaria	Salute e benessere: Dietetica e Dietoterapia	Saper proporre menù funzionali alle esigenze dietologiche e fisiologiche della clientela	5
Enogastronomia cucina	Tampieri Domenico	La sicurezza e tutela sul lavoro, normativa, obblighi e diritti del lavoratore e datore di lavoro	Conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali in fatto di sicurezza. Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, riconoscere le modalità con cui l'azienda e il lavoratore dovrebbero operare nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.	8

Inglese	Raffoni Tanya	A Virtual Life: How Social Media Changes our perceptions.	Confronto sull'impatto dei social media sulla vita delle persone, e di quanto gli standard estetici e di stili di vita siano cambiati. Comprendere l'importanza dei social media, cercando di coglierne il potenziale positivo e gli eventuali pericoli.	4
Sala e vendita	Morrongiello Enrico	Bere consapevolmente L'Alcol: consumo e dosi Calcolare l'alcol nelle bevande Dose accettabile e soglia massima Quanto alcol per porzione	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. Essere in grado di calcolare l'alcol nelle bevande e quanto per porzione	2
<b>Totale Ore</b>				<b>33</b>

Tutti i contenuti indicati in tabella sono stati svolti adeguatamente; sono stati raggiunti i traguardi di competenze e conseguiti gli obiettivi di apprendimento per ciascuna delle discipline riportate nella tabella stessa.



# 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 2021/22

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Stefano Bartolini

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> corso per adulti

**DISCIPLINA:** Lingua e letteratura italiana

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

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

Il corso di lingua e letteratura italiana, durante l'anno scolastico 2021/2022, è stato frequentato da dieci corsisti – numero comprensivo di uno studente che si è iscritto verso la fine di gennaio. In ordine alla frequenza va registrata una certa simmetria: metà della classe ha frequentato con assiduità, l'altra, invece, con una certa incostanza – in modo particolare, due corsisti hanno ammonticchiato un numero di assenze piuttosto importante.

Il gruppo, ad onta delle differenze anagrafiche e caratteriali, è piuttosto coeso, e spesso i corsisti rimasti indietro hanno potuto contare sull'aiuto degli altri. Questo spirito di collaborazione ha reso le attività laboratoriali fruttuose, le discussioni franche.

La preparazione iniziale della maggior parte degli studenti, che, per motivi di vario genere, era piuttosto lacunosa, è stata positivamente controbilanciata da un interesse e da un grado di partecipazione che non posso non apprezzare. Anche gli studenti che lavorano si sono dimostrati disposti all'approfondimento e allo studio, benché questo talvolta implichi la rinuncia al riposo. In alcuni casi mi sono trovato davanti a degli alunni decisamente atteggiati all'apprendimento e molto più versati nella disciplina di quanto non mi aspettassi. L'atteggiamento positivo della maggior parte della classe ha reso quest'anno scolastico, per quanto mi riguarda, proficuo e piacevole.

In ordine al profitto, la classe può essere ripartita nei seguenti sottogruppi: un alunno che, per interesse e propensioni individuali, eccelle, contribuendo in particolar modo alla riuscita delle lezioni a carattere seminariale; un gruppo di quattro studenti che, grazie anche all'impegno profuso, hanno raggiunto gli obiettivi didattici prefissati ad inizio anno in modo del tutto soddisfacente; tre studenti



con qualche difficoltà; infine due studenti il cui profitto ha ricevuto non poco detrimento da una frequentazione episodica e incostante.

## 2 – Programma svolto

### UDA 1: POSITIVISMO, VERISMO E SCAPIGLIATURA

- La temperie positivista e il pensiero di Auguste Comte.
- Una letteratura “positivisticamente atteggiata”: Émile Zola e la concezione del romanzo sperimentale come “opera-referto”.
- Il rapporto tra darwinismo e letteratura.
- Il romanzo verista e le sue tecniche: Giovanni Verga, Federico De Roberto e il teorico del verismo, Luigi Capuana.
- La necessità di un altro tipo di “vero”: Emilio Praga, Iginio Ugo Tarchetti e la scapiigliatura milanese.
- Vittorio Imbriani e la critica delle mode linguistiche manzoniane.
- L’officina carducciana.

### UDA 2: DAL DECADENTISMO ALLE AVANGUARDIE STORICHE

- Stéphane Mallarmé e la poesia simbolista.
- *Les poètes maudits*: Arthur Rimbaud e Paul Verlaine.
- Il dandy e l’esteta: *À rebours* di Joris-Karl Huysmans.
- Giovanni Pascoli e la “nuova poesia”.
- Gabriele D’Annunzio, il poeta-tribuno.
- Letteratura e filosofia nelle terre irredente: Scipio Slataper e Carlo Michelstaedter.
- Il Futurismo nelle arti visive e in letteratura.
- Approfondimento della filosofia nicciana e della sua ricezione nel primo Novecento.
- Il Crepuscolarismo: Guido Gozzano e Sergio Corazzini.
- La crisi del concetto tradizionale di persona e la decostruzione della società borghese: Luigi Pirandello e Italo Svevo.
- I poeti vociani: Dino Campana, Camillo Sbarbaro, Clemente Rebora.

### UDA. 3: L'ERMETISMO

- Crisi e declino delle avanguardie tra i due conflitti mondiali.
- Restaurazione valoriale e recupero della tradizione: «La Ronda» e il classicismo di Vincenzo Cardarelli.
- Giuseppe Ungaretti: dalla polverizzazione dei moduli metrici in *L’Allegria* al graduale ricomponimento delle forme poetiche tradizionali.
- Salvatore Quasimodo: il tema dell’esilio e l’impossibilità di fare arte dopo il disastro della Seconda guerra mondiale.
- Eugenio Montale: la «poetica dell’oggetto», il franare dell’«illusione» quotidiana e il «male di vivere».
- Tematiche e stile del *Canzoniere* di Umberto Saba.

## UDA 4: NARRATIVA E TEATRO NEL SECONDO NOVECENTO

- Alberto Moravia: l'arte come testimonianza disillusa del proprio tempo; tematiche e stile de *Gli indifferenti*.
- Carlo Emilio Gadda: la ricerca di un modulo espressivo nuovo per una realtà intricata; struttura e stile del *Pasticciaccio*.
- Pier Paolo Pasolini: la dura polemica contro il prospettivismo, l'attrazione per il mondo popolare e il rifiuto della civiltà.
- Italo Calvino: favola e mito nella trilogia *I nostri avi*.
- Il teatro dell'assurdo di Eugène Ionesco e Samuel Beckett.

Allo studio della letteratura, scandito dalle UDA appena censite, sono state affiancate attività laboratoriali dedicate alla composizione di un testo scritto, durante le quali le corsiste e i corsisti si sono potute/i misurare con la scrittura, producendo lavori personali che potessero essere letti, analizzati e criticati costruttivamente dal resto della classe. Queste attività sono state proposte, tra le altre cose, per la preparazione alla prima prova scritta dell'esame di Stato.

### Educazione civica

- Approfondimento del rapporto tra lingua e politica.
- Approfondimento del concetto di "porosità" linguistica, ossia di come e perché una lingua riceva termini ed espressioni proprie di un'altra.

Nota bene: il programma di Educazione Civica relativo a Lingua e letteratura italiana integra quello relativo a Storia, che, limitatamente alle discipline di mia competenza, costituisce la dorsale delle attività proposte quest'anno per lo svolgimento dell'insegnamento di Educazione Civica.

### 3 – Metodi di insegnamento adottati

- Lezioni frontali, necessarie per l'inquadramento preliminare degli argomenti.
- Esercitazioni, a carattere laboratoriale, di scrittura.
- Lezioni dedicate al ripasso corale, finalizzate al consolidamento.
- Occasionali sedute di brainstorming.

### 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

- Libro di testo: C. Giunta, *Cuori intelligenti* (Vol. 3). Novara: De Agostini Scuola, 2016.
- Saggi critici e articoli forniti alle corsiste e ai corsisti in fotocopia.
- Immagini, documenti, slide e mappe concettuali proiettate sulla LIM.
- Spunti bibliografici condivisi su Google Classroom.
- Appunti presi a lezione dalle corsiste e dai corsisti.

### 5 – Spazi e tempi del percorso formativo

Per l'attività didattica disciplinare sono previste tre ore settimanali. Il programma è stato articolato in quattro UDA. L'impostazione modulare della didattica ha permesso, tra le altre cose, di rimodellare continuamente il programma e di adattarlo alle caratteristiche della classe.

Occasionalmente, in base a decisioni prese di volta in volta da tutti i membri del consiglio di classe, le

lezioni si sono svolte in *modalità mista*, per permettere alle corsiste e ai corsisti che avessero certificato la propria positività al Covid-19 o che fossero in attesa dell'esito del tampone molecolare di prendere parte alle lezioni tramite la piattaforma Google Meet.

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

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Discussioni guidate
- Riflessione parlata

Sono stati oggetto di valutazione anche il grado di partecipazione, l'interesse dimostrato, l'atteggiamento tenuto a lezione e il numero di presenze durante tutto l'anno scolastico.

## **7 – Obiettivi didattici raggiunti**

Si può dire che gli obiettivi didattici del corso siano stati raggiunti, secondo gradi differenti, dalla maggior parte della classe. Due alunni, pur potendo contare sull'appoggio dei compagni e dell'insegnante, hanno accumulato troppe assenze per poter disporre delle conoscenze, delle abilità e delle competenze che questo corso può fornire, rafforzare e sollecitare.

Gli obiettivi raggiunti durante l'anno sono i seguenti:

- conoscere le linee di sviluppo della letteratura italiana del secondo Ottocento e del Novecento;
- sapere individuare le connessioni tra la letteratura italiana e quella europea;
- essere in grado di cogliere i rapporti profondi tra l'arte, la cultura e la politica;
- sapere esprimere per iscritto il proprio pensiero, quale che sia la situazione e quale che sia l'ambito, argomentandolo in modo chiaro e articolato.



# 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 2021/22

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Stefano Bartolini

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> corso per adulti

**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**

Il corso di storia, durante l'anno scolastico 2021/2022, è stato frequentato da dieci corsisti – numero comprensivo di uno studente che si è iscritto verso la fine di gennaio. In ordine alla frequenza va registrata una certa simmetria: metà della classe ha frequentato con assiduità, l'altra, invece, con una certa incostanza – in modo particolare, due corsisti hanno ammonticchiato un numero di assenze piuttosto importante.

Il gruppo, ad onta delle differenze anagrafiche e caratteriali, è piuttosto coeso, e spesso i corsisti rimasti indietro hanno potuto contare sull'aiuto degli altri. Questo spirito di collaborazione ha reso le attività laboratoriali fruttuose, le discussioni franche.

La preparazione iniziale della maggior parte degli studenti, che, per motivi di vario genere, era piuttosto lacunosa, è stata positivamente controbilanciata da un interesse e da un grado di partecipazione che non posso non apprezzare. Anche gli studenti che lavorano si sono dimostrati disposti all'approfondimento e allo studio, benché questo talvolta implichi la rinuncia al riposo. In alcuni casi mi sono trovato davanti a degli alunni decisamente atteggiati all'apprendimento e molto più versati nella disciplina di quanto non mi aspettassi. L'atteggiamento positivo della maggior parte della classe ha reso quest'anno scolastico, per quanto mi riguarda, proficuo e piacevole.

In ordine al profitto, la classe può essere ripartita nei seguenti sottogruppi: un alunno che, per interesse e propensioni individuali, eccelle, contribuendo in particolar modo alla riuscita delle lezioni a carattere seminariale; un gruppo di quattro studenti che, grazie anche all'impegno profuso, hanno raggiunto gli obiettivi didattici prefissati ad inizio anno in modo del tutto soddisfacente; tre studenti che, per via di un po' troppe assenze e di un impegno alterno, hanno conseguito gli obiettivi didattici con qualche difficoltà; infine due studenti il cui profitto ha ricevuto non poco detrimento da una frequentazione episodica e incostante.

## **2 - Programma svolto Storia**

### **UDA 1: EUROPA E MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO**

- La *belle époque*; la nascita della società di massa.
- Frederick Taylor e il fordismo.
- La crisi agraria e l'emigrazione dall'Europa.
- La competizione coloniale.
- Le teorie razziali di de Gobineau e Haeckel.
- La conferenza di Berlino (1884 – 1885) e la spartizione del continente africano.
- La rivolta dei *Boxer* in Cina.
- Il Giappone Meiji.
- La geopolitica degli Stati Uniti tra il XIX e il XX secolo: dalla “dottrina Monroe” al “corollario Roosevelt”.
- La seconda guerra boera (1899 – 1902).

### **UDA 2: L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

- La Germania di Guglielmo II.
- La Francia e il cosiddetto *Affaire Dreyfus*.
- La fine dell'età vittoriana in Gran Bretagna.
- L'Impero austro-ungarico e la questione delle nazionalità.
- La Russia zarista tra reazione e spinte democratiche.
- La corsa al possesso del Marocco.
- Il graduale declino dell'Impero ottomano.
- La guerra russo-giapponese (1904 – 1905).
- Le guerre balcaniche (1912 – 1913); l'America latina e la Rivoluzione messicana.
- L'Italia giolittiana.
- La Grande Guerra e il suo valore di cesura epocale.
- La Rivoluzione russa fino alla morte di Lenin (1924).
- Approfondimento: il genocidio degli armeni.

### **UDA 3: L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- La crisi italiana del dopoguerra; il “biennio rosso” e la nascita del PCI.
- L'impresa di Fiume e il trattato di Rapallo.
- L'avvento del fascismo: dal “fascismo diciannovista” alla marcia su Roma.
- La transizione dallo Stato liberale allo Stato fascista; il fascismo e la Chiesa; la politica estera di Mussolini.
- La Repubblica di Weimar e la nuova Costituzione (1919).

- L'ascesa del nazismo e la crisi della Repubblica di Weimar.
- La costruzione dello Stato nazista, i caratteri del totalitarismo nazista e la politica estera di Hitler.
- L'Unione Sovietica dopo Lenin: l'ascesa di Stalin, i piani quinquennali, la collettivizzazione e la "dekulakizzazione", le Grandi purghe e i caratteri dello stalinismo.
- L'Europa tra autoritarismi e democrazie in crisi.
- La guerra civile spagnola (1936 – 1939).
- L'espansionismo giapponese e la guerra civile in Cina.
- La Seconda guerra mondiale.

#### **UDA. 4: DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS**

- L'assetto geopolitico dell'Europa dopo la Seconda guerra mondiale
- Il dominio delle superpotenze Usa e Urss.
- L'Europa divisa: la "cortina di ferro".
- La crisi di Berlino e la divisione della Germania.
- La dottrina Truman; la NATO e il Patto di Varsavia; il maccartismo.
- Il confronto fra le superpotenze in Estremo Oriente: la vittoria comunista in Cina e la guerra di Corea.
- La graduale decolonizzazione in Asia, Medio Oriente e Nordafrica.
- La nascita dello Stato di Israele.
- La crisi di Suez e la guerra d'Algeria.
- Approfondimento: panarabismo e panafricanismo.
- Krusciov e Kennedy: dalla "coesistenza pacifica" alle crisi di Berlino e Cuba; la guerra del Vietnam.
- La Cina di Deng Xiaoping.
- L'anno 1979: la rivoluzione khomeinista e l'invasione russa dell'Afganistan.
- L'Italia dal dopoguerra a Tangentopoli: linee di sviluppo ed eventi fondamentali.
- 1989 – 1991: la fine della Guerra Fredda, il crollo del muro di Berlino e la dissoluzione dell'Urss.

#### **Educazione civica**

- Le radici storiche della crisi ucraina (2022): la Rus' di Kiev; Ucraina e ucraini durante la Grande Guerra; l'entrata dell'Ucraina nell'Urss; storia dell'*Holodomor*; il regalo di Krusciov: l'annessione della Crimea all'Ucraina (1954); l'indipendenza e la storia contemporanea dell'Ucraina.
- La struttura e i caratteri della democrazia in Italia durante la Prima Repubblica.

#### **3 – Metodi di insegnamento adottati**

- Lezioni frontali, necessarie per l'inquadramento preliminare degli argomenti.
- Momenti di didattica laboratoriale, e, segnatamente, momenti di discussione critica di temi centrali della disciplina e di commento combinato dei testi proposti a lezione.
- Ripasso corale finalizzato al consolidamento.
- Sedute di *brainstorming* – questa soluzione è stata adoperata in modo particolare per lo svolgimento della UDA 4.

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

- Libro di testo: A. Barbero-C. Frugoni-C. Sclarandis, *La storia. Progettare il futuro* (Vol. 3). Bologna: Zanichelli, 2019.
- Saggi critici e articoli forniti alle corsiste e ai corsisti in fotocopia.
- Cartine geopolitiche, fotografie e mappe concettuali proiettate sulla LIM.
- Spunti bibliografici condivisi su Google Classroom.
- Appunti presi a lezione dalle corsiste e dai corsisti.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste due ore settimanali. Il programma è stato articolato in quattro UDA. L'impostazione modulare della didattica ha permesso, tra le altre cose, di rimodellare continuamente il programma e di adattarlo alle caratteristiche della classe.

Occasionalmente, in base a decisioni prese di volta in volta da tutti i membri del consiglio di classe, le lezioni si sono svolte in *modalità mista*, per permettere alle corsiste e ai corsisti che avessero certificato la propria positività al Covid-19 o che fossero in attesa dell'esito del tampone molecolare di prendere parte alle lezioni tramite la piattaforma Google Meet.

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

- Verifiche orali
- Discussioni guidate
- Riflessione parlata
- Assegnazione di lavori di ricerca intorno a tematiche storiche salienti

Sono stati oggetto di valutazione anche il grado di partecipazione, l'interesse dimostrato, l'atteggiamento tenuto a lezione e il numero di presenze durante tutto l'anno scolastico.

#### **7 – Obiettivi didattici raggiunti**

Si può dire che gli obiettivi didattici del corso siano stati raggiunti, secondo gradi differenti, dalla maggior parte della classe. Due alunni, pur potendo contare sull'appoggio dei compagni e dell'insegnante, hanno accumulato troppe assenze per poter disporre delle conoscenze, delle abilità e delle competenze che questo corso può fornire, rafforzare e sollecitare.

Gli obiettivi raggiunti durante l'anno sono i seguenti:

- conoscere le linee di sviluppo delle civiltà e delle culture mondiali;
- essere in grado di individuare le dorsali che attraversano la storia italiana, europea e mondiale del Novecento;
- essere in grado di valutare la bontà e l'attendibilità di una fonte, quale che sia l'ambito di riferimento e la situazione in cui ci si trovi;
- sapere individuare nel Novecento le matrici di buona parte del pensiero politico attuale.



# 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 2021/22

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Barbara Bonoli

**CLASSE** 5^A corso per adulti

### 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**

La classe è formata da 10 studenti di cui 1 si è inserito nella seconda parte dell'anno e ha seguito solo saltuariamente la materia; alcuni di loro sono impiegati nel mondo del lavoro, pertanto gli alunni hanno seguito le lezioni secondo frequenze e profitti non del tutto omogenei: nel complesso comunque, a parte qualche caso, ci sono stati livelli di frequenza e partecipazione alle lezioni piuttosto alti.

Il programma è stato svolto nella sua interezza, anche se per alcuni argomenti non sono stati effettuati approfondimenti particolari e collegamenti interdisciplinari.

La preparazione iniziale era abbastanza omogenea in quanto la classe è composta per lo più da alunni che hanno frequentato l'intero percorso di studi negli scorsi due anni o che si sono inseriti lo scorso anno. Dopo una fase di iniziale di ripasso dei concetti svolti nei precedenti periodi valutativi, necessario per colmare alcune lacune, si sono riusciti ad ottenere risultati piuttosto buoni, fatta eccezione per pochi alunni che hanno mostrato fragilità profonde nel calcolo algebrico di base e nell'approccio all'analisi matematica dei concetti.

La maggior parte degli allievi ha seguito con attenzione, impegno e partecipazione le lezioni; alcuni in particolare hanno una buona capacità di concentrazione e di assimilazione dei concetti teorici e utilizzano un linguaggio espositivo sufficientemente appropriato. In altri casi l'attenzione e il lavoro svolto è stato maggiormente incentrato sulla parte applicativa dando ampio spazio agli esercizi svolti in classe quale mezzo per spiegare e ripercorrere concetti teorici.



Nel complesso la classe ha dimostrato una buona partecipazione attraverso interventi, richieste di spiegazione e approfondimento; non tutti gli argomenti pregressi e dell'anno in corso sono stati completamente consolidati, ma nel complesso il livello raggiunto permette di affrontare e risolvere i principali argomenti del programma laddove gli stessi presentino un livello di media complessità. Gli obiettivi minimi risultano ampiamente raggiunti, seppur con le difficoltà descritte, relative alla capacità di utilizzare le conoscenze per approfondire i concetti e affrontare elementi della materia più complessi, nonché affrontare procedimenti risolutivi più elaborati e che necessiterebbero di connessioni fra diverse parti del programma.

Concludendo la maggior parte della classe ha raggiunto un livello di conoscenza degli argomenti affrontati complessivamente buono e in alcuni casi anche eccellenti; per le poche eccezioni di maggior difficoltà i risultati sono stati comunque sufficienti per certificare le competenze raggiunte.

## **2 - Programma svolto**

Sulla base delle caratteristiche del gruppo classe, composto da corsisti adulti, per la maggior parte lavoratori, e preso atto delle carenze riscontrate su alcuni argomenti dello scorso anno, di base si è scelto, durante i primi due mesi dell'anno, di riprendere, consolidare e approfondire tutti gli argomenti legati ad aspetti fondamentali quali equazioni e disequazioni di primo e secondo grado dando ampio spazio anche alla rappresentazione grafica.

Per la restante parte dell'anno, padroneggiati i concetti di base, si sono introdotti e approfonditi i principali aspetti legati allo studio di funzione e sua rappresentazione grafica.

Durante l'intero anno si è dedicato molto tempo agli esercizi pratici svolti a turno dagli allievi, coinvolgendo di volta in volta il resto della classe per correggere gli errori e supportare lo svolgimento laddove il diretto interessato necessitava di aiuto. L'obiettivo è stato quello di supplire, attraverso un costante lavoro in classe, alle difficoltà della maggior parte degli allievi nello svolgere in autonomia esercitazioni e approfondimenti a causa degli impegni lavorativi e delle difficoltà di assimilazione dei concetti teorici.

Le verifiche degli apprendimenti sono state puntuali e costanti durante tutto all'anno con e senza attribuzione di voto sia in forma orale che scritta.

### **UDA 1: Ripasso di equazioni, disequazioni e sistemi**

Ripasso dei concetti teorici e risoluzione di equazioni di primo e secondo grado (interi e fratte) e sistemi lineari.

Ripasso dei concetti teorici e risoluzione di disequazioni di primo e secondo grado (interi e fratte) e sistemi di disequazioni sistemi.

Rappresentazione grafica e approfondimenti sulla parabola.

### **UDA 2 Introduzione allo studio completo di funzione**

Concetto di funzione: variabile indipendente e variabile dipendente. Funzioni in forma implicita ed esplicita.

Classificazione delle funzioni. Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione (Dominio).

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani ed eventuali simmetrie.

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione, in particolare di funzioni razionali e irrazionali, interi e fratte.

Rappresentazione grafica su asse cartesiano delle informazioni raccolte dallo studio svolto.

### **UDA 3 Funzioni e continuità**

Concetto di limite e continuità di una funzione. Saper individuare punti di discontinuità di una funzione. Calcolo dei limiti con o senza forme di indecisioni.

Individuazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui.

Concetto di derivata; individuazione degli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e individuazione dei punti di massimo e minimo.

Calcolo delle derivate elementari di una funzione.

Calcolo della derivata seconda, studio della concavità di funzioni semplici e individuazione dei flessi.

#### **UDA 4 Rappresentazione di funzioni**

Descrizione delle proprietà qualitative di funzioni algebriche lineari, quadratiche intere e fratte e irrazionali intere e fratte.

Rappresentazione delle funzioni attraverso l'uso di diversi linguaggi (numerico e grafico). Determinazione delle caratteristiche fondamentali di una funzione e delle eventuali simmetrie per uno studio completo di funzioni algebriche col tracciamento del grafico ipotetico.

Osservazione e lettura del grafico di una funzione per individuare il dominio, gli zeri e gli intervalli di positività e negatività, le simmetrie, gli asintoti, i limiti e i punti di massimo e minimo.

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

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Gradualità dell'insegnamento sulla base del rendimento degli studenti;
- Attivazione di collegamenti e recupero delle conoscenze pregresse con ripresa degli argomenti necessari ad affrontare le nuove unità didattiche;
- Lezione frontale e dialogata, svolta in clima di ricerca in modo da stimolare l'attenzione richiedendo impegno, riflessione e deduzioni gradualmente crescenti;
- Lezione frontale con l'utilizzo della lavagna e coinvolgimento degli studenti nella risoluzione degli esercizi stimolando ragionamento, discussione ed esposizione orale dei concetti;
- Risoluzione di esercizi/modello da parte della docente ad integrazione delle spiegazioni teoriche;
- Risoluzione di esercizi da parte degli studenti alla lavagna senza voto per testare il livello di comprensione dell'argomento;
- Azioni di recupero, rinforzo e di sostegno in itinere sia in preparazione delle verifiche che per il recupero di lacune evidenziate dalle verifiche stesse;
- Correzione alla lavagna delle verifiche sia nei contenuti che nella forma espositiva.

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

Materiale fornito dalla docente: esercizi e correzione esercizi.

Dispense e capitoli di libri di testo disponibili online relativamente alla parte teorica e pratica.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali, suddivise in due giornate con rispettivamente due ore e un'ora.

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

I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, in base alle necessità didattiche ed educative evidenziate in itinere; in generale, la maggior parte delle ore è stata dedicata allo svolgimento del programma e alle esercitazioni pratiche necessarie per assimilare i concetti teorici.

Le verifiche sono state per lo più scritte mentre le prove orali sono state utilizzate principalmente per recuperare voti negativi o assenze durante le verifiche svolte.

Per taluni allievi il momento della verifica scritta ha rappresentato un momento di difficoltà pertanto successivamente sono stati coinvolti in momenti di recupero orale delle proprie lacune. Nella maggior parte dei casi la difficoltà maggiore si è riscontrata nei tempi di esecuzione degli esercizi che sono generalmente molto lunghi rispetto all'effettiva difficoltà degli stessi; altra difficoltà è rappresentata dalla non completa padronanza e fluidità delle basi del calcolo numerico e

letterale.

Nella correzione dei singoli quesiti sono stati presi in considerazione la correttezza del procedimento e dei risultati, la chiarezza espositiva, la coerenza tra parte teorica e parte applicativa, la verifica dei risultati ottenuti, l'utilizzo di un linguaggio appropriato, la capacità di rielaborare le conoscenze acquisite.

Le valutazioni emerse dalle singole prove sono state via via integrate prendendo in considerazione la continuità dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione e dei progressi evidenziati rispetto alla situazione di partenza.

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Per gli alunni di questo corso di studi l'apprendimento della matematica è risultato mediamente complesso, fatta eccezione per alcuni casi. In generale la complessità è stata superata grazie all'impegno e alla costanza posta nel seguire con partecipazione le lezioni. La quasi totalità dei corsisti ha raggiunto risultati discreti e in alcuni casi buoni.

Affinché l'elaborazione teorica degli argomenti trattati e la loro presentazione fosse più comprensibile si è dedicato un tempo maggiore allo svolgimento degli esercizi pratici quale mezzo per comprendere i concetti del metodo risolutivo; tale approccio ha permesso, anche ai casi più in difficoltà, di perseguire risultati importanti per il superamento del corso di studi e raggiungere gli obiettivi generici di apprendimento.



# 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 2021/22

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Tanya Raffoni

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> corso per adulti

**DISCIPLINA:** Inglese

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

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

La classe di Inglese è composta da 10 studenti. Nei tre anni non c'è stata continuità nella materia e ogni anno gli studenti si sono dovuti confrontare con docenti differenti.

Il nostro percorso insieme è iniziato dopo circa 20 giorni dall'inizio delle lezioni. Sono stata ben accolta e la classe fin da subito mi ha fatto una buona impressione per serietà e correttezza. La maggior parte degli studenti ha dimostrato sempre senso di responsabilità e collaborazione, facendo anche poche assenze e partecipando attivamente alle lezioni. Purtroppo però alcuni corsisti, per vari problemi personali, hanno fatto molte assenze e questo ha fatto sì che fosse da subito evidente un differente atteggiamento oltre ad un rendimento abbastanza carente. Un corsista sta ancora sostenendo delle prove per superare il debito del trimestre. Un nuovo studente è arrivato a Febbraio 2022 dopo trasferimento da medesimo Istituto di Cervia. Per questo studente abbiamo avuto solo da poche settimane le informazioni riguardo le UDA effettuate perciò anche per lui, oltre alle innumerevoli assenze fatte, si sta tutt'ora lavorando per riuscire a recuperare la materia.

Grazie al comportamento molto serio e attento della maggior parte degli studenti, questa classe ha sempre partecipato alle lezioni in presenza. Solo un allievo ha avuto necessità di fare una lezione in DDI.

Le verifiche finali di ogni UDA erano state previste scritte ma le ultime due verifiche sono state proposte come verifiche orali al fine di aiutare gli studenti nella rielaborazione del materiale e per dar loro modo di prendere confidenza con la prova orale dell'esame di Stato.

## **2 -Programma svolto**

### **UDA 1: Grammar and vocabulary**

- Ripasso dei tempi verbali studiati nei due anni precedenti: Present Simple, Present Continuous; Past Simple e Continuous;
- Studio del Present Perfect (con just/already/yet)
- Regole e uso dei 4 tempi del futuro: futuro con Present Simple, con Present Continuous, con To Be Going To e con Will/ Shall;
- Uso dei Comparativi (maggioranza/uguaglianza/minoranza) e uso dei Superlativi;
- Uso di alcuni verbi modali: Must, Should , Have to, Ought to.

### **UDA 2 : The Hospitality Industry**

- Types of accommodation
- The catering Industry
- Types of restaurants and bars
- Buying food and dealing with suppliers

### **UDA 3 : Food Ingredients**

- Animal- origin ingredients:  
Meat- Fish-Eggs and dairy products
- Vegetable-origin ingredients:  
Fruits - Vegetables - Pulses - Cereals - Herbs and Spices
- Beverages. Alcoholic and Non-alcoholic drinks:  
Wine - Beer - Spirits - Liqueurs - Cocktails and Mocktails
- Hot drinks: Coffee - Tea and Hot chocolate

### **UDA 4 : Food and Health:**

- A healthy lifestyle - Food groups and the Food Pyramid - The Eatwell Plate and MyPlate.
- Diets : The Mediterranean Diet and Alternative Diets
- Food Allergies and Intolerances - The Celiac Disease

### **UDA 5 : Food Safety**

- HACCP
- The HACCP seven principles
- Hazard and Risk

### **Programma di EDUCAZIONE CIVICA:**

- A Virtual Life: How Social Media Changes our perceptions.

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

Il raggiungimento degli obiettivi è stato garantito dalla costante e seria partecipazione degli studenti alle lezioni. Ogni lezione è stata svolta seguendo per lo più la stessa metodologia: lettura degli argomenti, traduzione quando necessario, rielaborazione degli argomenti tramite esercizio orale e esercizi di ascolto e comprensione. Non è stato dato compito a casa se non in rari casi e per lo più finalizzato al fissare gli argomenti con schemi personali.

Nell'ultimo periodo è stato previsto di fare lezioni solo in lingua Inglese e organizzare qualche simulazione in modo da aiutare gli studenti nella rielaborazione dei contenuti e renderli più consapevoli della loro preparazione per l'esame.

#### 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Oltre al libro di testo "Light The Fire", autori Elena Assirelli, Alessandra Vetri e Barbara Capellini, Ed. Rizzoli Languages, di cui è stato ampiamente utilizzata la parte di materiale digitale, sono state utilizzate fotocopie ed esercizi forniti dall'insegnante.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono state previste 2 ore settimanali, effettuate nella stessa giornata del lunedì, nello spazio classe. Solo per uno studente è stato necessario utilizzare la DDI con piattaforma Meet per una lezione di 2 ore. In generale i tempi dedicati alle singole UDA sono stati vari, in base alle necessità didattiche che si sono via via evidenziate. Ogni lezione prevedeva spiegazione e contestuale esercizio quindi le ore sono state tutte dedicate allo svolgimento del programma con attività di lettura, spiegazione, ascolto, ripasso e rinforzo dei contenuti previsti. Le restanti ore sono state utilizzate per le verifiche scritte e orali.

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

Le verifiche sono state predisposte al termine di ogni percorso formativo così come previsto dal Patto Formativo stabilito a inizio percorso., articolato in 5 UDA: la prima unità didattica era composta da argomenti grammaticali con utilizzo di lessico relativo alla quotidianità, mentre le restanti quattro unità didattiche erano incentrate su argomenti di teoria delle tipologie di servizio e dell'alimentazione inglese. In generale fin da subito tutti gli studenti sono stati coinvolti nella partecipazione alle lezioni cercando in ogni modo di chiarire gli argomenti, e tentando di dare ad ognuno gli strumenti per una corretta comprensione e produzione orale.

Nella valutazione delle prove scritte, ma anche dei vari momenti di esercizio personale e dialogo collettivo, sono stati sempre presi in considerazione i seguenti criteri:

- Correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali;
- Proprietà e pertinenza lessicale;
- Adeguatezza del tipo di messaggio prodotto al contesto situazionale,
- Capacità di rielaborazione personale;
- Capacità di analisi e sintesi;
- Conoscenze acquisite.

La seguente griglia è stata utilizzata sia per le verifiche scritte che per quelle orali

VOTO CONOSCENZA	COMPRESIONE ORALE E SCRITTA	PRODUZIONE SCRITTA	PRODUZIONE ORALE
<b>2-3 NON RILEVABILE</b>	Comprensione di livello elementare	Produzione elementare e limitata	Comunicazione assente o totalmente scorretta
<b>4-5 FRAMMENTARIA 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 APPROFONDATA</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 APPROFONDATA</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, APPROFONDATA 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 a livello di contenuto, sia 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 acquisito le seguenti conoscenze, competenze e abilità, sebbene con diversi livelli di padronanza:

### Conoscenze:

- Conoscenza della micro-lingua inerente al mondo degli alimenti, delle bevande e dei servizi di bar, ristorazione e catering;
- Conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute e le possibili problematiche dovute ad allergie e intolleranze alimentari;
- 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 minima ( in rari casi ben approfondita) rielaborazione personale;
- Effettuare semplici collegamenti interdisciplinari;
- Comprendere e produrre messaggi in vari registri e saper 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)

## SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Claudia Malacasa

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> corso per adulti

**DISCIPLINA:** 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**

Nel complesso la classe è composta da studenti motivati che hanno mostrato un interesse più che discreto per la disciplina. La maggior parte degli studenti ha sempre seguito le lezioni in modo attivo e partecipativo. Su 14 alunni, soltanto 2-3 non hanno frequentato in maniera costante.

A febbraio si è iscritto un nuovo studente proveniente da un altro istituto che era completamente principiante in Francese. Gli è stata fornita una dispensa con gli argomenti da recuperare, ma dopo aver assistito soltanto a due lezioni, non ha più frequentato e non esiste alcuna valutazione per lui in questa materia.

A inizio anno la classe affrontava il terzo anno di studio della lingua francese ed è stato riscontrato un buon livello di preparazione. Ciononostante, considerando che la maggior parte degli studenti sono lavoratori con un tempo limitato da poter dedicare allo studio, si è partiti con un ripasso di qualche argomento dell'anno precedente, cercando di rafforzare in elementi fondamentali della grammatica e della sintassi (affermativa, negativa e interrogativa), prima di procedere con argomenti nuovi.

Mentre il trimestre è stato dedicato più all'approfondimento grammaticale, come la coniugazione dei verbi e i diversi tempi verbali, nel pentamestre si è cercato di arricchire il lessico del settore enogastronomico con diversi argomenti relativamente alla cucina, pasticceria, alle bevande e ad alcune specialità regionali francesi. Spesso le tematiche sono state anche affrontate con del materiale audiovisivo, per stimolare la comprensione della lingua straniera.

Verso la fine dell'anno è stata snellita la parte di grammatica a favore di argomenti riguardanti anche la cultura e civiltà francese, puntando maggiormente sulle competenze orali (video, audio, dialoghi). Si è dunque tentato un approccio più comunicativo con esercizi di ascolto e comprensione per



motivare maggiormente gli studenti e per stimolare la comunicazione di un messaggio in base al suo significato, invece che concentrarsi esclusivamente sulla perfezione grammaticale o sulla fonetica. I titoli e i contenuti delle UDA sono stati leggermente variati, arricchendoli con argomenti più stimolanti, tenuto conto dell'interesse e della partecipazione positiva da parte della maggior parte degli studenti.

## 2 - Programma svolto

### UDA 1 Révision grammaire et lexique

Lessico	Grammatica
La routine quotidiana e gli orari; I pasti della giornata;  La divisa in cucina	I verbi riflessivi; I verbi del secondo gruppo (-ir); Le frasi negative; I gallicismi;

### UDA 2 Le monde de la cuisine

Lessico	Grammatica
Ricette (ingredienti, preparazione) La brigata di cucina; La mise en place;	L'imperativo; Il passé composé (la scelta dell'ausiliare, la formazione del participio passato dei verbi regolari e irregolari, l'accordo al femminile e/o plurale);

### UDA 3 Les aliments et les boissons

Lessico	Grammatica
Les courses (fare la spesa) ; Elementi di pasticceria ; Ordinare al ristorante ; Gli aperitivi/cocktail (kir, pastis); I compiti del sommelier	I pronomi COI ; Il futur simple ;

### UDA 4 La restauration et la santé

Lessico	Grammatica
Le guide Michelin ; Gli elementi nutritivi ; L'olio d'oliva ; Il mondo del lavoro (testimonianze)	I pronomi COI/COD ; I comparativi di maggioranza, minoranza, uguaglianza; Gli indicatori temporali (depuis, pendant, en...)

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

Il raggiungimento degli obiettivi è stato garantito dall'approccio comunicativo, richiedendo agli studenti una costante partecipazione alle varie attività proposte orali e scritte.

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

Il manuale in adozione è quello di Caselli A., “*Vitamines*”, ELI Edizioni (fornito in PDF) Appignanesi S., Giorgi A., Marini F. “*Les toqués de la gastronomie*”, Cappelli Editore  
Oltre ai manuali in adozione, sono state utilizzate fotocopie fornite in classe.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 2 ore settimanali il martedì dalle 19.45 alle 21.45. I tempi dedicati alle singole attività sono stati vari, in base alle necessità didattiche ed educative evidenziate in itinere.

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

Nella valutazione degli studenti si è tenuto conto complessivamente della partecipazione alle lezioni e della preparazione durante le interrogazioni e le verifiche.

### **7 - Obiettivi raggiunti**

Alla fine dell'anno scolastico, gli studenti hanno generalmente acquisito le seguenti conoscenze, competenze e abilità, sebbene con livelli eterogenei.

#### Conoscenze:

- Conoscenza del lessico inerente al mondo degli alimenti, dei ristoranti e della quotidianità.
- Conoscenza delle nozioni grammaticali di base.

#### 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.
- Comprendere e produrre messaggi orali e scritti in vari registri.



**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 2021/22**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Pino Fattori**

**CLASSE: 5<sup>A</sup> corso per adulti**

**DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva**

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

**1- Relazione finale sulla classe**

La classe è composta da 17 corsisti regolarmente iscritti, di cui 13 hanno iniziato a frequentare regolarmente ad inizio anno scolastico la disciplina “Diritto e tecnica amministrativa della Struttura Ricettiva”, mentre uno studente si è trasferito da altro istituto ad inizio 2022.

Tre studenti non hanno sostanzialmente mai frequentato, pur non ritirandosi formalmente dal corso di studi, per questi tre studenti mancano quindi le valutazioni.

La classe è composta da studenti con caratteristiche variegata dal punto di vista dell'età, motivazione, impegno, buona parte di essi lavora stabilmente e cerca nel conseguimento del diploma in “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” un'occasione di crescita personale, qualcuno un possibile cambio di carriera, alcuni di essi invece non hanno conseguito nessun diploma e vogliono quindi portare a compimento questo obiettivo.

Nella classe è emerso un gruppo allargato di elementi molto brillanti e diligenti che hanno profuso nella disciplina studio e passione, questo gruppo ha riportato valutazioni eccellenti, qualcuno supportato dal proprio background formativo, unito a capacità di logica e comprensione oltre ad uno studio ed esercizio costante.

La restante parte della classe, pur non raggiungendo livelli di profitto così alti, ha comunque dimostrato di avere buone basi dal precedente periodo valutativo ed è riuscita a seguire la disciplina con impegno, riportando risultati più che soddisfacenti.

Buona la frequenza della quasi totalità dei corsisti, a parte quattro elementi che hanno frequentato saltuariamente e i tre che non hanno mai frequentato.

L'anno scolastico è stato caratterizzato solo da un breve periodo in cui la didattica in presenza è stata sostituita dalla didattica a distanza (DDI). Non si sono rilevate particolari difficoltà di connessione, avendo creato da subito una classroom e utilizzato il relativo link di meet.

Avendo già sperimentato questa modalità lo scorso anno tutti i corsisti sono stati in grado di partecipare alle lezioni a distanza senza particolari problemi. Nonostante la particolare situazione la classe ha mantenuto il consueto impegno e profitto. Al momento della stesura del presente documento, della programmazione preventivata sono stati svolti tutti i moduli previsti.

## **2- Programma svolto**

### **UDA 1 – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, IL MERCATO TURISTICO** – rif: modulo E libro di testo e modulo A libro di testo

Conoscenze: Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a KM 0; caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Argomenti delle lezioni:

- o Le abitudini alimentari: fattori che incidono sui consumi, caratteristiche e tendenze.
- o I marchi di qualità alimentare: cos'è un marchio, quali sono i marchi di qualità alimentare, che cosa sono i prodotti a KM0
- o Il mercato turistico internazionale: caratteri e fattori che lo influenzano e le nuove tendenze
- o Il mercato turistico nazionale: le dinamiche del turismo in Italia e le nuove tendenze

### **UDA 2 – IL MARKETING** – rif: modulo B libro di testo

Conoscenze: tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo.

Argomenti delle lezioni:

- o Aspetti generali del marketing: marketing strategico e operativo, cos'è il marketing turistico
- o Il marketing strategico: fasi del marketing strategico, fonti informative, analisi interna, della concorrenza e della domanda, SWOT Analysis.  
La segmentazione, il target e il posizionamento. Determinare gli obiettivi strategici.
- o Il marketing operativo: caratteristiche del prodotto, la leva del prezzo, i canali di distribuzione. La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, PR, Direct Marketing, Web Marketing
- o Il marketing plan: cos'è e come è composto il marketing plan

### **UDA 3 – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE** – rif modulo C libro di testo

Conoscenze: analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, il budget e il business plan.

Argomenti delle lezioni:

- o La strategia di impresa: cos'è e come si attua, *Vision* e *Mission* dell'impresa, analisi *SWOT*, cosa sono pianificazione e programmazione aziendale, il vantaggio competitivo
- o Il budget: funzioni, come si articola e come si differenzia dal bilancio di esercizio, il budget degli investimenti, il budget economico di un ristorante.
- o Il business plan: cos'è e come si redige, parti che compongono il documento, redazione del documento finale

**UDA 4 – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO** – rif modulo D libro di testo.

Conoscenze: normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore

Argomenti delle lezioni:

- o Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- o Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali: di cosa si occupa la normativa alimentare, cos'è la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti, i meccanismi di controllo della filiera alimentare, la frode alimentare, le norme igieniche nel settore ristorativo.
- o I contratti delle imprese ristorative: i requisiti di un contratto, i contratti del settore ristorativo, il Codice del consumo, i contratti di *catering* e *banqueting*, le responsabilità di ristoratori e albergatori

**Educazione Civica:** La parità di genere come principio fondamentale dell'U.E. Gli organi dell'Unione Europea e come si stanno muovendo per rimuovere i "gender gap".

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

Gli argomenti trattati sono stati affrontati attraverso lezioni frontali con un approccio personalizzato e, per quanto possibile, individuale, con costante interazione tra docente e studenti, così da verificare costantemente il livello di comprensione individualmente raggiunto.

Ampio spazio è stato dato allo svolgimento di esercizi in classe, eseguendo tutti i passaggi passo a passo. Molto sporadicamente sono stati assegnati compiti da svolgere a casa, prediligendo il lavoro in classe. È stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero sia in presenza che a distanza.

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

Libro di testo: "Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive" Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" per il quinto anno Edizione Tramontana; per l'interazione con gli alunni e la realizzazione della didattica a distanza sono stati utilizzati gli strumenti della Google Suite e Meet per i collegamenti con gli studenti in video lezione.

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

Il percorso formativo prevedeva tre ore settimanali: due al lunedì e una al venerdì. Le due ore del lunedì nonostante fossero in tardo orario e precedute da una materia che circa metà della classe non frequentava, hanno fatto registrare una frequenza comunque alta. Questo a dimostrazione dell'impegno profuso dalla stragrande maggioranza dei discenti lungo tutto l'arco dell'anno scolastico. Durante il breve periodo di DAD la scansione oraria non ha subito modifiche, e ha visto una partecipazione costante dei corsisti .

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

Per la verifica delle conoscenze, capacità e competenze degli studenti ci si è avvalsi in gran parte di verifiche scritte, prevalentemente strutturare con quesiti a risposta multipla. Per i recuperi causa assenze o insufficienze sono stati fatti colloqui di verifica orale. Le verifiche sono state svolte in modalità scritta, e tutte in presenza.

La misurazione delle prove, espressa in decimi, è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: attinenza al quesito proposto, conoscenza dei concetti dei temi e dei metodi affrontati e coerenza espositiva; capacità di interpretare criticamente i contenuti e di spiegarli in modo personale, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di applicare i concetti alla soluzione dei problemi.

In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

### **7 – Obiettivi raggiunti**

Gran parte degli alunni è riuscita a raggiungere un livello di preparazione più che buono, sapendo esprimere i concetti studiati con chiarezza e con una soddisfacente rielaborazione critica personale; una parte residuale dei corsisti invece ha raggiunto un livello di preparazione discreto.



# 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 2021/22

### PERCORSO FORMATIVO ATTUATO

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

**DOCENTE:** Tampieri Domenico

**CLASSE** 5^A corso per adulti

**DISCIPLINA** Enogastronomia settore cucina

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

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

La classe è formata da 17 alunni. Tre di loro non si sono mai presentati durante l'anno scolastico, sia in classe sia in laboratorio; rilevano inoltre altri due corsisti, fra cui un'alunna presente nel trimestre, tuttavia con presenze sporadiche nel pentamestre e risultati insoddisfacenti, e un alunno presentatosi soltanto una volta (finora) nell'arco del periodo di riferimento.

A livello pratico-teorico la classe ha dimostrato un impegno assiduo e costante, con particolare riguardo alla pratica in laboratorio (farei un plauso); gli alunni si sono dimostrati collaborativi e preparati in ogni situazione, e hanno saputo affrontare problematiche che in cucina capitano di sovente. Si è creato un bellissimo rapporto, basato sul reciproco rispetto e stima. Dopo tanti anni di assenza al corso serale, è stato un ritorno direi più che positivo.

#### **2 - Programma svolto**

##### **MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA:**

U.D.A. SICUREZZA E TUTELA SUL MONDO DEL LAVORO

ORE N° 8 Tipologia di verifica (orale, scritta)

**ABILITA':** 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.

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

**ABILITA':** 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 Gastronomia e società (gastronomia come rapporto, le motivazioni delle scelte gastronomiche, il consumo dei pasti fuori casa)

U.D. 2 Il mercato enogastronomico (le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale, le prospettive del mercato enogastronomico)

U.D. 3 Cenni sulla gastronomia regionale italiana (la cucina italiana, gli elementi caratteristici)

U.D. 4 La cucina innovativa (la cucina di ricerca, il rinnovamento in cucina, la cucina rivisitata, la cucina molecolare)

U.D. 5 Ripasso sui marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici e prodotti biologici (con l'aggiunta di lezione/verifica pratica in laboratorio)

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

**ABILITA':** 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 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**

**ABILITA':** 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).



U.D. 2: le funzioni del menù (la pianificazione del menù e dei piatti, i menu fissi, i menù con scelta limitata, i menù con scelta a prezzi differenziati: la carta, i menu e le necessità nutrizionali della clientela, lavori individuali con elaborazione menù, lezioni in streaming

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

**ABILITA'**: 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.

**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 cucina d'assemblaggio, criteri di scelta delle attrezzature di cucina, ripasso sulla sicurezza e tutela sul lavoro, l'informatica in cucina e il software di settore)

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

#### **3 - Metodi di insegnamento usati.**

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- Prove pratiche in laboratorio  
Prove semi-strutturate.
- Prove domande aperte

#### **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 e lezioni pratiche in laboratorio di cucina
- dettatura appunti, consegna fotocopie

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

Il programma è stato svolto nell'arco delle 4 ore settimanali che ho suddiviso in quattro ore di lezioni frontali. La maggior parte di ore di attività pratiche in laboratorio. Nel primo trimestre si è preferito dare spazio alla parte pratica affrontando a livello teorico i primi due moduli. Nel pentamestre sono stati affrontati tutti gli altri argomenti oltre a lezioni pratiche/verifiche. Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro.

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

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, quesiti con risposte a scelta multipla, verifica orale e pratica.

Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in centesimi (vedi griglia di valutazione)

#### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Comprensione del testo o della tematica	punti 1-3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali	punti 1-6

Padronanza delle competenze professionali	punti 1-8
Capacità di argomentare e collegare le informazioni	punti 1-3

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRATICA

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

#### **7 - Competenze raggiunte.**

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura soddisfacente da parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per la maggior parte della classe le competenze sono state raggiunte in misura ottimale, per qualcuno in misura discreta/buona con un approfondito livello di conoscenze dei contenuti. Considerando che devono essere ancora eseguite verifiche.

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.



## **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 2020/21**

#### **PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE:** Morrongiello Enrico

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> corso per adulti

**DISCIPLINA:** Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita.

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

#### **1 – Relazione finale sulla classe**

La classe si presenta omogenea per quanto riguarda interesse, impegno e partecipazione. Il programma è stato svolto in parte in classe e in parte in dad, la classe ha dimostrato, nel complesso, curiosità e disponibilità nel momento in cui è stata chiamata ad affrontare i contenuti previsti dal proprio ordinamento di studio in alcuni studenti mentre per altri c'è stato un interesse superficiale. Il dialogo educativo si è svolto in un clima buono e sereno.

#### **2 - Programma svolto.**

UDA 1

**LE TECNICHE DI PRODUZIONE DEI SUPERALCOLICI; I DISTILLATI**

Apprendere al meglio le tecniche di produzione e lavorazione.

- LA DISTILLAZIONE

**OBIETTIVI:** Saper distinguere le varie fasi della distillazione, dalla materia prima, la raccolta, il trattamento, il prodotto finale.

- Saper riconoscere i vari metodi di distillazione, le differenze, i fattori qualitativi.

- I vari distillati: la Vodka, la Tequila, il Rum e il Gin; da cosa derivano, come vengono distillati, conservati, invecchiati. Metodi di servizio dei vari distillati.
- il Whisky e il Whiskey; come si produce, che tipi se ne ricavano, le diverse zone e nazioni di provenienza, come si serve e si beve.
- I distillati
- I liquori
- Amari
- Creme

## UDA 2 LA VITE E IL VINO

Riconoscere, grazie alle conoscenze precedentemente acquisite, la vite e i suoi componenti, il vino e la metodologia di produzione e la degustazione e le sue fasi.

- Vini regionali
- Vini nazionali

## UDA 3: IL BANQUETING E IL CATERING

OBIETTIVI: Saper gestire e organizzare il lavoro di Banqueting e Catering.

- Il Banqueting e il Catering. La gestione dei banchetti dalla prenotazione, l'organizzazione e lo svolgimento.
- Saper organizzare e approntare un servizio per una specifica manifestazione; organizzando le diverse richieste dal cliente.
- Un servizio su misura, i luoghi e le modalità di servizio, il servizio al tavolo aspetti tecnici, la mise en place della sala, le fasi del servizio. Le tecniche del servizio, l'interazione con il commensale, l'accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami, la comunicazione.

## EDUCAZIONE CIVICA

- Bere consapevolmente
- L'Alcol: consumo e dosi
- Calcolare l'alcol nelle bevande
- Dose accettabile e soglia massima Quanto alcol per porzione

### 3 - Metodi di insegnamento adottati.

I metodi d'insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- Colloquio-scambio;
- Prove semi-strutturate.
- Lezioni in diretta streaming via Meet

### 4 - Mezzi d'insegnamento utilizzati.

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Fotocopie
- Libro di testo in formato elettronico eBook su piattaforma bSmart;
- Impiego delle risorse che si riferiscono ai collegamenti web, agli esercizi ai documenti in formato PDF.
- Utilizzo dei principali sistemi web browser per la riproduzione di contenuti multimediali.

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

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

Attività di recupero sono state svolte in itinere con rallentamenti nello svolgimento del programma.

**Modulo 1: il banqueting e il catering**

**Modulo 2: La valorizzazione dei prodotti tipici**

**Modulo 3: la distillazione e i distillati**

**Modulo 4 Regioni: prodotti tipici, cucina e vini**

**Modulo 5 Il vino**

Al termine del programma nel mese di maggio sarà fatto un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali e interventi a gruppi di lavoro.

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

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, quesiti con risposte a scelta multipla, verifica orale.

Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in centesimi (vedi griglia di valutazione).

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Pertinenza alla domanda o tema e conoscenza dei contenuti punti 20.

Capacità di approfondire i concetti punti 25.

Capacità di analisi e di sintesi degli argomenti trattati punti 25.

Proprietà di linguaggio tecnico-professionale punti 30

## **7 - Obiettivi raggiunti.**

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura accettabile da quasi tutti gli studenti, con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno.

Le competenze determinate sono le seguenti:

- Saper riconoscere le varie tipologie di bevande distillate e non. Conoscere le materie prime e da cui derivano.
- Conoscere il prodotto e l'utilizzo che ne deriva, al bar, in sala o in cucina e le regole per venderlo.
- Conoscenza delle bevande distillate e a cosa si va incontro nell'abuso, sia per la salute propria e altrui.
- Conoscere l'utilizzo nel servizio.
- Saper valorizzare il prodotto durante il servizio e le regole per venderlo.



## 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:** Rosaria Venice

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> corso per adulti

**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

La classe 5<sup>A</sup> corso per adulti, "*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*", articolazione "*Enogastronomia*", risultava composta, a inizio anno, da 16 corsisti ognuno con l'obbligo di valutazione in una o più discipline in relazione ai propri crediti; due corsisti non hanno mai frequentato mentre una terza corsista, dopo 1-2 presenze, ha interrotto anche lei la frequenza. All'inizio del mese di febbraio si è aggiunto alla classe un corsista proveniente dall'Istituto Alberghiero "Tonino Guerra" di Cervia.

Pertanto, al momento della stesura del presente documento, sono 14 i corsisti con obbligo di frequenza nella mia disciplina. Dei 14 corsisti 9 provengono dalla 4<sup>A</sup> corso per adulti dello scorso anno scolastico o, in un caso, di due anni fa, mentre 2 provengono dalla classe 5<sup>A</sup> corso per adulti dello scorso anno scolastico; infine un corsista proviene dalla classe 4<sup>A</sup> del corso diurno del nostro stesso istituto, frequentato alcuni anni fa. Per quanto riguarda la continuità didattica ho seguito questa classe per l'intera durata del corso di studi, esperienza sicuramente gratificante.

Nonostante il gruppo classe si presenti eterogeneo sotto molti aspetti tra cui età, livello culturale, motivazione e impegno, il giudizio è sicuramente positivo. La quasi totalità dei corsisti si è mostrata collaborativa e interessata al dialogo educativo manifestando interesse ad ampliare le proprie conoscenze anche con approfondimenti e collegamenti alla realtà del mondo dell'alimentazione oggi sempre più presente nei mezzi di comunicazione. La frequenza è stata soddisfacente per la maggioranza della classe; solo un numero ristretto di alunni ha collezionato un numero consistente di assenze.

Le attività didattiche sono state svolte per la quasi totalità in presenza; si è ricorsi alla didattica a distanza quasi esclusivamente per quei corsisti affetti da Covid 19 e/o in isolamento.

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti a livelli differenziati e alcuni alunni conoscono gli argomenti in modo superficiale. Al momento della stesura del presente documento sono riconoscibili i seguenti livelli di profitto: un primo gruppo può essere definito d'eccellenza per interesse, partecipazione, assiduità e risultati conseguiti nelle prove di verifiche, grazie anche ad un efficace metodo di studio e discrete competenze di base. Un secondo gruppo ha raggiunto comunque buoni risultati grazie ad un impegno costante e capacità comunicative semplici ma corrette. Un terzo gruppo, costituito da un ristretto numero di corsisti, presenta ancora, nonostante l'impegno, difficoltà nel rielaborare e interpretare criticamente i contenuti. Infine un ultimo gruppo costituito da due corsisti, al momento della stesura del presente documento, non ha raggiunto le competenze richieste in alcuna UDA prevista dalla mia programmazione, sia per lo scarso impegno che per l'elevato numero di assenze collezionato.

## **2 – Programma svolto**

### • **BIOENERGETICA**

Significato di alimentazione e nutrizione, valore nutrizionale di un alimento. Concetto di energia, caloria, chilocaloria e kilojoule. Metabolismo, ATP, reazione sintetica della fotosintesi e della respirazione cellulare.

Bomba calorimetrica; dispendio energetico: calorimetria diretta e indiretta.

Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale, termoregolazione, termogenesi indotta dalla dieta, livelli di attività fisica giornaliera. Bilancio energetico.

Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea, indice di massa corporea (IMC), stato di salute.

Composizione corporea: massa magra, massa grassa, plicometria, bioimpedenziometria, Dexa.

Peso corporeo teorico: tipo morfologico (metodo di Grant), IMC.

### • **DIETA EQUILIBRATA**

Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN).

Corretta distribuzione delle calorie e dei nutrienti nella giornata.

La classificazione degli alimenti nei cinque gruppi, la nuova piramide alimentare (prof. Carlo Cannella).

Fattori che incrementano il metabolismo, le dieci linee guida.

### • **ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE**

I contenuti relativi a tali argomenti rientrano nell'insegnamento trasversale di **Educazione Civica**

Alimentazione in gravidanza.

Alimentazione in allattamento.

Alimentazione nell'età evolutiva.

Alimentazione nell'età adulta.

Alimentazione nella terza età.

### • **TIPOLOGIE DIETETICHE**

Dieta mediterranea.

Dieta vegetariana.

- **DIETOTERAPIA**

Definizione, caratteristiche, cause, rischi per la salute e indicazioni dietetiche delle seguenti patologie: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gastrite, ulcera.

Cancro: fattori cancerogeni ed anticancerogeni.

Allergie ed intolleranze; intolleranza al lattosio, celiachia.

Iponutrizioni: marasma, kwashiorkor.

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

La contaminazione degli alimenti: concetto di contaminante.

Contaminazione fisica (corpi estranei, radionuclidi).

Contaminazione chimica (pesticidi, fertilizzanti, metalli pesanti); concetto di: intossicazione acuta, intossicazione cronica, DL<sub>50</sub>, DGA.

Contaminazioni biologiche. Caratteristiche dei principali agenti infettivi: prioni, virus, batteri, funghi, protisti, platelminti, nematodi. Modalità di trasmissione dei microrganismi, concetti di DIM, portatore sano e periodo d'incubazione. Fattori di crescita dei microrganismi.

Principali malattie causate dai seguenti agenti infettivi: prioni (BSE, nvCJD), virus epatite A, salmonelle, stafilococchi, clostridi, listeria, vibrione del colera, *Aspergillus* (aflatossine), tenie, *Trichinella spiralis*, *Anisakis simplex*.

Igiene del personale.

Igiene dei locali (pulizia, disinfezione, sanificazione, disinfestazione).

Il piano di autocontrollo HACCP.

- **EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI**

I nuovi prodotti alimentari: prodotti light, alimenti fortificati, alimenti funzionali, novel food, alimenti OGM, alimenti di gamma, alimenti integrali, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, alimenti biologici.

**N.B.:** Ad inizio anno è stato svolto un ripasso sul seguente argomento:

- Principi nutritivi

### **3 – Metodi di insegnamento adottati**

Generalmente la metodologia si è avvalsa di lezioni frontali dialogate con richiami al libro di testo, che spesso è stato integrato con appunti mirati a sottolineare o arricchire i punti fondamentali dei vari argomenti trattati. Per facilitare il lavoro e/o favorire la comprensione si è ricorso a mappe o schemi riassuntivi. Per la trattazione dell'argomento HACCP sono state utilizzate delle video presentazioni al computer al fine di favorire l'apprendimento anche attraverso la memoria visiva. Ai corsisti in isolamento per malattia da Covid 19 o in quarantena è stata data la possibilità di seguire le lezioni a distanza tramite piattaforma Meet.

### **4 – Mezzi di insegnamento utilizzati**

- Libro di testo: Luca La Fauci, "Scienza e cultura dell'alimentazione", Markes
- Appunti presi dai discenti durante le lezioni
- Schemi riassuntivi
- Domande-guida
- Video-proiezioni



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

L'orario scolastico settimanale per il quinto anno prevede 3 lezioni da 60 minuti ciascuna. Il programma è stato articolato in argomenti; per valutarne gli apprendimenti sono state svolte verifiche orali e/o scritte durante e al termine della trattazione di ogni argomento. Quando necessario, sono state effettuate pause didattiche e interrogazioni di recupero.

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

- Verifiche orali
- Verifiche scritte con domande aperte e/o completamenti, vero/falso
- Domande-guida da svolgere a casa

Per la valutazione si è tenuto conto non solo del grado di conoscenza raggiunto, dell'uso corretto del lessico specifico ecc., ma anche dei seguenti criteri: mancato svolgimento dei compiti assegnati, attenzione, partecipazione, attitudini, interessi, impegno, frequenza.

## **7 – Obiettivi didattici raggiunti**

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati raggiunti per gran parte della classe, a livelli differenziati. Alcuni elementi della classe conoscono gli argomenti in modo superficiale. Complessivamente sono stati raggiunti questi obiettivi:

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