



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

IST. PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'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 - Sezione C

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

Articolazione: Servizi di Sala e Vendita



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5C**

**CONTENUTO**

**A) SCHEDE INFORMATIVE GENERALI COMPRENDENTE**

- 1) Elenco dei candidati
- 2) Presentazione del Profilo Professionale
- 3) Relazione sulla classe
- 4) Attività integrative della classe/alunni
- 5) Educazione Civica

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

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Italiano                             | <input type="checkbox"/> Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva     |
| <input type="checkbox"/> Storia                               | <input type="checkbox"/> Enogastronomia – Cucina   |
| <input type="checkbox"/> Inglese                              | <input type="checkbox"/> Enogastronomia - Sala e Vendita                                 |
| <input type="checkbox"/> Matematica                           | <input type="checkbox"/> Scienze motorie e sportive                                      |
| <input type="checkbox"/> Francese                             | <input type="checkbox"/> Religione   |
| <input type="checkbox"/> Scienza e cultura dell'alimentazione | <input type="checkbox"/> Educazione Civica (inserita nelle schede dei docenti coinvolti) |

**C) SCHEDE RELATIVE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER  
L'ORIENTAMENTO – PCTO**

**D) GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ORALE**



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

<b>1- SCHEDE INFORMATIVA GENERALE</b>
---------------------------------------

**ELENCO DEI CANDIDATI - CLASSE 5C**

Cognome e Nome	
1.	ANTONIOLI SIMONE
2.	BATTISTINI SARA
3.	BIONDI SIMONE
4.	CUTULLO SARA
5.	DI LEONFORTE NICOLO'
6.	FABBRI CAMILLA
7.	LUPO FLAVIA
8.	MAFFEI VITTORIO
9.	MILO ALICE
10.	MYRTAJ AURORA
11.	NAVARRA LUISA
12.	PELELLA ANNA
13.	RAFELLI SAMUELE
14.	RAGNI GIULIA
15.	SPAZZOLI GABRIELE
16.	TORELLI VIOLA
17.	TUPPOLANO VALERIA CARLA
18.	VENTURA LIPPI SERGIO
19.	ZANNI MARTINA

## 2 - PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è finalizzato a:

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

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

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

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

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

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con i clienti per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

**3 - RELAZIONE SULLA CLASSE 5C 2021/2022**

La classe 5C, all'inizio dell'anno scolastico, era composta da 20 studenti: 8 maschi e 12 femmine. Un alunno, si è ritirato il 20/12/2021; la classe risulta formata, ad oggi, da 19 alunni (7 maschi e 12 femmine). Tutti gli alunni provengono dalla classe 4C del precedente anno scolastico.

Per quanto riguarda i docenti componenti il Consiglio di Classe, diverse le variazioni nel passaggio dal quarto al quinto anno: sono cambiati i docenti di lettere, DeTA, inglese, francese. Questa inevitabile discontinuità didattica ha, in parte, complicato il percorso scolastico della classe.

Il dialogo educativo impostato dai docenti si è basato principalmente sull'importanza dell'assunzione di responsabilità, sull'importanza del rispetto reciproco e del regolamento d'Istituto. All'impegno dei docenti, talvolta, non ha corrisposto una risposta adeguata da parte degli studenti, sia sul piano del comportamento che sul rispetto delle regole.

La classe risulta abbastanza omogenea in relazione al livello di conoscenze, abilità e competenze. Per ciò che riguarda la motivazione si evidenziano più che sufficienti attitudini allo studio per buona parte della classe. Non tutti si sono dimostrati maturi e collaborativi. Alcuni studenti pare non abbiano colto l'importanza dell'impegno necessario per poter affrontare con successo l'Esame di Stato. Alcuni alunni hanno mostrato una scarsa dedizione e un palese disinteresse nei confronti di alcune discipline sia nel lavoro in classe che nel lavoro domestico. Gli alunni sono stati supportati dai docenti che si sono resi disponibili a pianificare, con congruo anticipo, le verifiche scritte, a programmare le verifiche orali e a svolgere recuperi in itinere.

Nel precedente anno scolastico, a seguito del DPCM 3 novembre 2020 «Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19» è stata adottata la Didattica a Distanza (DAD), con lezioni in videoconferenza a mezzo *Google Meet*, con riorganizzazione oraria, e il potenziamento della DDI e delle attività asincrone, tramite piattaforma *Google Classroom*.

L'organizzazione oraria prevedeva due giorni di laboratorio pomeridiano da svolgersi a gruppi: il gruppo in presenza per le attività di laboratorio, svolgeva in presenza anche le lezioni mattutine, mentre l'altro gruppo seguiva le lezioni mattutine in modalità a distanza. I gruppi si sono alternati nelle giornate in presenza di settimana in settimana, questa modalità operativa ha permesso di mantenere un buon rapporto con tutta la classe, tuttavia ha inciso negativamente sull'organizzazione

dello studio autonomo. Solo un piccolo gruppo ha costantemente collaborato, mantenuto la regolare frequenza e rispettato i termini delle consegne. Alcuni alunni hanno perso i normali livelli di attenzione durante le videolezioni, si sono spesso presentati in ritardo e non hanno svolto i compiti assegnati in modalità asincrona. La scarsa frequenza e la mancata consegna dei compiti assegnati è continuata, per lo stesso gruppo di alunni, anche durante il quinto anno.

Al termine del trimestre alcuni studenti hanno presentato carenze formative; nei mesi successivi i singoli docenti hanno attivato lo sportello help o hanno effettuato periodi di rallentamento didattico durante i quali gli studenti con debito hanno avuto la possibilità di riprendere gli argomenti trattati nel primo periodo, i restanti alunni, invece, hanno consolidato le loro competenze. Nel corso del pentamestre le carenze formative sono state parzialmente colmate.

La frequenza alle lezioni, per la maggior parte degli alunni, è stata regolare; alcuni studenti hanno effettuato un numero consistente di assenze, anche nelle lezioni pratiche.

Per quanto riguarda le materie pratiche professionalizzanti, buona parte degli studenti ha dimostrato attitudine, collaborazione e interesse.

Gli studenti hanno svolto la disciplina Educazione Civica (introdotta con legge 20 agosto 2019 n° 92), come disciplina trasversale, condivisa tra più docenti nel rispetto della normativa vigente. (Allegato A al punto 5 si evincono i docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina e le ore effettivamente svolte, mentre i contenuti svolti e gli obiettivi raggiunti, in dettaglio si evincono nelle schede analitiche, compilate dai singoli docenti).

Il processo formativo della classe è stato integrato, dai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (allegato C), e da attività integrative organizzate sia in orario scolastico che extra scolastico, gli alunni complessivamente hanno mostrato interesse e disponibilità (Allegato A punto 4).

Gli studenti hanno svolto le prove INVALSI di italiano, matematica e lingua inglese dal 14 al 18 marzo 2022.

<b>4 - ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE 5C 2021/2022</b>
--

- **9 novembre 2021:**  
uscita didattica all'ex Campo di Concentramento di Fossoli e al Museo Monumento al Deportato di Carpi – Progetto “Le comunità per fare scuola”;
- **26/27 novembre 2021:**  
partecipazione al concorso “The greatest coffee maker” (un alunno);
- **16 dicembre 2021:**  
servizio all'open night d'Istituto (alcuni alunni);
- **15 gennaio 2022:**  
servizio all'open day dell'Istituto (alcuni alunni);
- **23/24 febbraio 2022:**  
partecipazione al progetto “A scuola con Te”, degustazione e analisi sensoriale del the con l'esperta esterna De Angelis Stefania;
- **4/11/18/25 marzo 2022:**  
Laboratorio sulla parità di genere con l'esperto Ugo Bertotti, Laboratorio di racconto per immagini, storytelling, fumetto dall'idea al racconto visualizzato;
- **14/15/16/17/18 Marzo 2022**  
Gli alunni sono coinvolti nello svolgimento delle PROVE INVALSI.
- **22 marzo 2022:**  
incontro classi 5° con associazioni AVIS, AIDO, ADMO e medici AUSL Romagna;
- **23 marzo 2022:**  
incontro con l'associazione “Libera” contro le mafie;
- **25 marzo 2022:**  
pratica operativa cena “Croce Rossa Italiana”;
- **31 marzo 2022:**  
pratica operativa cena “L'arte di mangiare bene di Gianfranco Bolognesi” (alcuni alunni);
- **7 aprile 2022:**  
pratica operativa “Buffet degli auguri”;
- **6 maggio 2022:**  
Restituzione finale progetto Sert “Informazione e prevenzione” presso il Teatro Verdi di Forlimpopoli.
- **12 maggio 2022:**  
pratica operativa “Cena delle classi quinte”.

<b>5 - TABELLA RIEPILOGATIVA DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE / ALUNNI 5C</b>
--

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

La valutazione complessiva sarà determinata come media ponderata delle singole valutazioni dei docenti interessati.

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

DISCIPLINA	DOCENTE	ORE SVOLTE I PERIODO	ORE SVOLTE II PERIODO	ORE SVOLTE TOTALI
ITALIANO/STORIA	NERI MARTINA	4	12	16
DETA	ROBERTA GHIRELLI	5	9	14
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GRAMELLINI GIANPAOLO		5	5
ENOGASTRONOMIA SALA - BAR	MALTONI MATTEO	4	5	9
INGLESE	DE LORENZI CARLOTTA		4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DE CESARE SALVATRICE ANTONELLA		3	3
	TOTALI	13	37	51

**\*Referente (Coordinatrice) Educazione Civica della classe: Prof.ssa Roberta Ghirelli.**

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





**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: MARTINA NERI**

**CLASSE: 5C**

**DISCIPLINA: ITALIANO**

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

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

La classe è a indirizzo Servizi di sala e di vendita, costituita da diciannove alunni (maschi: 7; femmine: 12).

Sin dal principio dell'anno scolastico, la classe si è negativamente distinta per scarsa attenzione, frequenti assenze, studio sistematicamente discontinuo ed eccessiva lentezza nell'apprendimento.

Solo pochi alunni - la maggior parte dei quali di genere femminile - hanno consolidato un livello di frequenza più che sufficiente o discreto.

Molteplici si sono rivelate le difficoltà nella costruzione di un rapporto di scambio, impegno e rispetto con la docente, la quale, assegnata alla classe in questo anno scolastico, non ha avuto modo di conoscere gli alunni in precedenza.

Tenuto in considerazione lo svolgimento del precedente biennio, - caratterizzato da didattica a distanza e/o tramite didattica digitale integrata a causa della situazione sanitaria che ha colpito il nostro paese -, il ritorno alla didattica in presenza ha, da subito, evidenziato lacune profonde nella formazione pregressa degli studenti, così come nelle abitudini ad uno svolgimento delle attività domestiche e di classe caratterizzate da negligenza e mancanza di impegno.

Nel merito dell'insegnamento, esso è stato concentrato sulla conoscenza degli autori e dei fenomeni della letteratura, concentrando l'attenzione sul testo letterario per individuarne le caratteristiche formali, contestualizzarlo sul piano storico-culturale e linguistico-retorico, mirando anche al suo inserimento in un orizzonte intertestuale. Il tutto cercando sempre di stimolare l'interesse degli studenti, i quali lo hanno però sistematicamente disatteso.

Relativamente al profitto, pertanto, si evidenzia l'assenza - pressoché diffusa - di attitudine allo studio, all'approfondimento didattico.

In ragione di ciò, per quanto attiene lo svolgimento del programma, la docente ha dovuto riorganizzare in itinere lo svolgimento degli argomenti della disciplina, così come erano stati pensati all'inizio dell'anno scolastico in corso - si vedano i contenuti essenziali, i nodi interdisciplinari, la DDI in riferimento alla riunione del Gruppo disciplinare di Lettere convocata in data 26/10/2021 e relativo verbale - riducendone in maniera significativa i contributi, la specificità dell'argomento e il numero dei testi trattati.

## **2 – Programma svolto nelle discipline**

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

Origini e caratteristiche del romanzo del secondo Ottocento. Le tecniche narrative: voce narrante, punto di vista, spazio e tempo, presentazione e caratterizzazione dei personaggi.

La narrativa e la letteratura per l'infanzia in Italia.

Carlo Collodi, Edmondo De Amicis, Emilio Salgari.

L'eredità del romanzo realista: Naturalismo e Verismo.

La cultura del Positivismo. I miti della scienza, della tecnologia e del progresso. Dal Positivismo al Naturalismo.

Charles Darwin e l'influenza della teoria dell'evoluzionismo a partire dall'opera *L'origine della specie*.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano come movimenti ideologici: tra similitudini e

differenze.

Il Verismo italiano.

Ritratto d'autore – Giovanni Verga

Biografia in dettaglio.

L'adesione al Verismo. Le strategie narrative. La visione della vita nella narrativa di Verga e l'evoluzione dei nodi letterari, dalle opere giovanili sino all'approdo alla poetica verista.

Da "Vita dei campi" - *Rosso Malpelo*.

Illustrazione generale della più importante opera della fase verista di Verga: *Il ciclo dei vinti*.

Presentazione a definizione tematica dei cinque romanzi. Approfondimento sulla ripresa della teoria flaubertiana e zoliana dell'impersonalità; tematica della fiumana del progresso; tema della roba; tema dell'ostrica; canone di verità tra identità di contenuto e stile.

Da "I Malavoglia" – *Uno studio "sincero e passionato"*; *Padron 'Ntoni e la saggezza popolare*; *L'affare dei lupini*; *L'addio di 'Ntoni*.

Modulo per genere e contesto. La reazione al Positivismo: il Decadentismo

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

Da "I fiori del male": "*Spleen*".

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

La poesia simbolista francese.

Paul Verlaine – "*Langueur*"; J. K. Huysmans "*A rebours*", in sintesi.

Estetismo: esasperazione del gusto e della bellezza; principio dell'arte per l'arte; rifiuto del realismo; la vita come un'opera d'arte; la figura dell'esteta.

Simbolismo: rifiuto della visione positivista; la poetica delle corrispondenze; gli stati abnormi e irrazionali dell'esistere; forme attraverso le quali è possibile fare esperienza dell'ignoto e dell'assoluto: il panismo e le epifanie.

Ritratto d'autore - Giovanni Pascoli

Biografia in dettaglio.

La poetica e la visione del mondo.

La tematica della nomenclatura del simbolismo; il nido; il fanciullino; la purezza della parola poetica.

Presentazione e illustrazione di tutte le raccolte poetiche: *Myricae*; *Poemetti*; *Canti di Castelvecchio*; *Poemi Conviviali*.

Presentazione e illustrazione delle soluzioni formali e retoriche utilizzate nelle poesie: sintassi frantumata, stile nominale, frasi ellittiche, enjambement, paratassi, valore fonosimbolico dei suoni, analogia, sinestesia, onomatopea.

Da "*Myricae*": *Arano, X agosto, Novembre, Temporale*.

Da "Canti di Castelvecchio": *Il gelsomino notturno*.

## Ritratto d'autore - Gabriele D'Annunzio

Biografia in dettaglio.

La poetica e la visione del mondo.

Le fasi della produzione e la presentazione delle relative opere: la fase dell'estetismo, la fase di crisi dell'estetismo, la fase del superuomo, la fase del notturno.

Da "Il piacere": *Tutto impregnato d'arte.*

Da "Alcyone": *La sera fiesolana, La pioggia nel pineto.*

Modulo per genere e contesto - Le avanguardie storiche in Italia

Definizione e collocazione dei vari movimenti artistico-culturali che si manifestarono in Italia.

Contestualizzazione relativa alle riviste e ai relativi fondatori ad esse collegate.

Crepuscolarismo, futurismo, vociani: caratteristiche peculiari e caratteristiche comuni.

Caratterizzazione delle tre avanguardie, tramite l'incontro e l'illustrazione dei principali esponenti per singolo movimento.

Autori trattati tramite presentazione generale ed enunciazione delle opere più famose, a cui si rimanda tramite i contenuti principali:

### Crepuscolari

- Guido Gozzano
- Sergio Corazzini
- Marino Moretti
- Aldo Palazzeschi

### Futuristi

- Filippo Tommaso Marinetti
- Corrado Govoni
- Aldo Palazzeschi

Lettura completa de *Il manifesto del futurismo* e del *manifesto tecnico della letteratura futurista*

### Vociani

- Renato Serra
- Clemente Rebora
- Camillo Sbarbaro

Modulo per genere e contesto - la narrativa della crisi

Definizione di età della crisi e di romanzo della crisi; contestualizzazione del contesto storico tramite la definizione di superamento dei modelli culturali del passato, sentimento di insofferenza e di disagio esistenziale, avvento della società di massa.

Teoria della relatività di Einstein e relativismo della conoscenza; la nuova concezione del tempo influenzata dall'*Evoluzione creatrice* di Bergson, tempo di scienza e tempo di coscienza; lo studio

dell'inconscio e la nascita della psicoanalisi tramite *L'interpretazione dei sogni* di Sigmund Freud e la spiegazione scientifica della frammentazione dell'io.

#### Ritratto d'autore - Italo Svevo

Biografia in dettaglio. L'incontro con James Joyce e l'importanza della psicoanalisi freudiana.

Illustrazione della poetica tramite la caduta della funzione sociale e ideologica della letteratura.

Presentazione dei protagonisti dei tre romanzi e assonanze alla biografia dell'autore.

Presentazione in sintesi dettagliata e analisi critica del contenuto e della trama dei tre romanzi *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*.

Da "Una vita": *Lettera alla madre*.

Da "Senilità": *Emilio e Angiolina*.

Da "La coscienza di Zeno": *Prefazione; l'origine del vizio; "muoio!"*; *Analisi o psicanalisi*

#### Ritratto d'autore - Luigi Pirandello

Biografia in dettaglio.

La produzione narrativa e la poetica dell'umorismo. Il contrasto tra apparenza e realtà, quello tra forma e vita. L'individuo e la mutevole identità. Solitudine ed incomunicabilità.

Presentazione in sintesi dettagliata e analisi critica del contenuto e della trama dei due romanzi *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*.

Da "Il fu Mattia Pascal": *Adriano Meis entra in scena; L'ombra di Adriano Meis*.

Da "Uno, nessuno e centomila": *Tutta colpa del naso; La vita non conclude*.

#### Modulo per genere - La poesia italiana tra le due guerre

Definizione di 'ermetismo' e contestualizzazione critico-storica del termine.

Le caratteristiche esecutive e formali dell'ermetismo italiano: la poesia pura, la scarna essenzialità espressiva, la purezza lirica di tipo evocativo, le tematiche assolute, il male di vivere, l'indiretto rifiuto della retorica fascista, il verso libero e le analogie.

#### Ritratto d'autore - Giuseppe Ungaretti

Biografia in dettaglio.

La poetica della parola e il nuovo stile nel panorama italiano.

Illustrazione dettagliata delle raccolte *L'allegria* e *Il sentimento del tempo*, con particolare riferimento allo studio dei principali temi trattati e delle caratteristiche formali.

In riferimento alla raccolta de *L'allegria* sono stati trattati i seguenti temi e le seguenti caratteristiche formali: la guerra; la poetica dell'attimo; la fratellanza tra soldati; il valore rivelatore della poesia; la parola-verso; i versicoli; il *labor limae*; il valore semantico del silenzio.

In riferimento alla raccolta de *Il sentimento del tempo* sono stati trattati i seguenti temi e le seguenti caratteristiche formali: la scoperta di Roma e della pienezza implacabile del sole; la *fralezza* ovvero la fragilità dell'uomo; il recupero dell'endecasillabo; versificazione più larga e distesa; le analogie.

Da "L'Allegria": *I fiumi; San Martino del Carso*

Da "Il sentimento del tempo": *L'isola*

### Ritratto d'autore - Eugenio Montale

Biografia in dettaglio.

Montale e le caratteristiche dell'intellettuale: parallelismi e differenze con Ungaretti.

La crisi dell'uomo contemporaneo e il valore della parola. Da una poetica della parola ad una poetica delle cose: il correlativo oggettivo. La coscienza del male di vivere.

Presentazione e descrizione dettagliata delle tematiche trattate nelle seguenti raccolte: *Ossi di seppia*, *Le occasioni*, *Satura*.

Da "Ossi di seppia": *In limine*, *I limoni*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*, *Non chiederci la parola*.

### Ritratto d'autore -Salvatore Quasimodo

Biografia in dettaglio.

La peculiare adesione all'ermetismo: sensuale evocazione di una Sicilia primordiale. Il canto della liberazione dell'uomo dalla guerra, attraverso la raccolta *Giorno dopo giorno*, da cui vengono approfondite le poesie "*Alle fronde dei salici*", "*Uomo del mio tempo*".

### Modulo per genere - la letteratura neorealista italiana

Contestualizzazione storico-letteraria del filone dei neorealisti. Presentazione generale tramite enunciazione delle principali peculiarità che fungono da denominatore comune tra i molteplici autori che prendono parte a questo modo di fare scrittura.

Illustrazione delle opere e dei contenuti principali dei seguenti autori: Beppe Fenoglio, Vasco Pratolini, Carlo Levi, Carlo Cassola, Elsa Morante, Leonardo Sciascia, Primo Levi, Italo Calvino.

### Modulo di educazione linguistica e laboratorio di scrittura

Presentazione, illustrazione ed esempi delle tipologie A, B, C dell'esame di Stato: differenze rispetto al tema tradizionale.

Esercitazioni di carattere laboratoriale-cooperativo in aula, esercitazioni di carattere individuale e domestico, al fine di saper realizzare una mappa delle idee e una conseguente scaletta come strumenti di lavoro in previsione del superamento della prima prova di esame di Stato.

Lettura ed analisi di esempi di temi afferenti alle tipologie A, B, C.

Produzione di elaborati scritti rispondenti a tutte e tre le categorie.

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

Il processo di insegnamento si è basato sull'impostazione modulare, con lettura e analisi dei testi in classe e con lezioni audio in modalità asincrona, caricate nell'apposita sezione di *Google classroom*. Inoltre, il materiale di studio è stato costantemente corredato dalla fornitura aggiuntiva di materiali didattici integrativi in formato multimediale, tra i quali mappe, riassunti, audio e videosintesi.

Sono state alternate lezioni frontali a dialoghi con l'intera classe, secondo una programmazione concordata e verificata con i colleghi delle classi parallele. Altresì, ove possibile, si è fatto ricorso ad una didattica di carattere laboratoriale prediligendo esperienze di *Flipped Classroom* e *Cooperative Learning*.

#### **4 – Mezzi d’insegnamento utilizzati**

- Libro di testo in adozione: C. Giunta, *Cuori intelligenti*, Ed. Verde, vol. 3, Garzanti scuola;
- Piattaforma didattica *Google classroom*;
- *Google moduli*;
- Materiali didattici integrativi prodotti dal docente: audiolezioni; videolezioni; sintesi audio e video; mappe multimediali; video ad uso didattico.

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

L’orario curricolare consta di 4 ore settimanali. Il programma è stato svolto in presenza. Ad integrazione di nodi nevralgici trattati, in alcuni momenti si è fatto ricorso all’attività asincrona.

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

Le prove di verifica, formative e sommative, scritte o orali, si sono svolte come da cadenza dettata dal programma, - in presenza o a distanza, compatibilmente alla normativa definita dall’evoluzione dell’emergenza epidemiologica in atto.

Le prove sono state somministrate in conclusione di temi o argomenti per valutare i livelli di comprensione, rielaborazione critica, capacità di organizzazione autonoma e esposizione linguisticamente corretta, anche in riferimento all’uso del linguaggio specifico della disciplina.

I criteri di valutazione usati per le suddette si sono basati sulle griglie proposte in sede di riunione dipartimentale e approvate dal Gruppo disciplinare in data 26/10/2021, successivamente pubblicate nel sito dell’Istituto, nella sezione Programmazioni annuali (visibile in chiaro) e possono essere sintetizzati come segue.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa alla prova scritta, si sono osservati i seguenti criteri: ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale; ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura; ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazione personale.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa al colloquio individuale, si sono osservati i seguenti criteri: Conoscenza dei contenuti; competenze espressive ed espositive; conoscenza della terminologia specifica; capacità di argomentare e di operare collegamenti; capacità valutative e critiche.

Perciò che concerne la valutazione specifica relativa ad esercitazioni e questionari svolti tramite l’ausilio di didattica digitale integrata, si sono osservati i seguenti criteri: autonomia nell’utilizzo degli strumenti digitali e nel reperire informazioni e materiali; grado d’impegno nello studio a distanza; recupero delle carenze formative, consolidamento e potenziamento degli apprendimenti.

Le verifiche sono state concordate con gli alunni, ai quali sono stati comunicati con anticipo, sia le date delle prove, sia gli argomenti sui quali esse vertevano.

Sono stati considerati elementi di valutazione anche la partecipazione fattiva, la continuità nell’impegno e i progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

Sono stati previsti ed effettuati ripassi e recuperi *in itinere* e, quando possibile, lezioni di consolidamento e approfondimento.

Diversi alunni non hanno colmato le lacune pregresse o acquisite, sia nel primo che nel secondo periodo didattico.

## 7 – Obiettivi raggiunti

Gli studenti della classe hanno conseguito, in maniera completa o parziale, gli obiettivi minimi prefissati in fase di progettazione/programmazione. Pertanto, si dimostrano in grado di:

- Ricostruire il quadro culturale di un'epoca;
- Ricostruire il pensiero e la poetica di un autore;
- Riconoscere temi e caratteristiche dei testi e dei generi letterari studiati;
- Contestualizzare in termini storici e letterari gli autori principali e le loro opere;
- Presentare in maniera ordinata le informazioni basilari su un autore e le sue opere, ovvero ricostruirne il pensiero e la poetica;
- Riconoscere dei contenuti attinenti ai più significativi passi antologici esaminati;
- Esprimersi in modo sufficientemente chiaro e ordinato;
- Produrre testi comunicativi di tipo espositivo e argomentativo, corretti nella forma, ordinati nell'esposizione e coerenti alla consegna.

Lista testi di letteratura per l'esame di Stato
---

- G. Verga, *Rosso Malpelo*, da *Vita dei campi*
- G. Verga, *Uno studio "sincero e spassionato"*, prefazione, da I Malavoglia
- Id., *Padron 'Ntoni e la saggezza popolare*, da I Malavoglia, cap. I
- Id., *L'affare dei lupini*, da I Malavoglia, cap. I
- Id., *L'addio di 'Ntoni*, da I Malavoglia, cap. XV
- G. Pascoli, *Arano; X agosto; Novembre, Temporale*, da *Myricae*
- Id., *Il gelsomino notturno*, dai *Canti di Castelvecchio*
- Id., *La grande proletaria si è mossa*
- G. d'Annunzio, *Tutto impregnato d'arte*, da *Il piacere*, libro I, capitolo II
- Id., *La sera fiesolana; La pioggia nel pineto*, da *Alcyone*
- F. T. Marinetti, *Zang tumb tumb*, da *Teoria e invenzione futurista*
- I. Svevo, *Lettera alla madre*, da *Una vita*
- Id., *Emilio e Angiolina*, da *Senilità*
- Id., *La coscienza di Zeno: cap. 1 (Prefazione); cap. 3 (Il fumo); cap. 4 (La morte di mio padre); cap. 8 (Analisi o psicanalisi)*, da *La coscienza di Zeno*.
- L. Pirandello, *Adriano Meis entra in scena*, da *Il fu Mattia Pascal*
- Id., *L'ombra di Adriano Meis*, da *Il fu Mattia Pascal*
- Id., *Tutta colpa del naso*, da *Uno, nessuno, centomila*
- Id., *La vita non conclude*, da *Uno, nessuno, centomila*
- G. Ungaretti, *I fiumi; San Martino del Carso*, da *L'Allegria*
- Id., *L'isola*, da *Il sentimento del tempo*
- E. Montale, *In limine, I limoni; Spesso il male di vivere ho incontrato; Non chiederci la parola*, da *Ossi di seppia*
- S. Quasimodo, *Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo*, da *Giorno dopo giorno*.





**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: MARTINA NERI**

**CLASSE 5C**

**DISCIPLINA: STORIA**

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

## 1 – Relazione finale sulla classe

La classe è a indirizzo Servizi di sala e di vendita, costituita da diciannove alunni (maschi: 7; femmine: 12).

Sin dal principio dell'anno scolastico, la classe si è negativamente distinta per scarsa attenzione, frequenti assenze, studio sistematicamente discontinuo ed eccessiva lentezza nell'apprendimento.

Solo pochi alunni - la maggior parte dei quali di genere femminile - hanno consolidato un livello di frequenza più che sufficiente o discreto.

Molteplici si sono rivelate le difficoltà nella costruzione di un rapporto di scambio, impegno e rispetto con la docente, la quale, assegnata alla classe in questo anno scolastico, non ha avuto modo di conoscere gli alunni in precedenza.

Tenuto in considerazione lo svolgimento del precedente biennio, - caratterizzato da didattica a distanza e/o tramite didattica digitale integrata a causa della situazione sanitaria che ha colpito il nostro paese -, il ritorno alla didattica in presenza ha, da subito, evidenziato lacune profonde nella formazione pregressa degli studenti, così come nelle abitudini ad uno svolgimento delle attività domestiche e di classe caratterizzate da negligenza e mancanza di impegno.

Nel merito dell'insegnamento, esso è stato concentrato sulla conoscenza dei principali avvenimenti storici dalla Belle époque al Novecento e sulla conoscenza delle caratteristiche di fondo delle società e dei principali eventi dell'età contemporanea.

Relativamente al profitto, si evidenzia l'assenza - pressoché diffusa - di attitudine allo studio, all'approfondimento didattico. Tuttavia, a differenza della disciplina di lingua e letteratura italiana, si registrano e si notificano un maggior interesse e una maggiore predisposizione all'ascolto delle tematiche trattate.

Per quanto attiene lo svolgimento del programma, gli argomenti della disciplina sono stati modulati aderendo ai contenuti essenziali e ai nodi interdisciplinari, così come in riferimento alla riunione del gruppo disciplinare di lettere convocata in data 26/10/2021 e relativo verbale.

## 2 - Programma svolto

- L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento. Colonialismo e imperialismo; L'evoluzione politica mondiale; L'Italia del secondo Ottocento.
- Il volto del nuovo secolo.  
Crescita economica e società di massa; La *belle époque*; Le inquietudini della *belle époque*.
- Lo scenario mondiale.  
L'Europa tra vecchia e nuova politica; Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra; gli Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo.
- L'età giolittiana.  
Le riforme sociali e lo sviluppo economico; La politica interna tra socialisti e cattolici; La guerra di Libia e la caduta di Giolitti.
- La prima guerra mondiale.  
Le origini; 1914: il fallimento della guerra-lampo; L'Italia dalla neutralità alla guerra; 1915-1916: la guerra di posizione; Il fronte interno e l'economia di guerra; La fase finale

della guerra; La Società delle Nazioni e i trattati di pace; Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo.

- Dopo la guerra sviluppo e crisi.  
Crisi e ricostruzione economica; Trasformazioni sociali e ideologie; Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita; La crisi del '29 e il *New Deal*.
- La Russia dalla rivoluzione alla dittatura.  
Le rivoluzioni del 1917; Dallo Stato sovietico all'Urss; La costruzione dello Stato totalitario di Stalin; Il terrore staliniano e i *gulag*.
- L'Italia dal dopoguerra al fascismo.  
Le trasformazioni politiche nel dopoguerra; La crisi dello Stato liberale; L'ascesa del fascismo; La costruzione dello Stato fascista; La politica sociale ed economica; La politica estera e le leggi razziali.  
Benito Mussolini, *Il discorso del 3 gennaio 1925*.
- La Germania dalla repubblica di *Weimar* al *Terzo Reich*.  
La repubblica di *Weimar*; Hitler e la nascita del nazionalsocialismo; La costruzione dello Stato totalitario; L'ideologia nazista e l'antisemitismo; L'aggressiva politica estera di Hitler.
- L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia.  
Fascismi e democrazie in Europa; La guerra civile spagnola.
- La seconda guerra mondiale.  
L'escalation nazista verso la guerra. Asse Roma-Berlino fino al Patto d'acciaio; aggressività e tattica; gli accordi *Molotov-Von Ribbentrop*; Schieramenti, teatri di guerra e fasi del conflitto; Il fronte occidentale e la conquista della Francia; La battaglia d'Inghilterra; Mussolini e la guerra parallela: il rovescio militare in Grecia e le sconfitte nel Nordafrica; La guerra oltre l'Europa. Roosevelt e l'isolazionismo americano. L'occasione di *Pearl Harbour*. La guerra nel Pacifico; Operazione Barbarossa; altri scenari e inizio della fine del reich hitleriano; Il 1943 in Italia. Sbarco in Sicilia e fine del fascismo. L'8 settembre; La Repubblica Sociale e l'invasione nazista del paese.  
Diserzioni e guerra partigiana; La fine della guerra e il nuovo ordine mondiale.
- Il secondo dopo guerra e i trattati di pace.  
Il Processo di Norimberga. I costi della guerra e la nascita dell'ONU; i nuovi equilibri mondiali tra demilitarizzazione, denazificazione e democratizzazione; Stati Uniti ed unione sovietica si spartiscono il controllo del mondo.
- La guerra fredda.  
Il piano Marshall; il mondo diviso tra blocco occidentale e blocco comunista; il muro di Berlino e la "cortina di ferro"; la guerra di Corea; la guerra in Vietnam.
- L'Italia del secondo dopoguerra.  
Gli italiani scoprono la democrazia; la fine della monarchia e la costituzione repubblicana; i principi costituzionali; l'adesione al patto Atlantico e il miracolo economico; il '68 e l'autunno caldo; gli anni di piombo.
- La Russia: la sovietizzazione dell'Europa orientale e la destalinizzazione. La ricostruzione dell'Urss, la morte di Stalin, Gorbacev e la caduta del comunismo.

### **Insegnamento di educazione civica afferente alla disciplina:**

- A. Istruzione di qualità: un'educazione equa per tutti, il rapporto tra istruzione e salute, il diritto di sapere, l'analfabetismo funzionale: che cos'è e come riconoscerlo;

- B. La parità di genere: l'emancipazione delle donne, le disuguaglianze di genere in Italia, il principio di uguaglianza, la lotta al “gender gap”;
- C. Lavoro dignitoso e crescita economica: la disoccupazione e le disuguaglianze sociali, nuove tutele: il caso dei ‘riders’, il lavoro minorile;
- D. La sharing economy: la sharing economy, come e che cosa si condivide, sharing economy e sprechi alimentari, il food sharing.

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

Lo svolgimento delle lezioni è avvenuto per la maggior parte in presenza.

Sono state alternate lezioni frontali a dialoghi con l’intera classe, secondo una programmazione concordata e verificata con i colleghi delle classi parallele.

Il materiale di studio, elaborato e proposto sotto forma di appunti e schede di lavoro è stato realizzato interamente dalla docente ed è stato costantemente corredato dalla fornitura aggiuntiva di materiali integrativi in formato multimediale, tra i quali mappe, riassunti, audio e videosintesi.

Non si è fatto ricorso al libro di testo in adozione Brancati-Pagliarani-Trevi, *La storia in campo. L’età contemporanea*, vol.3, La Nuova Italia, pur lasciando ai discendenti la decisione di studiare ed approfondire gli argomenti trattati di mano in mano anche servendosi esclusivamente di quest’ultimo strumento.

### **4 – Mezzi d’insegnamento utilizzati**

- Piattaforma didattica *Google classroom*;
- *Google moduli*;
- Materiali didattici integrativi prodotti dal docente: appunti; riassunti; audiolezioni; videolezioni; sintesi audio e video; mappe multimediali; video ad uso didattico.

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

L’orario curricolare consta di 2 ore settimanali. Il programma è stato svolto in presenza. Ad integrazione di nodi nevralgici trattati, in alcuni momenti si è fatto ricorso all’attività asincrona.

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

Le prove di verifica, formative e sommative, scritte o orali, si sono svolte come da cadenza dettata dal programma, - in presenza o a distanza, compatibilmente alla normativa definita dall’evoluzione dell’emergenza epidemiologica in atto.

Le prove sono state somministrate in conclusione di temi o argomenti per valutare i livelli di comprensione, rielaborazione critica, capacità di organizzazione autonoma e esposizione linguisticamente corretta, anche in riferimento all’uso del linguaggio specifico della disciplina.

I criteri di valutazione usati per le suddette si sono basati sulle griglie proposte in sede di riunione dipartimentale e approvate dal Gruppo disciplinare in data 26/10/2021, successivamente pubblicate nel sito dell’Istituto, nella sezione Programmazioni annuali (visibile in chiaro) e possono essere sintetizzati come segue.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa al **colloquio individuale** e alla **prova scritta**, si sono osservati i seguenti criteri: collocare nel tempo e nello spazio; conoscere, comprendere e individuare i rapporti di causa/effetto; organizzazione autonoma del discorso con espressione chiara e puntuale, supportata da un consapevole utilizzo del lessico della disciplina.

Per ciò che concerne la valutazione specifica relativa ad **esercitazioni e questionari** svolti anche tramite il ricorso alla didattica digitale integrata, si sono osservati i seguenti criteri: autonomia nell'utilizzo degli strumenti digitali e nel reperire informazioni e materiali; grado d'impegno nello studio a distanza; recupero delle carenze formative, consolidamento e potenziamento degli apprendimenti.

Le verifiche sono state concordate con gli alunni, ai quali sono stati comunicati con anticipo, sia le date delle prove, sia gli argomenti sui quali esse vertevano.

Sono stati considerati elementi di valutazione anche la partecipazione fattiva, la continuità nell'impegno e i progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

Sono stati previsti ed effettuati ripassi e recuperi *in itinere* e, quando possibile, lezioni di consolidamento e approfondimento.

Diversi alunni non hanno colmato le lacune pregresse o acquisite, sia nel primo che nel secondo periodo didattico.

## **7 – Obiettivi raggiunti**

Gli studenti della classe hanno conseguito, in maniera completa o parziale, gli obiettivi minimi prefissati in fase di progettazione/programmazione. Pertanto, si dimostrano in grado di:

- Riconoscere le trasformazioni economiche e sociali avvenute tra il XIX e il XX secolo;
- Riconoscere le caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati;
- Presentare le informazioni basilari su un periodo e/o un evento;
- Conoscere e confrontare ideologie e forme di Stato
- Comprendere il legame esistente tra le trasformazioni economiche e sociali e quelle politico-istituzionali;
- Riuscire a cogliere i rapporti di causa/effetto, operando confronti tra epoche e società diverse
- Riuscire a cogliere le relazioni tra gli eventi, in termini di spazio-tempo
- Usare termini e concetti basilari del linguaggio storiografico

### **Obiettivi di educazione civica**

- Acquisire conoscenze sui quadri di riferimento della educazione civica in relazione alla educazione alla cittadinanza e alla partecipazione in qualità di cittadini alla vita della comunità;
- Migliorare la consapevolezza delle problematiche ambientali, sociali e le loro interconnessioni a livello globale e locale;
- Costruire esperienze che promuovano il rispetto, il confronto reciproco, la cittadinanza attiva e consapevole e il senso di responsabilità sociale.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: CARLOTTA DE LORENZI**

**CLASSE 5C**

**DISCIPLINA: INGLESE**

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

## 1 – Relazione finale sulla classe

La docente, sostituita dalla docente curriculare Chiara Tabanelli, ha lavorato con la classe da ottobre dell'anno scolastico 2021/2022: gli alunni hanno evidenziato un comportamento iniziale abbastanza positivo nei confronti della disciplina, interessandosi e partecipando in modo attivo. Tuttavia, a parte un piccolo gruppo di alunni che si sono distinti per maturità, impegno e buoni risultati, la maggior parte degli studenti si è successivamente dimostrata discontinua nell'impegno, in particolar modo nel Pentamestre. Ciò è stato causato in parte non solo da carenze nelle abilità di base, ma anche da una mancanza nello svolgimento dei compiti assegnati e una disattenzione che hanno determinato scarsa motivazione e interesse. Per loro permangono notevoli difficoltà nell'elaborazione di un testo scritto e incertezze nella produzione orale. Qualcuno, pur dimostrando interesse e impegno nello studio, ha conseguito risultati non sempre positivi, a causa delle limitate abilità linguistiche. Alcuni hanno partecipato in modo corretto e attivo alle lezioni, lavorando sia in classe che a casa in maniera più proficua, conseguendo risultati più che discreti. In generale, la preparazione della classe risulta, comunque, abbastanza debole.

Per quanto riguarda la didattica a distanza, le lezioni sono state svolte ad intermittenza soltanto nei primi mesi del Pentamestre sempre in modalità MISTA: la maggior parte della classe in presenza e qualche studente in DDI. Questo ha permesso di mantenere un buon rapporto con tutta la classe. Non tutti gli alunni hanno risposto positivamente, partecipando non sempre attivamente alle lezioni su MEET e mancando nella consegna dei compiti assegnati sul registro elettronico e su CLASSROOM. Al rientro in presenza, gli studenti si sono adattati abbastanza bene alle regole scolastiche, non evidenziando nessuna situazione di disagio.

## 2 – Programma svolto

**ESP:** E.Assirelli - A. Vetri - B. Cappellini: *Light the fire*, ed. Rizzoli.

### Module 1: *Hospitality*

#### *The Hospitality industry*

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

### Module 9: *Food and health*

#### *Healthy eating*

- A healthy lifestyle  
Food and Health
- The food pyramid and food groups  
Food groups
- Healthy plates  
The Eatwell Plate  
MyPlate

#### *Diets ((argomenti in svolgimento dopo il 15/05/2022))\**

- The Mediterranean diet\*  
Advantages of the Mediterranean diet
- Special diets for food allergies\*  
Food allergies and intolerances  
Celiac Disease
- Alternative diets\*  
Macrobiotics, Zone diet, Vegetarian, Vegans, Fruitarians, Raw foodists

## **Dossier in fotocopia\***

- Nutrition and nutrients - water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals and vitamins
- The food pyramid and food groups
- 10 Foods that Boost your Brain Power

## **Module 10: Food safety & hygiene**

### **Unit 1**

#### *Food hygiene*

- Food contamination
- Food poisoning
- Safe food storage and handling

### **Unit 2**

#### *Food safety measures*

- Food preservation and food packaging  
Food packaging
- Food safety legislation
- The HACCP system  
HACCP principles

## **Module 12: Working in Catering**

### *Job application*

- *Job advertisement*
- *Writing a CV*
- *Writing a cover letter*
- *An effective job interview*

## **Grammar:**

*M.Bartram, R. Walton,(OUP) **Venture2: Units 4, 5, 6, 7 e 13.***

- Modals
- Non-defining, Defining relative clauses
- Passive
- Reported speech, Global disasters, Phone language

## **EDUCAZIONE CIVICA:**

Contenuti: *Agenda 2030, Goal 12*: promuovere un consumo sostenibile (The philosophy of slow food and 0 km food, food waste reduction).

Per tale scopo, gli alunni partendo da un'analisi delle cause e effetti della fame nel mondo e le istituzioni che lottano per combatterla, hanno successivamente riflettuto sulle principali caratteristiche di una dieta sostenibile soffermandosi sulla prevenzione dello spreco alimentare e delineando soluzioni adeguate da applicare nella propria quotidianità.

ESP: E.Assirelli - A. Vetri - B. Cappellini: *Light the fire*, ed. Rizzoli.

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

### *Food - a right for everyone*

- Hunger and malnutrition
- Taking action against hunger

### *Responsible food consumption*

- Promoting a suitable diet
- Slow Food and 0 km food



- Food waste reduction

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

Lezione frontale e su MEET, lezione discussione, attività di rinforzo, conversazione in lingua, ascolto e analisi di documenti orali; lavori in gruppo, lettura e analisi di testi scritti con esercizi di comprensione e mappe concettuali finalizzati alla produzione individuale orale e scritta.

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

Libri di testo:

E. Assirelli - A. Vetri - B. Cappellini: Light the fire, ed. Rizzoli.

Inoltre si è fatto uso di fotocopie e materiali forniti dall'insegnante tratti da Cookbook Club ed. CLITT e fotocopie di letture e mappe.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali.

Per quanto riguarda educazione civica, sono state svolte 4 ore totali nel pentamestre.

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

Sono state richieste almeno una prova scritta e una prova orale nel Trimestre e almeno due prove scritte e due orali nel Pentamestre. Come prove di verifica sono state proposte, oltre a prove oggettive di grammatica, documenti su cui effettuare attività di comprensione, questionari a risposta aperta, interrogazioni orali e prove di ascolto.

Come criteri per valutare le prove scritte sono state utilizzate griglie di valutazione che prendono in considerazione le quattro abilità fondamentali: pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti, correttezza formale, articolazione coesione e coerenza, originalità e approfondimento. Per le verifiche orali, si sono prese in considerazione la capacità di comprensione e di esposizione, la correttezza grammaticale e fonetica, la padronanza lessicale nell'esposizione e soprattutto la conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

### **7 – Obiettivi raggiunti**

Mediante gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Saper leggere e comprendere semplici testi di natura specifica
- Saper riassumere o produrre brevi testi con contenuto di natura specifica
- Ascoltare un brano di carattere tecnico e saperlo comprendere
- Saper completare una griglia o uno schema
- Comprendere un testo ed esprimere opinioni
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Rispondere per iscritto a semplici domande relative a contenuti di indirizzo professionale
- Individuare le informazioni basilari dell'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute

Per quanto riguarda la parte di Educazione Civica, gli studenti hanno avuto l'opportunità di riflettere sul proprio comportamento di consumatore individuale alla luce delle necessità del mondo naturale, delle altre persone, culture e Paesi, e delle future generazioni. Si sono raggiunti i seguenti risultati:

- sufficienti conoscenze, abilità e competenze sul macro-argomento e una padronanza basilare delle abilità richieste;
- hanno manifestato quasi sempre un grado di attenzione ed interesse minimo alle tematiche affrontate acquisendo una sufficiente capacità di organizzazione e rielaborazione personale;
- hanno acquisito una capacità di riflessione non sempre organica, usando un linguaggio primario associato ad una semplice capacità espositiva.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: FEDERICA NANNINI**

**CLASSE 5C**

**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

Posso dire di conoscere bene i ragazzi della classe 5C perché sono la loro docente di matematica e coordinatrice sin dal terzo anno. Sono alunni spesso immaturi, alcuni non molto propensi allo studio e talvolta polemicisti. Durante il percorso scolastico insieme ho notato un calo dell'interesse nello studio e una vena polemica crescente che li ha resi quasi "intolleranti" allo studio.

Solo un piccolo gruppetto della classe si è quasi sempre dimostrato interessato alla materia, nonostante le difficoltà di apprendimento degli argomenti del quinto anno.

L'impegno a casa è stato non sempre adeguato e la partecipazione in classe sufficientemente proficua.

La maggior parte della classe ha faticato in questo ultimo anno, sia per la scarsa predisposizione sia per le lacune che si sono create negli anni precedenti causa DAD e DDI.

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

Una buona parte della classe, invece, ha raggiunto solo sufficientemente gli obiettivi, nonostante il lavoro in classe e a casa.

Per pochi, lo scarso impegno e le lacune pregresse hanno fatto sì che gli obiettivi minimi non sono stati raggiunti in modo adeguato.

Quest'anno le lezioni sono state svolte in presenza, tranne per alcuni alunni che hanno svolto le lezioni a distanza in quanti positivi al Covid.

Tutto il materiale prodotto durante le lezioni è stato caricato sempre su Classroom, per fare in modo che tutti i ragazzi potessero avere accesso alle lezioni svolte.

## 2 – Programma svolto

Richiami su:

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

Funzioni:

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

Limiti di una funzione:

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto;
- Calcolo di limiti immediati di funzioni razionali intere e razionali fratte;
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e frazionarie che presentano la forma

$\frac{0}{0}$   
indeterminata  $\infty - \infty$ ;  $\frac{0}{\infty}$  e  $\frac{\infty}{\infty}$ ;

- Definizione di asintoto orizzontale, verticale, obliquo e loro ricerca attraverso i limiti;
- Discontinuità: ricerca e classificazione;

Derivata di una funzione:

- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale;
- Derivata di funzioni elementari;
- Operazioni di derivazione: potenza, somma, quoziente, derivata composta;
- Studio del segno della derivata prima per determinare gli intervalli di crescita o decrescenza di una funzione;

- Determinazione attraverso lo studio della derivata prima dei punti di massimo e minimo relativi.

-

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

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

### **3 – Metodi di insegnamento usati**

La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:

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

### **4 – Mezzi di insegnamento usati**

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:

- Testo in adozione (“La matematica a colori – edizione gialla” di L. Sasso, Petrini Editore);
- Schede riepilogative;
- Schemi riassuntivi;
- Lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione;
- Tavoleta grafica;
- Geogebra;
- Google Classroom;
- Google Meet;
- Google Drive;
- Libro elettronico.

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

La parte iniziale del primo trimestre è stata utilizzata per un ripasso degli argomenti trattati nel

quarto anno e propedeutici a quelli del quinto. Si è poi introdotto il concetto di funzione passando alla classificazione, allo studio del dominio e quindi allo studio del segno, mantenendo sempre un costante parallelismo tra i procedimenti algebrici e la visualizzazione cartesiana dei risultati ottenuti, mostrando come ogni singolo risultato potesse contribuire all'indagine delle caratteristiche principali di una funzione. Si è presentato quindi lo studio di funzione come la costruzione di un identikit della funzione stessa che pian piano andava formandosi con lo studio del comportamento agli estremi attraverso il calcolo dei limiti e alla determinazione di eventuali punti critici con l'introduzione delle derivate fino alla rappresentazione grafica di semplici funzioni razionali intere e frazionarie.

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

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

I criteri di valutazione adottati, considerata la scarsa attitudine alla disciplina, sono stati principalmente: partecipazione, impegno, responsabilità, costanza nell'assolvere gli adempimenti assegnati a casa ed in classe.

## **7 – Obiettivi raggiunti**

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

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

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: VERONICA LAZZINI**

**CLASSE 5C**

**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**

La docente ha conosciuto la classe solo quest'anno in sostituzione della docente curriculare.

Le lezioni si sono svolte in presenza e, quando necessario, in modalità mista attraverso la piattaforma Google Meet per permettere ad eventuali alunni positivi al COVID-19 di poter seguire l'attività didattica.

Il livello di partenza degli studenti era molto carente sia a livello grammaticale che lessicale.

Per sopperire a tali lacune si è scelto di operare, per ogni testo affrontato, una prima lettura per migliorare la pronuncia sul piano fonetico per poi proseguire con il riconoscimento delle principali strutture grammaticali ed il loro utilizzo ed infine una traduzione per arricchire il vocabolario.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha dimostrato un atteggiamento discretamente collaborativo e positivo nei confronti della disciplina nonostante non sia stato manifestato lo stesso livello di interesse per tutti gli argomenti trattati. la consegna dei compiti è stata piuttosto puntuale rispettando quasi sempre le scadenze anche se talvolta in modo superficiale spesso non operando un adeguato approfondimento con lo studio a casa.

La classe risulta nel complesso eterogenea per quanto riguarda l'interesse e il livello di conoscenze.

Un piccolo gruppo ha dimostrato un impegno costante e regolare ed una partecipazione attiva durante le lezioni frontali ed il lavoro svolto a casa.

Alcuni studenti, invece, hanno manifestato un atteggiamento alquanto passivo, un graduale calo d'interesse, un impegno discontinuo e, soprattutto negli ultimi mesi dell'anno scolastico, un profitto non sufficiente.

Al termine dell'attività didattica, molti allievi hanno ancora considerevoli difficoltà nell'elaborazione e produzione di testi orali e scritti oltre ad incertezze sul piano fonetico e povertà lessicale dovute a carenze e lacune pregresse.

La relazione con l'insegnante è stata sempre corretta.

## **2 - Programma svolto**

### **Module 5 : PLANÈTE BAR**

UA 2 : Vous désirez une boisson chaude ? Café, chocolat, thé ?

Comment préparer un chocolat chaud

Le saviez-vous ? Le Musée Gourmand du chocolat

« Théllement » bon : le thé, une boisson aux multiples vertus

UA3 : Cocktail manie

Pour préparer un cocktail...

Les grands classiques : cocktails alcoolisés

L'histoire du fameux Bloody Mary

Les boissons sans alcool

Les apéros

La vraie recette du Kir

Qui dit Provence, dit Pastis !

Et en Italie ? L'apéritif le plus aimé des italiens. Le spritz

### **Module 6 : VIN ET COMPAGNIE**

UA1: Histoire du vin

Une visite de cave chez le vigneron

Les principales régions viticoles françaises

UA2 : La vinification

Dans le chai

UA3 : La méthode champenoise

Mais le miracle du champagne continue

Dom Pérignon, père de la méthode champenoise



Veuve Clicquot  
Le beaujolais nouveau est arrivé  
Un vin spécial...le cidre  
UA4 : Quelques conseils pour bien déguster un vin  
L'analyse organoleptique  
Les différents aspects de la dégustation  
Le sommelier : un homme aux multiples visages  
UA5 : Rendez-vous dans une brasserie  
La route de la bière en Alsace  
La fabrication de la bière  
Les phases de la fabrication de la bière  
Les bières trappistes  
UA6 : Le monde des spiritueux  
C'est quoi une eau-de-vie ?  
Les différents eaux-de-vie  
Le cognac, la liqueur des dieux !  
Un peu d'histoire  
C'est quoi exactement le cognac ?  
L'armagnac  
Des longues étapes pour obtenir le meilleur  
Cocktail à base d'armagnac  
Le calvados

## **Module 7 : LE MONDE DU TRAVAIL EN FRANCE**

UA1 : L'organisation du travail en France  
Les contrats de travail  
Travail et formation  
Et, en plus...  
Quelques contrats CDD particuliers  
Le temps de travail et la rémunération  
La Sécurité Sociale  
Le Pôle Emploi  
UA 2 : Le curriculum vitae (CV)  
Le Modèle européen  
Lettre ou e-mail de motivation ? Que choisir ? Deux minutes chrono pour convaincre !  
Les différentes parties d'une lettre de motivation  
UA3 : L'entretien d'embauche (*argomenti in svolgimento dopo il 15/05/2022*)\*  
Un entretien d'embauche réussi, c'est un entretien d'embauche préparé !\*  
Je prépare mon entretien d'embauche\*  
Les mots utiles pour...vous présenter\*  
Les mots utiles pour...parler de vos expériences de stage ou de travail, de votre motivation et des vos projets pour le futur\*

## **GRAMMAIRE**

Ripasso delle strutture grammaticali:  
Impératif  
Conjugaison des verbes : METTRE ; SERVIR ; PARTIR ; POUVOIR ; PRENDRE ; VENIR ; VOULOIR ; ALLER ; DEVOIR ; FAIRE  
Prépositions : DEPUIS ; PENDANT ; EN ; DANS ; POUR  
Participe passé  
Passé composé et accord du participe passé avec les auxiliaires être et avoir  
Imparfait  
Le plus-que parfait

Introduzione di nuove strutture grammaticali:  
Gérondif  
Pronoms personnels complément COD et COI  
Prépositions Y et EN  
L'hypothèse au premier et deuxième degré\*

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

- Lezione frontale e su GOOGLE MEET quando necessario.
- Lettura, traduzione e analisi dei testi affrontati in classe.
- Ascolto e comprensione di brani orali con relativi esercizi.
- Attività di rinforzo.
- Esposizione orale in classe sugli argomenti proposti in base alla propria esperienza.
- Attività di comprensione scritta con domande vero/falso e richiesta di argomentare la risposta.
- Esercizi in autonomia ai fini della produzione di mappe e schemi.

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

Libro di testo in adozione "Les Toqués de la gastronomie" – autrici S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini – Cappelli Editore. Sono inoltre state fornite schede riassuntive e video sulla piattaforma Google Classroom in supporto all'attività didattica proposta per facilitare l'apprendimento degli alunni.

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

Per le attività didattico-disciplinari sono previste 3 ore settimanali ripartite nell'arco di tre giorni. Il lunedì dalle 08:10 alle 09:05 (prima ora), il martedì dalle 12:50 alle 13:35 (sesta ora) e il giovedì dalle 11.50 alle 12:50 (quinta ora).

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

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso prove scritte e interrogazioni orali. Sono state somministrate prove strutturate e semi - strutturate e sottoposte agli studenti domande aperte con lo scopo di verificare le capacità di comprendere e produrre sia per iscritto che oralmente testi inerenti le tematiche affrontate in classe quali: fasi di produzione del vino e méthode champenoise, birrification, distillation e mondo del lavoro, utilizzare in modo adeguato il vocabolario tecnico di indirizzo e le strutture grammaticali.

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto dei livelli di competenza, la situazione di partenza di ciascun alunno, l'interesse e la partecipazione dimostrata durante l'attività in classe, i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale, l'impegno nel lavoro a casa e il rispetto delle consegne.

### **7 – Obiettivi raggiunti**

- Comprendere testi scritti prevalentemente in linguaggio quotidiano e di carattere tecnico.
- Ascoltare e comprendere brevi brani con contenuti di carattere tecnico.
- Individuare le principali fasi di produzione di vino, champagne, birra e distillati.
- Esprimersi oralmente in maniera sufficientemente comprensibile in risposta a domande specifiche.
- Essere in grado di compilare un Curriculum vitae, una lettera motivazionale e preparare un colloquio di lavoro in francese.

- Rispondere per iscritto a semplici domande di carattere tecnico.
- Essere in grado di riferire o rispondere a quesiti riguardanti una propria esperienza personale e professionale.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: GIANPAOLO GRAMELLINI**

**CLASSE 5C**

**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**

Insegno nella classe dallo scorso anno, ho quindi avuto modo di instaurare con gli studenti relazioni interpersonali all'insegna di un atteggiamento cordiale e rispettoso, caratterizzato da un approccio nel complesso positivo degli alunni verso i miei metodi di insegnamento, favorito probabilmente da un certo interesse nei confronti della Scienza degli alimenti, pur nella eterogeneità delle potenzialità, delle abilità e dei livelli di conoscenza dei singoli alunni. Il clima di lavoro è stato generalmente buono, i ragazzi si sono dimostrati generalmente disponibili al dialogo educativo, seppure con un impegno altalenante e una rielaborazione degli argomenti che talvolta è venuta a mancare, anche per una scarsa attitudine in generale ad uno studio costante, piuttosto che mirato ai momenti di verifica scritta o orale. In generale, la maggior parte degli alunni si è posta in atteggiamento di ascolto e collaborazione, pur evidenziando da parte di alcuni studenti un comportamento spesso passivo alle lezioni. Gli anni di DAD degli anni passati hanno reso necessario qualche momento di ripasso e di recupero di argomenti già svolti che ha rallentato lo svolgimento del programma, che ad oggi non è ancora stato completato; qualche alunno più di altri riscontra comunque ancora oggi alcune fragilità nell'esposizione di argomenti che richiedevano il supporto di conoscenze pregresse. Il profitto ed i risultati raggiunti sono eterogenei, poiché rispecchiano le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti della classe. Circa un quarto degli studenti ha raggiunto risultati buoni o più che buoni, dimostrando buona applicazione, interesse ed attenzione oltre che studio discretamente costante durante tutto l'anno scolastico. Circa un terzo degli alunni ha invece un livello discreto di conoscenze, abilità e competenze, con qualche carenza dovuta ad un impegno e ad un livello attentivo non sempre costante, oppure a limiti strutturali dovuti in parte a lacune pregresse. Circa un quarto degli alunni ha invece al momento un profitto sufficiente o più che sufficiente, avendo raggiunto gli obiettivi minimi richiesti anche se con alcune lacune ed in generale con una certa difficoltà nell'utilizzo corretto della terminologia. Solo due alunni non hanno al momento raggiunto un profitto sufficiente, causa lo scarso interesse, le difficoltà pregresse e l'impegno saltuario. Il programma, condiviso con gli alunni fin dai primi giorni di scuola, è stato realizzato fino al modulo 5, che deve ancora essere completato. Il modulo 6 verrà svolto, parzialmente o completamente, solo se il tempo a disposizione sarà sufficiente.

## **2 - Programma svolto**

### **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

#### **MODULO 1**

##### **BIOENERGETICA, LARN E ALTRI STRUMENTI PER UNA DIETA EQUILIBRATA**

- Misura dell'energia, concetto di caloria, bomba calorimetrica, valore calorico fisico e netto.
- Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea (costituzione fisica e peso ideale con i metodi di Lorenz e Grant, IMC), bilancio energetico e corretto metabolismo dei nutrienti.
- Fabbisogno energetico e fattori che lo compongono.
- Determinazione del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.
- Determinazione massa grassa: plicometria e altri metodi.
- I L.A.R.N. 2014. Nuovi parametri LARN e loro utilizzo. Fabbisogno proteico, glucidico e lipidico. Calcolo del fabbisogno di nutrienti. Fabbisogno di acqua e consumo di alcol etilico.

- Ripartizione energetica durante la giornata.
- I 5 gruppi alimentari.
- Le linee guida alimentari.
- La piramide mediterranea.
- Focus: le vitamine e i sali minerali (caratteristiche generali, classificazione, funzioni e fonti)

## **MODULO 2**

### **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE. ALIMENTAZIONE E RELIGIONE**

- Dieta della gravida e della nutrice.
- Dieta di accrescimento: dieta del neonato e svezzamento, dieta nell'infanzia e dell'adolescente.
- Dieta di mantenimento: dieta dell'adulto (LARN, linee guida)
- Dieta dell'anziano.
- Dieta dello sportivo.
- Dieta mediterranea e alimenti base dell'Italia del dopoguerra.
- Dieta vegetariana; vegetarianismo, vegetalismo e crudismo.
- Dieta a zona.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (cristianesimo, induismo, ebraismo, islamismo).

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

## **MODULO 3**

### **ALLERGIE, INTOLLERANZE E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE. DIETOTERAPIA**

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

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

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

## **MODULO 4**

### **CONTAMINAZIONI ALIMENTARI**

- Contaminazioni chimiche degli alimenti.
- Contaminazioni di tipo fisico e radioattività.

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

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

## **MODULO 5**

### **IGIENE PROFESSIONALE E SISTEMA HACCP**

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

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

## **EDUCAZIONE CIVICA**

### **MODULO 1 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PER LA PREVENZIONE DELLE PRINCIPALI MALATTIE ALIMENTARI**

Principi di un'alimentazione equilibrata e indicazioni dietetiche per la prevenzione delle principali malattie alimentari.

#### **Abilità e competenze**

Saper proporre menù funzionali ad una dieta equilibrata ed alle diverse esigenze dietologiche e fisiologiche

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

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita dalla lezione frontale partecipativa, brain storming, dalla lettura e comprensione di un testo con ampliamenti e spiegazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere. Si è cercato sempre di stimolare la rielaborazione degli argomenti trattati, facendo riferimento per quanto possibile all'esperienza personale e professionale degli alunni. Si è sempre cercato inoltre di fare un riepilogo delle tematiche trattate e sono state fornite schematizzazioni riassuntive per la maggior parte delle unità didattiche. Lo svolgimento delle lezioni è quasi sempre avvenuto con l'ausilio del proiettore, quindi di tabelle, schede e immagini anche per stimolare l'interesse e l'attenzione degli alunni. In maniera ricorsiva i contenuti sono stati ripresi e collegati ai nuovi argomenti presentati, al fine di consentire nessi e collegamenti e parallelamente favorire il recupero e il rinforzo continui.

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

Per lo svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati:

- Libro di testo "Scienza e cultura dell'alimentazione" di Luca La Fauci, edizioni Markes.

- Fotocopie e schemi per approfondimenti e comparazioni, mappe concettuali.
- Esercizi di riepilogo e ripasso.
- Slide elaborate dall'insegnante.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 4 ore settimanali.

Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

- Modulo 1: settembre-ottobre
- Modulo 2: novembre-dicembre
- Modulo 3: gennaio - febbraio
- Modulo 4: marzo
- Modulo 5: aprile, maggio

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7 - Obiettivi raggiunti**

### **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati complessivamente raggiunti. La maggior parte degli alunni ha conseguito conoscenze, capacità e competenze sufficienti o



discrete, in alcuni casi buone o più che buone. Pochi mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo più approssimativo, limitandosi ad una esposizione talvolta mnemonica e sommaria.

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

- Conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti.
- Conoscenza delle principali tossinfezioni alimentari e parassitosi.
- Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale, delle attrezzature e dei locali.
- Conoscere le modificazioni a carico delle caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti, in base al sistema di conservazione utilizzato.
- Saper calcolare il peso teorico e la massa grassa con l'utilizzo di tabelle.
- Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e le necessità di principi alimentari.
- Conoscere le ripartizioni del fabbisogno calorico giornaliero in base ai LARN per realizzare una dieta equilibrata.
- Saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro
- Saper comparare in modo critico le diverse tipologie dietetiche
- Dare indicazioni dietetiche in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali nelle diverse fasi della vita.
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia e saper dare indicazioni dietetiche in funzione dei diversi stati patologici presi in esame.
- Conoscere le linee-guida, i 5 gruppi e la piramide alimentare mediterranea e saperli interpretare correttamente.
- Fornire indicazioni dietetiche in funzione delle diverse religioni
- Saper redigere un semplice piano HACCP di un esercizio ristorativo

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Saper proporre menù funzionali ad una dieta equilibrata ed alle diverse esigenze dietologiche e fisiologiche.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: ROBERTA GHIRELLI**

**CLASSE 5C**

**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

Il mio percorso didattico con la classe è iniziato solo nel corrente anno scolastico, purtroppo gli alunni non hanno beneficiato della continuità didattica. La maggior parte della classe ha fragili competenze di base sia nell'area linguistica che logico matematica, ciò ha influito negativamente sull'acquisizione delle competenze minime della disciplina. Caratteristica comune di tutta la classe è la difficoltà di esposizione, legata alla scarsa padronanza del lessico e in particolare della terminologia tecnica. Gli argomenti del programma della disciplina sono stati affrontati nel loro complesso, come da mio progetto iniziale, e portati a termine pur necessitando di una riorganizzazione relativa ai tempi e ai contenuti della disciplina che sono stati semplificati. Ho svolto il programma cercando continuamente agganci con la realtà economica e giuridica, al fine di fornire agli alunni gli strumenti per comprendere il sistema micro e macro economico, sia dell'ambiente in cui vivono, che del settore turistico – ristorativo, complicato ed estremamente dinamico e in forte crisi. Durante l'anno li ho supportati nell'organizzazione del lavoro didattico rendendomi disponibile a pianificare, interrogazioni programmate e a svolgere attività di recupero in itinere. Allo scrutinio del primo trimestre, 6 studenti hanno presentato carenze formative, tutti le hanno colmate. Nel complesso la classe ha assunto un comportamento discreto, senza problematiche di rilievo, la maggior parte degli studenti sono legati ad uno studio mnemonico e schematico piuttosto che ad una rielaborazione critica dei contenuti.

## 2 - Programma svolto in classe

### Programma svolto di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

**Contenuti ripresi dal precedente anno scolastico:** Il bilancio d'esercizio (funzione informativa del documento: contenuto dello stato patrimoniale, del conto economico e della nota integrativa), le fonti di finanziamento (caratteristiche delle fonti interne ed esterne), l'analisi della redditività aziendale (ROE - ROI - ROD - ROS), il punto di equilibrio (BEP).

### **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

**La pianificazione e la programmazione** La definizione di obiettivi e delle strategie. La vision e la mission dell'impresa. Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. Il vantaggio competitivo (leadership di costo – leadership di differenziazione – leadership di focalizzazione). Il controllo di gestione e le sue funzioni. **Il business plan** Contenuto del business plan: I sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale e marketing plan III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità. **Il budget** La struttura del budget. I centri di responsabilità Tecniche per la redazione del budget. Vantaggi e limiti del budget. Differenza tra bilancio d'esercizio e budget. Articolazione del budget: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario. Il budget economico di un'impresa ristorativa. Il controllo budgetario.

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

**II MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale** I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali e variabili economiche. Le dinamiche del turismo mondiale. **Gli organismi e le fonti normative internazionali:** L'OMT e gli organi dell'Unione Europea (Consiglio Europeo, Commissione Europea, Parlamento Europeo, Banca Centrale Europea) Le fonti normative internazionali e comunitarie (trattati, direttive, regolamenti). **Il mercato turistico nazionale** Gli strumenti di analisi del mercato turistico: gli indicatori della dimensione della domanda e dell'offerta turistica, gli indicatori economici. Le dinamiche del turismo in Italia. **Gli organismi e le fonti normative interne** Gli organismi interni: enti e organismi con finalità di promozione del turismo italiano (ENIT, CAI, Pro Loco), enti con compiti di rilevazione statistica e di analisi: ISTAT, Banca d'Italia, Camere di Commercio. Le fonti normative interne in materia di turismo.

**LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro** Il testo unico sulla salute e sicurezza del lavoro. **I Contratti delle imprese ristorative** I requisiti di un contratto. I contratti del settore ristorativo: il contratto di ristorazione - il contratto di catering - il contratto di banqueting. La responsabilità del Ristoratore. Il codice del consumo. La protezione dei dati personali.

**Parte Applicativa** Calcolo della quantità e del prezzo di equilibrio, determinazione del risultato economico. Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del conto economico di previsione (con riferimento al business plan). Compilazione: del budget degli investimenti, budget degli acquisti, budget del costo del personale, budget economico. Analisi degli scostamenti (con riferimento al budget aziendale). Stesura del piano degli investimenti, del piano finanziario e del conto economico di previsione (con riferimento al business plan). Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del costo pieno e del fattore. Esercizi che valutano l'ipotesi di adesione o non adesione al franchising. Si fa presente che gli esercizi proposti nel corso dell'anno, sono stati formulati seguendo quelli proposti dal libro di testo.

### **Programma svolto di Educazione Civica**

Gli articoli della Costituzione inerenti alla parità di genere, contenuto e significato (art. 3 - 29 - 37 - 51). Gli interventi collocati nella missione 5 "inclusione e coesione" del PNRR: disuguaglianze di genere, il confronto europeo. Le reti per l'inclusione dei lavoratori fragili, il programma nazionale Garanzia di occupabilità dei lavoratori (GOL). Il Gender Equality Index (indice come strumento per misurare l'evoluzione della parità di genere).

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

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita da lezione frontali, partecipativa, dalla lettura e comprensione del testo, con spiegazioni arricchite da casi operativi, da schematizzazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere. E' stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero. Continuamente ho ripreso i contenuti didattici spiegandoli con casi aziendali concreti e collegati alla realtà.

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

Libro di testo: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive Up Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per il quinto anno Edizione Tramontana (TE152BA), che copre egregiamente tutte le parti del programma svolto. Esercizi, dispense e schede riepilogative degli argomenti a cura della docente, slides, mappe concettuali. Abbiamo utilizzato Classroom sia per lo svolgimento di casi aziendali che per la condivisione di materiale didattico.

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

Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in quattro ore settimanali. I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati con fatica rispettati. Continuamente sono stati ripresi i contenuti trattati, per recuperare le carenze formative del primo periodo valutativo. Le ore svolte di educazione civica sono 5 nel I periodo valutativo e 9 nel II periodo valutativo.

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

Per la verifica delle competenze mi sono servita di colloqui impostati come una discussione con il coinvolgimento di più alunni su tematiche specifiche. Il momento delle verifiche orali è stato utilizzato anche come occasione per l'approfondimento o il chiarimento degli argomenti trattati. Per le prove scritte consistenti in domande aperte, esercizi pratici su alcuni argomenti (es: budget, business plan). La misurazione delle prove (espressa in decimi: da 1 a 10), è stata effettuata considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare collegamenti. Le griglie di valutazione delle domande, costituiscono uno strumento di lavoro costantemente utilizzato. Per la parte applicativa sono state predisposte, di volta in volta, griglie specifiche. In sede di scrutinio finale la misurazione delle singole prove verrà integrata con la considerazione dell'impegno, interesse e partecipazione evidenziati e dei progressi rispetto alla situazione di partenza. La valutazione è finalizzata principalmente a evidenziare i punti di forza di ogni studente. Ho strutturato le consegne in modo tale da stimolare l'uso di elementi di personalizzazione, riflessione, ragionamento. Per preparare gli studenti al colloquio dell'Esame di Stato ho fornito indicazioni ed assegnato la presentazione (slides in power point) dell'esperienza di PCTO.

## **7 - Obiettivi raggiunti**

### **Obiettivi afferenti Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

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

### **Obiettivi afferenti Educazione Civica**

Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione. Acquisire capacità di pensiero critico. Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale. Formulare risposte personali e argomentate sulla parità di genere come principio fondamentale dell'Unione Europea. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile e adulto nella nostra società.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: FABIO BARZANTI**

**CLASSE 5C**

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE  
CUCINA**

**1 - Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 - Metodi di insegnamento usati**

**4 - Mezzi di insegnamento usati**

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

**6- Criteri e strumenti di valutazione usati**

**7 - Obiettivi raggiunti**

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

Ho assunto l'insegnamento della classe 5C in questo anno scolastico, la classe non ha capito fino in fondo l'utilità della materia considerando la stessa "cucina", quindi essendo loro provenienti da un percorso di sala è stato difficile farmi seguire in quanto non hanno capito l'importanza di tale materia per il loro futuro nella ristorazione. La classe si è presentata poco incline e poco partecipe sia al lavoro in classe che a casa.

L'attenzione alle lezioni frontali è stata altalenante, per questo motivo non tutti hanno raggiunto la sufficienza, nel primo periodo, mentre alcuni alunni si sono distinti. Faccio presente che praticamente tutta la classe si distrae spesso utilizzando il cellulare, ciò ha comportato ripetuti richiami all'attenzione e notevoli perdite di tempo.

Nel complesso mi ritengo soddisfatto del grado di apprendimento raggiunto.

## **2 - Programma svolto**

### **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); conoscere 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)

### **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).

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

**ABILITA'**: progettare menù per tipologie di eventi; simulare eventi di catering e banqueting; conoscere 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, lavori individuali con elaborazione menù).

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).

### **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, la 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)\*

*(argomenti in svolgimento dopo il 15/05/2022)\**

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

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra
- colloquio-scambio;
- prove semi-strutturate.

### **4 - Mezzi di insegnamento usati.**

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

- Libro di testo "cucina gourmet plus" di Paolo Gentili, edizioni Calderini;

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

Il programma è stato svolto nell'arco delle 2 ore settimanali di lezioni frontali in classe. Nel primo quadrimestre si è affrontato a livello teorico i primi due moduli e verificati mediante prove scritte.



nel secondo quadrimestre sono stati affrontati tutti gli altri argomenti. 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. Attività di recupero sono state svolte in itinere.

## 6 - Criteri e strumenti di valutazione usati.

Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti con domande aperte, verifica orale .

Il giudizio di ogni prova è stato formulato prendendo in considerazione degli aspetti ben definiti con relativo punteggio espresso in centesimi per orale; in quindicesimi per lo scritto (vedi griglie di valutazione)

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE

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

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SCRITTA

VOTI IN DECIMI	VOTI IN QUINDICESIMI
10	15 eccellente
9	14 ottimo
8	13 buono
7	12 discreto
6,5	11 più che suff.
6	10 sufficiente
5,5	9 lievemente insuff
5	8 insufficiente
4,5	7 gravemente insuff
4	6 gravemente insuff
3,5	5 scarso
3	4 scarso
2,5	3 scarso
2	2 nullo
1	1 nullo

## **7 - Competenze raggiunte.**

Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura accettabile dalla maggior parte degli studenti con le differenze derivanti dall'impegno e dalle predilezioni di ciascuno. Per buona parte della classe le competenze sono state raggiunte in misura accettabile/discreta, per qualcuno in misura discreta/buona con un approfondito livello di conoscenze dei contenuti. Considerando che deve essere ancora eseguita una verifica scritta, la situazione della data odierna potrebbe variare.

Le competenze disciplinari ministeriali determinate sono le seguenti:

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**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: MATTEO MALTONI**

**CLASSE 5C**

**DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA e VENDITA**

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

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

La classe 5C è composta attualmente da 19 alunni, 12 femmine e 7 maschi. La frequenza degli alunni è stata nel corso dell'anno complessivamente regolare.

Si tratta di una classe caratterizzata da un buon livello di apprendimento con alcuni alunni che si sono contraddistinti per impegno e valutazioni alte, e da un discreto livello di disciplina e senso di responsabilità oltre che di capacità organizzativa. Il comportamento generale è abbastanza rispettoso. All'interno della classe c'è stata abbastanza collaborazione tra i compagni e con l'insegnante, non ci sono divisioni per gruppi di provenienza. Per le attività e le proposte didattiche gli alunni hanno dimostrato complessivamente coinvolgimento e interesse, manifestando responsabilità ed impegno.

## **2 – Programma Svolto**

### **DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO**

Premessa

La teoria per l'esame olfattivo

La teoria per l'esame gustativo

Per una corretta degustazione

Degustazione: esame visivo

Degustazione: esame olfattivo

Degustazione: esame gustativo

Degustazione: considerazioni finali

Temperatura di servizio del vino

Abbinamento cibo-vino

Scheda analitica descrittiva del vino e scheda a punteggio

Scheda grafica di abbinamento, analisi sensoriale cibo-vino

### **ENOLOGIA**

Champagne

Spumante Metodo Classico e Charmat

Classificazione dei vini

### **REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI**

Presentazione

Cucina regionale

Abruzzo

Basilicata

Calabria

Campania

Emilia-Romagna

Friuli-Venezia Giulia

Lazio

Liguria

Lombardia

Marche

Molise

Piemonte

Puglia

Sardegna

Sicilia  
Toscana  
Trentino Alto Adige  
Umbria  
Valla D'Aosta  
Veneto  
Turismo enogastronomico

## **DISTILLAZIONE, ACQUAVITI E LIQUORI**

Distillazione e acquaviti  
Sistemi di distillazione, dopo la distillazione, fattori qualitativi  
Brandy  
Cognac  
Armagnac  
Grappa  
Whisky  
Vodka  
Rum  
Gin  
Tequila  
Acquaviti di frutta  
Acquavite d'uva  
Calvados  
Liquori

## **LA BIRRA**

Il prodotto birra  
Gli ingredienti  
Come si produce  
Classificazione legale  
Stili di birra  
Birra artigianale  
Servizio della birra in bottiglia  
Servizio della birra alla spina  
Temperatura di servizio  
Le basi della degustazione  
La degustazione  
Abbinamenti cibo-birra

## **BANQUETING & CATERING: GESTIONE OPERATIVA**

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

## **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO**

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

## **LO SNACK**

Introduzione  
Cenni sull'uso delle attrezzature  
Gestione del servizio  
Panini freddi  
Tramezzini  
Panini caldi  
Toast  
Club sandwich

## **Cucina di sala**

Cucinare in sala  
Preparazione di ingredienti e attrezzatura  
Le ricette alla lampada

## **LA PREPARAZIONE DEI COCKTAIL**

Le attrezzature  
Tecniche di miscita  
Tecniche di miscelazione  
Il ghiaccio  
Decorazioni  
Come calcolare l'alcol nei drink  
Avvertenze e regole di esecuzione  
Vendere i cocktail

## **RICETTARIO DEI COCKTAIL**

Presentazione  
Le famiglie dei cocktail  
Classificazione dei drink  
Le ricette

## **PROGETTO "A SCUOLA CON TÈ"**

Approfondimento sul tè  
Introduzione generale  
Tipologie e varietà  
Lavorazione e produzione nel mondo  
Vari metodi di preparazione e servizio

## **SERVIZI BANCHETTI, IN ISTITUTO E IN ESTERNO**

Organizzazione dell'evento  
Preparazione della modulistica di settore  
Organizzazione del servizio  
Riordino della sala ristorante

### **Svolgimento dopo il 15/05/2022**

## **VINI AROMATIZZATI E VINI LIQUOROSI**

Caratteristiche generali  
Vermouth  
Marsala  
Porto  
Sherry  
Madeira

## **CAFFETTERIA AVANZATA: SISTEMI D'ESTRAZIONE**

Sistemi alternativi d'estrazione e classici

## **STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI**

Servizio al carrello  
Servizio con buffet  
Servizio con vassoio operativo  
Stili di Servizio complementari a confronto

## **ALTRI SERVIZI**

### **IL SERVIZIO DEL FORMAGGIO**

Introduzione generale; i principali formaggi DOP della regione Emilia-Romagna

Il formaggio e il vino

Il servizio

Il taglio

Pratico in laboratorio: allestimento buffet, preparazione formaggi e complementi: pere, uva, fichi caramellati, sedano, pane di varie tipologie, crackers.

Vini in abbinamento, tecnica della degustazione di vino e cibo.

Servizio di aperitivi, caffetteria e dessert (pratico in laboratorio).

### **Educazione civica**

Materia	Docente	Contenuti	Traguardi di competenza e obiettivi/risultati di apprendimento	Ore	Periodo
<b>SALA E VENDITA</b>	Maltoni Matteo	Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Agire in un contesto lavorativo con la consapevolezza dei diritti e degli obblighi da rispettare.</li><li>- Conoscere le normative specifiche relative a diritti e doveri del</li></ul>	4	Trimestre

		Alcol educazione al consumo e alla vendita.  Valorizzazione dei prodotti tipici	lavoratore. - Operare nel rispetto delle normative. - Conoscere le regole del consumo responsabile - Agire in un contesto di consapevolezza e valorizzazione delle materie prime	5	Pentamestre
--	--	---	---	---	-------------

### 3 - Metodi di insegnamento adottati

Le lezioni durante il corso dell'anno sono eseguite in presenza; impostate su insegnamenti Tecnico pratici e teorici.

Lezioni frontali in cattedra.

Interventi con esperti esterni.

Dimostrazioni pratiche.

Utilizzo del laboratorio di sala e bar.

Prove semi-strutturate.

Prove pratiche in laboratorio.

Pratica operativa in istituto e in esterno, per conto di Enti, Associazioni, ecc.

### 4 - Mezzi di insegnamento utilizzati

Lezioni frontali e di laboratorio.

Esercitazioni Tecnico-Pratiche e correzione sugli argomenti trattati.

Attività asincrona-mista, svolta per alcuni alunni durante l'anno scolastico.

Lezioni di approfondimento con esperti esterni (progetto sul Tè).

Manifestazioni in collaborazione con Chef stellati per cene in Istituto e fuori sede.

Verifiche orali, scritte, pratiche sugli argomenti trattati.

Utilizzo del libro di testo anche in formato elettronico eBook su piattaforma bSmart.

#### Sussidi

Libri di testo.

Riviste specifiche di settore.

Utilizzo dei principali sistemi web browser.

### 5 - Spazi e tempi del percorso formativo

L'orario curricolare è di 4 ore settimanali. Il programma è stato svolto in presenza. In diversi momenti si è fatto ricorso all'attività asincrona- mista.

### 6 - Criteri e strumenti di valutazione adottati

Impegno, Partecipazione, Interesse.

Acquisizione di conoscenza e terminologia professionale.

Etica professionale.

Puntualità di espletamento dei compiti assegnati.



Parametri di valutazione da 1 a 10.

Le verifiche orali verteranno su argomenti tecnico-professionali.

Le verifiche scritte a carattere semi-strutturato.

Frequenza, partecipazione, rispetto delle consegne.

### **Griglia di valutazione**

Pertinenza alla domanda o tema e conoscenza dei contenuti.

Capacità di approfondire i concetti.

Capacità di analisi e di sintesi degli argomenti trattati.

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

Proprietà di linguaggio tecnico-professionali.

### **7 – Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi prefissati sono stati globalmente raggiunti dalla maggior parte della classe

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

Le competenze determinate sono le seguenti:

Saper svolgere in modo corretto una degustazione; esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia.

Valutare la qualità di un vino e comunicarla alla clientela.

Conoscere e applicare le tecniche idonee per il corretto abbinamento cibo-vino.

Conoscere la cucina delle regioni d'Italia, i prodotti tipici e i vini, in particolare quelli della propria regione.

Il vino in Italia; conoscere le principali DOCG E DOC con riferimenti alle caratteristiche tecniche dei vitigni principali.

Spumante e Champagne, zone, vitigni e caratteristiche produttive, conoscere le differenze principali fra Metodo Classico e Charmat.

Comprendere l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione (e la cucina a essi legata).

Valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti.

Operare con capacità progettuale ed esecutiva, nella realizzazione di buffet e tavoli per banchetti ed eventi Enogastronomici.

Conoscere le tecniche base di servizio, conoscere in modo approfondito gli stili di servizio.

Svolgere il servizio delle acquaviti in modo adeguato alla tipologia.

Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e alla esigenza del cliente.

Agire in termini propositivi nella vendita di acquaviti e liquori.

Conoscere e comunicare la produzione della birra.

Applicare corrette tecniche di servizio della birra.

Essere in grado di eseguire una degustazione.

Proporre alla clientela idonei abbinamenti cibo-birra.

Gestire il prodotto birra sia come conoscenza del prodotto sia come servizio.

Conoscere le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione dei cocktails.

Calcolare la quantità di alcool di un cocktail.

Conoscere le principali tecniche di preparazione dei Cocktail.

Conoscere le principali tecniche di estrazione del caffè.

Conoscere le tecniche per la realizzazione di preparazioni gastronomiche davanti al cliente, nel rispetto delle tempistiche operative.

Organizzare una proposta gastronomica valida in termini economici e gestionali.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: SALVATRICE ANTONELLA DE CESARE**

**CLASSE 5C**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**1 - Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 - Metodi di insegnamento adottati**

**4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

**7 - Obiettivi raggiunti**

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

La classe a inizio anno era composta da 20 alunni, di cui 12 femmine e 8 maschi, ma un alunno dopo poche settimane, ha smesso di frequentare tutte le lezioni e si è ritirato. Ho seguito questi ragazzi per tre anni. Non è stato un percorso sempre facile, ma caratterizzato a volte da momenti di tensione, per l'insofferenza di alcuni alunni al rispetto delle regole e per il comportamento non sempre corretto nei confronti dell'insegnante.

La maggior parte degli alunni/e, ha però mostrato interesse e curiosità verso questa disciplina; ed alcuni nel corso di questi tre anni, si sono distinti per le loro spiccate attitudini motorie. Tutta la classe, nel complesso, ha frequentato le lezioni con regolarità. La maggior parte degli alunni ha raggiunto dei traguardi buoni e due/tre alunni anche ottimi.

## **2 - Programma svolto**

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

### Argomenti teorici

Le lezioni teoriche, nel corso di questo anno scolastico, sono state ridotte al minimo, per dare la possibilità ai ragazzi, dopo quasi due anni di immobilità forzata dovuta al covid, la possibilità di riprendere l'abitudine alla pratica motoria e a sani stili di vita.

- Sport aerobici e anaerobici.
- I benefici dell'esercizio aerobico e anaerobico
- La corretta alimentazione negli sport aerobici e anaerobici
- Capacità condizionali
- La forza: forza massimale – forza veloce – forza resistente e relative metodiche di allenamento.
- La resistenza: resistenza specifica – resistenza generale e relative metodiche di allenamento
- Velocità e rapidità – i principi di allenamento della velocità.

### Lezioni Pratiche in palestra e all'aperto

#### **Sport Individuali**

- Ginnastica artistica: elementi base
- Atletica leggera: corsa veloce e di resistenza.
- Tennis: diritto, rovescio, smash, volée, servizio, partite di singolo e di doppio.

## **Sport di squadra**

Teoria, tecnica, didattica, regolamento, fondamentali, strategie di gioco e partite regolamentari, dei seguenti sport di squadra:

- Pallavolo
- Pallamano
- Basket
- Calcio
- Calcetto

## **Progetto Tennis**

A partire dal 29/10/2021 e per quattro lezioni consecutive in orario curricolare, tutti gli alunni hanno partecipato al PROGETTO TENNIS presso il circolo tennis di Forlimpopoli. Al termine delle lezioni gli alunni hanno dimostrato di saper palleggiare di diritto e di rovescio sia da metà campo, sia da fondo campo. Hanno imparato gli elementi base del servizio, dello smash e della volée. Hanno acquisito nuove e più specifiche competenze per il gioco vero e proprio in campo.

Nel pentamestre, gli alunni hanno preparato una tesina scritta su uno sport individuale o di squadra da loro liberamente scelto, trattando i seguenti punti:

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

## **Sport scelti**

Tennis – Nuoto – Pattinaggio su ghiaccio – Pugilato – Equitazione – Basket – Calcio a 5 – Pallavolo – Badminton – Sollevamento pesi – Scherma – Calcio – Baseball – Football americano – Arti marziali – Bob – Vela.

## **Educazione Civica (3 ore)**

Sport e razzismo.

Visione del film” Race il colore della vittoria”

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

### **Nelle attività motorie**

- lavoro individuale, a coppie e di gruppo per favorire l’interazione e la cooperazione fra gli studenti.

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

### **Nelle lezioni teoriche**

- Flipped classroom nella ricerca di uno sport
- Brainstorming a inizio anno in palestra e successivamente nelle lezioni teoriche, per valutare le conoscenze pregresse dei ragazzi.

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

- Voce e gestualità tecnica
- Attrezzature didattiche e ginniche presenti nella palestra scolastica
- Spazi all'aperto presenti nel territorio di Forlimpopoli: parco urbano adiacente alla scuola.
- Registro elettronico

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

Le lezioni nelle belle giornate, si sono svolte prevalentemente all'aperto, nel parco urbano adiacente alla scuola, per svolgere attività motoria in ambiente naturale e nella palestra scolastica durante il periodo invernale. Nel corso delle lezioni pratiche, ho cercato di sensibilizzare i ragazzi ad una presa di coscienza delle proprie capacità tecnico-atletiche, somministrando dei test per valutare le loro qualità fisiche di base, quali, forza, resistenza, mobilità, coordinazione. Ho cercato di evitare agli alunni la visione di film o di video tutorial, per interagire meglio con loro, rendendoli più attivi e partecipi alle lezioni proposte, attraverso interventi, dialoghi, scambi di opinioni ma soprattutto per incentivare e promuovere nei ragazzi una maggiore abitudine all'attività fisica, assopita dai tanti mesi di inattività causa il covid.

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

La valutazione dei ragazzi è sempre stata tempestiva, trasparente e congrua. I voti sono stati attribuiti in base alle tabelle didattiche sportive di riferimento, condivise dai docenti di scienze motorie dell'Istituto ed alla conoscenza ed acquisizione delle tecniche esecutive dei vari e specifici gesti motori. Si è tenuto conto della situazione di partenza di ciascun alunno e del percorso effettivamente svolto. Nell'assegnazione dei voti nella scala da 5 a 10, sono stati considerati elementi di valutazione anche e soprattutto la correttezza del comportamento, il rispetto delle regole, la capacità di collaborare con i compagni, la partecipazione attiva, l'interesse, la continuità dell'impegno e i progressi personali; tutti elementi che hanno consentito di gratificare con buoni voti anche tutti coloro che non possiedono spiccate abilità motorie e/o attitudine allo sport.

## **7 - Obiettivi raggiunti**

- Riconoscere le proprie attitudini psicofisiche e sapere cosa e come fare per potenziarle.
- Saper incrementare le qualità motorie di base: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, ritmo, equilibrio.
- Eseguire con correttezza gli esercizi proposti dall'insegnante.
- Sviluppo della socialità.
- Conoscere e far proprie tutte le norme che regolano la pratica degli sport individuali e di squadra trattati
- Rispetto delle regole
- Accettazione del proprio ruolo
- Collaborazione con i compagni per il raggiungimento di un fine comune
- Rispetto dei giudici di gara, degli avversari, dei materiali, degli ambienti sportivi.
- Conoscere le posture corrette, in ogni momento della giornata.
- Praticare con passione uno o più sport.
- Saper trattare con competenza gli argomenti svolti
- Possedere uno spirito critico.
- Sapersi autovalutare.
- Essere dei buoni cittadini

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

Combattere il razzismo attraverso i valori dello sport.

Essere bravi cittadini.

Al termine delle lezioni, gli alunni, attraverso un elaborato scritto, hanno dimostrato di aver ben compreso l'argomento trattato.

Nel mese di maggio, le restanti lezioni di scienze motorie, si svolgeranno, nelle belle giornate, all'aperto, presso il parco urbano adiacente alla scuola, per stare liberamente insieme all'aria aperta, senza la mascherina, per favorire la socializzazione degli alunni, all'insegna dello svago e del divertimento.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**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: CHIARA NICOSANTI**

**CLASSE 5C**

**DISCIPLINA: RELIGIONE**

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

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

La classe è composta da 19 alunni, tutti avvalentesi dell'insegnamento della religione cattolica.

Il gruppo classe è estremamente eterogeneo e le diverse personalità emergono alle volte in maniera positiva, portando ricchezza al dibattito dimostrando di saper dialogare; altre volte invece la diversità è sinonimo di criticità, non riuscendo i singoli a portare avanti le proprie opinioni, nel rispetto di quelle degli altri.

Gli studenti, nel corso dell'anno scolastico, si sono dimostrati attenti e partecipi alle lezioni in maniera selettiva, in base al proprio interesse personale, ne consegue un rapporto docente-discente non sempre soddisfacente. Solamente alcuni alunni, guidati nella riflessione, hanno rivelato particolare maturità e discreta conoscenza della materia, hanno evidenziato una sufficiente motivazione all'apprendimento e al confronto, dimostrando empatia e serietà.

## **2 -Programma svolto**

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

Contenuti:

- Riflessioni sulla pandemia mondiale: il male e la depressione.
- Tematiche di attualità: il vissuto personale nel momento storico in corso, essere giovani oggi, la visione dei giovani nel nostro Paese, come ripartire dopo la pandemia, visione sul futuro, la de-responsabilizzazione dei giovani, l'acquisizione della consapevolezza.
- Il post covid e la ricostruzione di una società futura: cosa tenere e cosa lasciare.
- Il concetto di coscienza. Singola e collettiva.
- Bene e male a confronto. Riflessioni sull'esistenza, l'origine e la convivenza dei due concetti.
- Il ruolo di Dio nelle situazioni negative.
- Il male estremo: le sette sataniche.
- Possessioni ed esorcismi.



- Pensieri e riflessioni sulla guerra: la guerra ieri e oggi, la spiegazione delle cause, analisi sui responsabili.
- La pena di morte.
- Regole alimentari nelle principali religioni: Religioni monoteiste (Ebraismo, Cristianesimo e Islam), religioni politeiste: Induismo e Buddhismo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7 - Obiettivi raggiunti**

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**SCHEMA RELATIVA AL PCTO**

**Alternanza scuola – lavoro e  
percorso formativi professionalizzanti**

**Classe 3C/4C/5C – Settore Lab.Serv. Enogastronomia Sala e Vendita  
Anno Scolastico 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022**

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

**Destinatari: alunni 5C**

**PROFILO PROFESSIONALE**

L'esperto di enogastronomia con competenze di sala bar è colui che, in rapporto alla struttura in cui opera, interviene nelle operazioni di pianificazione, organizzazione e gestione di eventi.

Interviene nelle operazioni di approvvigionamento delle derrate, in relazione al rapporto di qualità-quantità- costi, nella loro selezione, preparazione e trasformazione.

Controlla le materie prime e le attrezzature, verifica la merce e ne controlla la conservazione in ottemperanza della normativa vigente.

In particolare conosce e sa operare con adeguate competenze nelle moderne strutture ristorative.

Sa rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, ai fornitori e al cliente.

Sa intervenire e prestare soccorso in caso di infortuni.

Conosce le tecnologie informatiche per ottimizzare i tempi di lavoro.

Conosce almeno due lingue straniere e possiede capacità di comunicazione e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

**CONOSCENZE**

- Conosce le norme che regolano l'igiene (H.A.C.C.P.) e la sicurezza sul lavoro.
- Conosce le nozioni di antinfortunistica e primo soccorso.
- Conosce il mercato dei prodotti alimentari con riferimento ad alcune D.O.P. e I.G.P.
- Conosce i prodotti nelle loro caratteristiche organolettiche e di classificazione e la gestione del settore economato.
- Conosce le nuove formule ristorative, banqueting, street food, locali polifunzionali, concept bar.
- Conosce le varie tipologie di catering industriale.
- Conosce il servizio di sala, le corrette procedure e le regole classiche del servizio.
- Conosce il servizio delle bevande (acque minerali, vino, birra, distillati e liquori) e le corrette temperature di servizio.
- Conosce le bevande miscelate e non - i vini regionali, le eccellenze nazionali, i piatti

della cucina regionale Italiana, le basi della tecnica della degustazione e i principi dell'abbinamento cibo-vino.

- Conosce le tecniche dell'analisi analitica descrittiva del vino, e del cibo.
- Conosce le nuove tendenze gastronomiche e i nuovi format che porteranno alla creazione di nuove proposte ristorative.
- Conosce le principali preparazioni della caffetteria classica e moderna.
- Conosce le principali tecniche di estrazione del caffè.

## **ABILITA'**

- Saper distinguere le varie tipologie di ristorazione e le varie situazioni di lavoro.
- Saper selezionare i vini ed abbinarli al cibo.
- Saper applicare le tecniche dell'analisi analitica descrittiva del vino, e del cibo.
- Saper organizzare i prodotti per l'allestimento di buffet e banchetti.
- Saper organizzare il servizio per menù a tema, pranzi per cerimonie, menu programmati.
- Saper realizzare bevande miscelate.
- Saper realizzare e servire correttamente bevande non miscelate.
- Saper svolgere con procedure corrette il servizio di sala, applicando le regole classiche del servizio.
- Saper svolgere il servizio delle bevande (acque minerali, vino, birra, distillati e liquori) rispettando le corrette temperature di servizio.
- Saper svolgere le principali preparazioni della caffetteria classica e moderna.
- Saper svolgere le principali tecniche di estrazione del caffè.
- Saper comunicare in lingua con clienti stranieri.

## **COMPETENZE PROFESSIONALI E RELAZIONALI**

- Rapportarsi al caposervizio, ai colleghi, al cliente.
- Pianificare e gestisce i rapporti con i fornitori.
- Organizzare e coordinare le risorse umane.
- Individuare le esigenze del mercato e della clientela.
- Organizzare servizi ed eventi ristorativi, curando le varie fasi di organizzazione e pianificazione.
- Proporre ai clienti con competenza tecnica i prodotti del Beverage e di caffetteria.

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

- Fornire agli allievi competenze professionali trasversali e funzionali, in un settore in continua ricerca di personale adeguatamente formato, stagionale e non, part-time e full time.
- Fornire alle imprese operanti nel settore Ristorativo, personale preparato e competente, in grado di soddisfare una clientela sempre più esigente.
- Rispondere alle richieste di qualificazione del personale proveniente dalle associazioni di categoria.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

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

**ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO**

**Classe 5°C – Settore Lab.Serv. Enogastronomia Sala e Vendita**

**Anno Scolastico 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022**

<b>ATTIVITA'</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO</b>	<b>DOCENTE</b>
Alternanza scuola – lavoro presso aziende del territorio dal mese di Gennaio 2020 al mese di Febbraio 2020	120	Tutor Aziendale	Tutor scolastico Tutor ITP
Alternanza scuola – lavoro presso aziende del territorio dal mese di Maggio 2021 al mese di Giugno 2021	120	Tutor Aziendale	Tutor scolastico Tutor ITP
Totale ore alternanza minime per allievo	240		

**TEMPI PREVISTI**

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

**MODALITÀ ESECUTIVE**

Lezioni teoriche in orario diurno.  
Pratica operativa e lezioni teoriche in orario pomeridiano-serale.  
Visite a fiere, ecc.  
Partecipazione a concorsi.

**VERIFICHE E CERTIFICAZIONI**

Test scritto e pratico (degustazione) al termine del corso sommelier di 1° e 2° livello.  
Valutazioni pratiche al termine di ciascun modulo.

**ARTICOLAZIONE DEL CORSO (in moduli)**

<b>MODULI</b>	<b>ORE</b>	<b>ESPERTO ESTERNO</b>	<b>DOCENTE</b>
20/10/2019 Brn Day	16	Esperto esterno	ITP SALA
29/11/19 Lunch USR	3		ITP SALA
02/12/19 Cena Pon Artusi	5,5*		ITP SALA
13/12/19 Lunch USR	3		ITP SALA
14/12/2019 Buffet Arma dei Carabinieri	5*		ITP SALA
15/12/2019 Servizio Sala Drudi	5,5*	Esperto esterno	
17/01/2020 Cena Rotary	7*		ITP SALA
06/02/2020 CucinArte	7*		ITP SALA
21/02/2020 Lunch USR	3*		ITP SALA
A.S 2019/2020 Corso AIS	30*	Esperto esterno	
18/09/20 Tramonto DiVino	7*		ITP SALA
A.S 2020/2021 Corso AIS	37,5*	Esperto esterno	
10/09/2021 Cena Sharing Breath	7,5*		ITP SALA
26/11/2021 Concorso The Greatest Coffee Maker	9*		ITP SALA
27/11/2021 Concorso The Greatest Coffee Maker	7*		ITP SALA
11/12/2021 Laboratorio simulato	4*		ITP SALA
13/12/2021 Cena Avis	9*		ITP SALA
16/12/2021 Open Night	5*		ITP SALA
17/12/2021 Cena Auguri Pallacanestro Unieuro	8*		ITP SALA
15/01/2022 Open Day	4,5*		ITP SALA
23/02/2022 - 24/02/2022 Corso approfondimento sul tè	6	Esperto esterno	
25/02/2022 Cena Gala Croce Rossa	9*		ITP SALA
31/03/2022 Cena Borsa di Studio Gianfranco e Bruna Bolognesi	7*		ITP SALA

7/04/2022 Buffet di Pasqua	3*		ITP SALA
12/05/2022 Cena classi Quinte	7		ITP SALA
<b>Totale ore moduli</b>	<b>268</b>		
<b>*Ore facoltative o attività per alcuni allievi</b>	<b>180,5</b>		

Il docente referente  
Prof. Maltoni Matteo

**Griglia di valutazione della prova orale**

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				