



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**PERCORSO FORMATIVO COMPLESSIVO**

**Classe 5 - Sezione F**

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

**Articolazione: Enogastronomia**



# 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 5F

#### 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) Tabella riassuntiva insegnamento di Educazione civica

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

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Lingua e Letteratura Italiana | <input type="checkbox"/> Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva |
| <input type="checkbox"/> Storia                        | <input type="checkbox"/> Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina     |
| <input type="checkbox"/> Inglese                       | <input type="checkbox"/> Laboratorio di servizi enogastron. – Settore Sala e Vendita |
| <input type="checkbox"/> Matematica                    | <input type="checkbox"/> Scienze motorie e sportive                                  |
| <input type="checkbox"/> Francese                      | <input type="checkbox"/> Religione   |

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

ALLEGATO A



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
Forlimpopoli**

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

**1- SCHEDA INFORMATIVA GENERALE**

**ELENCO CANDIDATI - CLASSE 5 F**

<b>Cognome e Nome</b>	
<b>1.</b>	<b>ABBONDANZA ANDREA</b>
<b>2.</b>	<b>BARDI FILIPPO</b>
<b>3.</b>	<b>BISSONI MARCO</b>
<b>4.</b>	<b>BRIGHI RIVER BJORN</b>
<b>5.</b>	<b>CASADEI EMANUELE</b>
<b>6.</b>	<b>CISTERNI ROBERTO</b>
<b>7.</b>	<b>CUPO ALICE</b>
<b>8.</b>	<b>DAVID CHIARA</b>
<b>9.</b>	<b>DIENG BINETA</b>
<b>10.</b>	<b>ESPOSTO MARTINA</b>
<b>11.</b>	<b>GAROIA GABRIELE</b>
<b>12.</b>	<b>LOMBARDI NICOLO'</b>
<b>13.</b>	<b>MAGNANI MATTEO</b>
<b>14.</b>	<b>MENGONI MARIA MADDALENA</b>
<b>15.</b>	<b>MERENDI DAVIDE</b>
<b>16.</b>	<b>MIRCHEV GEORGI TSANKOV</b>
<b>17.</b>	<b>PAPPALARDI GIANNI</b>
<b>18.</b>	<b>RIGACCI ROSSELLA</b>
<b>19.</b>	<b>SANCHINI PATRICK</b>
<b>20.</b>	<b>TABAKU MISHEL</b>
<b>21.</b>	<b>TAIOLA FILIPPO</b>
<b>22.</b>	<b>ZEPRI SYRIA</b>

## 2 - PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è finalizzato a:

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

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

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

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

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

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

### 3 - RELAZIONE SULLA CLASSE

La quinta F è composta attualmente da 22 alunni (15 maschi e 7 femmine) di cui 3 ripetenti provenienti da altre quinte. Sotto il profilo della continuità didattica si segnala che, durante il quinquennio, gli avvicendamenti del corpo docente sono stati diversi ed hanno riguardato varie discipline fra cui Italiano, Storia, Economia, Matematica. Il rapporto con i docenti è stato nel corso degli anni generalmente positivo, caratterizzato da rispetto dei ruoli, collaborazione e disponibilità al dialogo educativo. Nella maggior parte delle discipline la classe ha partecipato alle attività con impegno ed interesse alterni e non sempre soddisfacenti, ma ha sempre dimostrato senso di responsabilità nelle attività di PCTO. Il profitto dei singoli alunni è stato eterogeneo nelle singole materie, determinato anche dalle differenze individuali e dai personali interessi per le varie discipline. Il rispetto del Regolamento d'Istituto e delle norme vincolanti la vita scolastica è stato buono per la maggior parte della classe; ottimo per alcuni studenti, discontinuo per altri.

L'impegno nello studio è risultato costante e puntuale solo da parte di un piccolo gruppo classe, mentre il restante ha presentato un approccio alle discipline più approssimativo nel corso delle lezioni e nello svolgimento del lavoro domiciliare assegnato, distinguendosi anche per frequenti assenze e studio sistematicamente discontinuo, per cui il profitto sotto questo aspetto è tuttavia buono per alcuni di loro, mentre negli altri permangono insidiose lacune nell'espletamento orale e nella produzione scritta, incertezze espositive, scarso studio domestico ed approfondimento personale degli argomenti affrontati. La maggior parte degli alunni ha partecipato alle lezioni con sufficiente attenzione ed interesse, mostrando però una scarsa abitudine a mantenere la concentrazione, ed è da rilevare che alcuni di loro hanno privilegiato la componente pratica a discapito di quella teorica. L'attività didattica è stata svolta, a causa dell'emergenza Covid, in modalità diverse nel corso degli ultimi tre anni, dalla DAD alla DDI alla modalità mista di questo ultimo anno: l'emergenza sanitaria, tuttavia, ha visto la classe registrare una frequenza a tratti assidua e dimostrare un interesse discreto. Gli studenti con bisogni educativi speciali hanno sempre frequentato le lezioni in presenza. La Didattica Integrata e Mista è stata realizzata tramite collegamenti diretti o indiretti, immediati o differiti, attraverso videoconferenze e videolezioni su Meet. Si è fatto ricorso anche a piattaforme digitali quali Google Classroom, You Tube, Argo, ecc., modalità di insegnamento cui gli alunni hanno dimostrato via via di sapersi adattare senza particolari difficoltà.

## **4 - ATTIVITA' INTEGRATIVE CLASSE 5 F 2021/2022**

### **ATTIVITA' DELLA CLASSE 5^F Anno scolastico 2021/2022**

#### **22 settembre 2021**

Un' alunna, tutorato dal prof. Tampieri, partecipa al Concorso Regionale "Gelateria Dulka" in memoria di Bruno Fabbri.

#### **9 novembre 2021**

La classe, accompagnata dai prof. Alberto Bisacchi, Gilles Degboe ed Angela Pisapia, partecipa all'uscita didattica all'ex Campo di Concentramento di Fossoli e al Museo Monumento al Deportato di Carpi. L'uscita rientra nel Progetto Regionale "Le comunità per fare scuola".

#### **24 novembre 2021**

La classe partecipa in Web all'evento di apertura (24 novembre) del progetto d'orientamento in uscita "Futuro @l lavoro" dedicato ai **CORSI UNIVERSITARI, IFTS – ITS E CORSI PROFESSIONALIZZANTI ed PERCORSI LAVORATIVI.**

#### **Dicembre 2021**

Un'alunna partecipa al progetto "Arte Bianca di sabato"; le lezioni saranno svolte dal prof. Tampieri Domenico e dal prof. Merli Giovanni e saranno conteggiate come PCTO.

#### **16 dicembre 2021**

La classe partecipa dalle 9.00 alle 9.55 all'incontro con i rappresentanti dell'Esercito Italiano su ruolo, compiti e carriera nelle Forze Armate.

#### **18 dicembre 2021**

Alcuni alunni partecipano all'attività di PCTO, pratica operativa dalle ore 8.05 alle 13 e dalle 14 alle 18, Mercatini di Natale presso P.zza Fratti di Forlimpopoli tutorati dal prof. Calderoni.

#### **10 gennaio 2022**

La classe partecipa dalle ore 13.50 alle ore 17.50 alla lezione di macelleria sul disosso del bovino adulto con l'esperto Luca Cainca alla presenza del prof. Gabriele Calderoni.

#### **20 gennaio 2022**

Alcuni alunni partecipano dalle ore 15 alle ore 18 all'evento "Lezione simulate" di cucina, all'interno dell'attività di orientamento in entrata, tutorati dalla prof. Mariani.

#### **24 gennaio 2022**

La classe, insieme al prof. Gabriele Calderoni, partecipa dalle ore 14.15 alle 16.15 alla lezione con l'esperto Paolo Parisse inerente al Consorzio Grana Padano .

#### **28 gennaio 2022**

Tutta la classe è impegnata dalle ore 8.05 alle ore 13.35 in una attività di pratica operativa finalizzata alla preparazione della "Cena di Inaugurazione". Alcuni alunni continueranno l'attività in PCTO dalle ore 16.50 alle ore 16.50.

**31 gennaio 2022**

La classe, insieme al prof. Gabriele Calderoni, partecipa dalle ore 13.50 alle ore 16.50, alla lezione di gelateria “Gelato per tutti i gusti” con l’esperto gelatiere Adelfio Marco sulle varie tipologie di gelato presenti nella ristorazione.

**28 febbraio – 2 marzo 2022**

Un’alunna partecipa al corso-borsa di studio di “L’arte del Gelato” presso la sede ICETEAM 1927 ad Anzola dell’Emilia (BO)

**Marzo-Aprile 2022**

Alcuni alunni partecipano al Modulo PON “Gestiamo il ristorante”, le cui attività sono da inserire come PCTO.

**14-18 marzo 2022**

La classe svolge come da indicazioni ministeriali le prove INVALSI di ITALIANO, INGLESE e MATEMATICA.

**21 marzo 2022**

La classe dalle 9.05 alle 10.45 partecipa, nell’ambito di sensibilizzazione alla “cittadinanza attiva e donazione”, all’incontro con le ASSOCIAZIONI ADMO, AVIS e AIDO.

**25 marzo 2022**

Alcuni alunni sono impegnati insieme al prof. Calderoni nella “Cena Croce Rossa Italiana”

**31 marzo 2022**

Alcuni alunni sono impegnati dalle ore 16.30 alle ore 23.30 nell’attività di PCTO: Cena “L’arte del mangiar bene di Gianfranco Bolognesi”, in occasione della prima edizione della “Borsa di studio Bruna e Gianfranco Bolognesi”

**4 aprile 2022**

La classe dalle ore 15.00 alle ore 17.00 partecipa alla manifestazione “Talent Day”, organizzata dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), che ha lo scopo di promuovere un mercato del lavoro efficiente, in grado di favorire il confronto fra i diversi attori e facilitare l’incontro tra domanda e offerta. La classe sarà accompagnata dal prof. Calderoni presso la sede dell’incontro a Cesena.

**7 aprile 2022**

La classe partecipa dalle ore 11.50 alle ore 12.50 all’incontro informativo di presentazione del nuovo bando Erasmus “Made in Europe 5” promosso dalla Coop. sociale Kara Bobowski rivolto ai diplomandi 2022 e diplomati 2021.

**11 aprile 2022**

La classe partecipa dalle 11.30 alle 13.00 in remoto alla lezione con l’esperto Andrea Oldani sulla cucina sostenibile.

**27 aprile e 13 maggio 2022**

La classe è impegnata nelle simulazioni delle prove scritte di Italiano e Scienze degli Alimenti

**28 aprile 2022**

Un alunno, dalle 9.50 alle 12.50, partecipa alla giornata conclusiva del Progetto AVIS.

**6 maggio 2022**

Un alunno alle ore 9.30 partecipa alla giornata conclusiva del Progetto ADMO.

**6 maggio 2022**

La classe dalle 11.10 alle 13.20 partecipa, presso il Teatro Verdi di Forlimpopoli, alla fase finale del progetto SERT promosso dal Comitato Studentesco.

**12 maggio 2022**

La classe, accompagnata dalle prof. Coliola Roberta e Pisapia Angela, partecipa alla conferenza “Curare e prendersi cura: una linea di comportamento al femminile” tenuta dalla prof. Muzzarelli a Forlì presso la Fabbrica delle Candele dalle ore 11 in avanti.



## **5 – SVOLGIMENTO PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA**

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 I periodo e secondo periodo valutativo.

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

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

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>ORE SVOLTE I PERIODO</b>	<b>ORE SVOLTE II PERIODO</b>	<b>ORE SVOLTE TOTALI</b>
<b>ITALIANO/STORIA</b>	<b>Pisapia Angela</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>DETA</b>	<b>Coliola Roberta</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>Bisacchi Angelo</b>		<b>5</b>	<b>5</b>
<b>CUCINA</b>	<b>Calderoni Gabriele</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>INGLESE</b>	<b>Casalboni Loretta</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>Crocini Fabio</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>33</b>

**\*Referente (Coordinatrice) Educazione Civica della classe: Prof.ssa Roberta Coliola**  
I contenuti svolti e gli obiettivi raggiunti si evincono dalle nelle schede informative analitiche compilate dai singoli docenti coinvolti.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

Istituto Professionale di Stato Servizi per 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: PISAPIA ANGELA CLASSE V F**

– **DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana**

**1 - Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 - Metodi di insegnamento adottati**

**4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

**7 - Obiettivi raggiunti**

## – 1 – Relazione finale sulla classe

- Relazione finale classe 5F.
- La classe è composta da 22 alunni. La classe si è negativamente distinta per frequenti assenze e studio sistematicamente discontinuo. Solo pochi alunni, hanno consolidato un livello di frequenza buono. Si è cercato in un anno certo complicato di svolgere un dignitoso programma, sia in Italiano che in Storia. L'impegno nello studio è risultato costante e puntuale solo da parte di un piccolo gruppo classe, mentre il restante ha presentato un approccio alla disciplina più approssimativo nel corso delle lezioni e nello svolgimento del lavoro domiciliare assegnato.
- Il profitto sotto questo aspetto è tuttavia buono per alcuni di loro, mentre negli altri permangono insidiose lacune nell'espletamento orale e nella produzione scritta. Sono emerse, tanto allo scritto quanto all'orale, incertezze espositive e una padronanza linguistica non affinata, talora ancora modesta. Lo studio domestico, l'approfondimento personale degli argomenti affrontati si è rivelato per la maggioranza degli alunni limitato alla concomitanza di prove e delle verifiche stabilite.
- Caratteristica è stata la reiterata tendenza, da parte di alcuni, ad assentarsi nel giorno delle verifiche. Le verifiche sono state sempre puntualmente concordate con gli alunni, ai quali sono stati comunicati, con un anticipo di almeno 15/20 giorni, tramite informativa su registro elettronico, sia le date delle prove (orali o scritte), sia gli argomenti sui quali esse vertevano. La docente si è prodigata con l'aiuto di filmati, documentazioni, materiale specifico; si confida che questi strumenti siano serviti almeno a rendere meno profondo il baratro delle lacune, registrate in ogni riunione del Consiglio di classe. La docente considera che l'emergenza sanitaria non abbia aiutato gli studenti considerando che la classe è stata presa in carico nell'anno scolastico 2019/20, anno funestato dallo scoppio della pandemia.
- Nelle giornate e nei periodi corrispondenti alla didattica a distanza, gli allievi hanno seguito le lezioni in streaming mediante la piattaforma Google Meet, registrando una frequenza a tratti assidua e dimostrando un interesse discreto.

## 2 - Programma svolto

### **Il secondo Ottocento: l'età del Positivismo**

La cultura del Positivismo. I miti della scienza e del progresso. Le "scienze umane". Darwin e l'evoluzionismo. Il darwinismo sociale.

### **Il Naturalismo francese**

L'origine e i caratteri del Naturalismo.

## **Il Verismo in Italia.**

L'origine e i temi del Verismo. Naturalismo e Verismo a confronto.

### **Giovanni Verga**

La biografia e l'itinerario dello scrittore. Il pensiero: la riflessione sul progresso.

Le opere veriste: *Vita dei campi*, *Novelle rusticane*, il "ciclo dei vinti".

La poetica verista: il criterio dell'impersonalità.

Da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*.

*I Malavoglia*: l'ambientazione e la vicenda, tra storia e romanzo;

i temi: lo scontro tra tradizione e modernità; il sistema dei personaggi; le novità formali. La Prefazione al romanzo.

Da *I Malavoglia*: *Padron 'Ntoni e la saggezza popolare*, *L'affare dei lupini*.

Da *Novelle rusticane*: *La roba*.

## **TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: L'ETÀ DEL DECADENTISMO**

L'irrazionalismo di fine secolo: le inquietudini della modernità e la crisi del Positivismo. Che cos'è il Decadentismo. Caratteri comuni al Decadentismo europeo.

**Le poetiche del Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo.**

### **Giovanni Pascoli**

Biografia, il pensiero, la poetica. Il simbolismo pascoliano. La poetica del fanciullino. Le novità del linguaggio poetico.

Da *Myricae*: *Lavandare*, *X Agosto*, *Temporale*

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

### **Estetismo e panismo**

#### **Gabriele D'Annunzio**

Biografia, personalità, il rapporto col proprio tempo. Il pensiero e la poetica: estetismo, superomismo, panismo.

Le opere in prosa: *Il Piacere*, manifesto dell'estetismo.

Da *Alcyone*: *La pioggia nel pineto*,

**Il romanzo decadente europeo: il tema dell'estetismo, i protagonisti, le novità formali.**

## **IL PRIMO NOVECENTO**

Le coordinate culturali del primo Novecento, l'età dell'irrazionalismo. Le novità scientifiche: Einstein e la relatività (cenni); Freud e la scoperta dell'inconscio. Lo spazio e il tempo della modernità. Società di massa ed alienazione.

### **Il Futurismo**

Caratteristiche della poesia futurista. Filippo Tommaso Marinetti, Il Manifesto del Futurismo

Il nuovo romanzo europeo: gli autori, i temi, i personaggi, le modalità narrative.

### **Il romanzo tra sperimentazione e rinnovamento**

#### **Luigi Pirandello**

La biografia, le opere e la poetica dell'umorismo.

I temi: il contrasto tra apparenza e realtà e tra forma e vita, l'individuo e la sua mutevole e problematica identità, il relativismo conoscitivo, la solitudine e l'incomunicabilità, la pazzia.

Da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato*.

Le vicende e i temi dei principali romanzi: *Il fu Mattia Pascal* (*Adriano Meis entra in scena, L'ombra di Adriano Meis*)

*Uno, nessuno, centomila* (*Tutta colpa del naso*)

Le quattro fasi del teatro pirandelliano

#### **Italo Svevo**

La biografia e la produzione narrativa. L'evoluzione dei personaggi: dall'inefficienza alla critica della società borghese. La coscienza di Zeno: le novità strutturali del romanzo e le modalità della narrazione. I temi: la salute e la malattia, psicoanalisi e letteratura.

Da *La coscienza di Zeno* (*Prefazione, L'origine del vizio, Muoio*).

## **TRA LE DUE GUERRE La poesia italiana tra Ermetismo e Antinovecentismo.**

#### **Giuseppe Ungaretti**

La biografia e le opere. L'allegria: le edizioni, i temi, le novità formali. Da L'allegria analisi di: *Fratelli*,

*San Martino del Carso, Mattina, Soldati. Da Il dolore: Tutto ho perduto*

### **Eugenio Montale**

La biografia, le raccolte e la poetica (il “male di vivere”, la funzione della poesia, il correlativo oggettivo).

Da *Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato.*

Da *Satura: Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

**Umberto Saba:** la biografia e la poetica.

Da *Canzoniere: La capra, Ulisse*

## **IL SECONDO DOPOGUERRA (in sintesi)**

### **Il Neorealismo**

Gli autori, le tematiche e le scelte formali

La guerra, la resistenza : Primo Levi, “*Se questo è un uomo*”

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

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

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

Libro di testo in adozione: Cuori intelligenti vol.3, DEA scuola • Piattaforma didattica Google classroom; • Google moduli; • Materiali didattici integrativi prodotti dal docente: videolezioni; sintesi audio e video; mappe multimediali; video ad uso didattico.

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

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

Strumenti di verifica sono stati colloqui e prove scritte rispondenti alle tipologie previste per la prima prova dell’esame di Stato. Per la valutazione del colloquio sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: conoscenza dei contenuti, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della

terminologia specifica, capacità di argomentare ed operare collegamenti, capacità valutative e critiche. Nella correzione degli elaborati ho usato i seguenti elementi di valutazione: pertinenza e completezza, contenuto informativo, competenze linguistico - espressive, capacità di organizzare un testo, capacità di interpretare e valutare (cfr. griglie di correzione degli elaborati allegate al presente documento). In sede di scrutinio finale si integrerà la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o discontinuità dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

## **7 – Obiettivi raggiunti**

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

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

## **EDUCAZIONE CIVICA**

Pentamestre: 6 ore

Argomenti: Il ruolo delle donne durante i due conflitti mondiali , il movimento femminista ( cenni).

Per quanto concerne la disciplina di Educazione civica, gli studenti della classe hanno risposto in modo abbastanza positivo all'introduzione del nuovo insegnamento e ai relativi argomenti proposti dalla docente, alcuni hanno arricchito l'analisi dei contenuti affrontati anche mediante interventi e osservazioni personali.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

Istituto Professionale di Stato Servizi per 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)

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**Forlimpopoli**

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

**DOCENTE: Pisapia Angela CLASSE V F**

**DISCIPLINA: Storia**

**1 - Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 - Metodi di insegnamento adottati**



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

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

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

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

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

- Relazione finale sulla classe 5F.
- La classe è composta da 22 alunni. La classe si è negativamente distinta per frequenti assenze e studio sistematicamente discontinuo. Solo pochi alunni, hanno consolidato un livello di frequenza buono. Si è cercato in un anno certo complicato di svolgere un dignitoso programma, sia in Italiano che in Storia. L'impegno nello studio è risultato costante e puntuale solo da parte di un piccolo gruppo classe, mentre il restante ha presentato un approccio alla disciplina più approssimativo nel corso delle lezioni e nello svolgimento del lavoro domiciliare assegnato.
- Il profitto sotto questo aspetto è tuttavia buono per alcuni di loro, mentre negli altri permangono insidiose lacune nell'espletamento orale e nella produzione scritta. Sono emerse, tanto allo scritto quanto all'orale, incertezze espositive e una padronanza linguistica non affinata, talora ancora modesta. Lo studio domestico, l'approfondimento personale degli argomenti affrontati si è rivelato per la maggioranza degli alunni limitato alla concomitanza di prove e delle verifiche stabilite.
- Caratteristica è la reiterata tendenza, da parte di alcuni, ad assentarsi nel giorno delle verifiche.
- Le verifiche sono state sempre puntualmente concordate con gli alunni, ai quali sono stati comunicati, con un anticipo di almeno 15/20 giorni, tramite informativa su registro elettronico, sia le date delle prove (orali o scritte), sia gli argomenti sui quali esse vertevano. La docente si è prodigata con l'aiuto di filmati, documentazioni, materiale specifico; si confida che questi strumenti siano serviti almeno a rendere meno profondo il baratro delle lacune, registrate in ogni riunione del Consiglio di classe. La docente considera che l'emergenza sanitaria in atto non abbia aiutato gli studenti considerando che la classe è stata presa in carico nell'anno scolastico 2019/20, anno funestato dallo scoppio della pandemia.
- Nelle giornate e nei periodi corrispondenti alla didattica a distanza, gli allievi hanno seguito le lezioni in streaming mediante la piattaforma Google Meet, registrando una frequenza a tratti assidua e dimostrando un interesse discreto.

## **2 - Programma svolto**

### **Cap.1**

#### **Il volto del nuovo secolo**

- L'età dell'industria e dell'imperialismo
- Scoperte scientifiche ed innovazioni tecnologiche del XIX secolo
- Lo sviluppo industriale nel secondo Ottocento: la seconda rivoluzione industriale, il taylorismo e il fordismo (la catena di montaggio).
- Il capitalismo monopolistico e finanziario. Borghesia, proletariato, movimento operaio
- Origini e aspetti della società di massa
- La belle Epoque: ottimismo (progresso scientifico e tecnologico) ed le inquietudini (nazionalismo, razzismo e antisemitismo)

### **Cap. 2**

#### **Lo scenario mondiale**

- L'Europa tra vecchia e nuova politica
- Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra
- Gli Stati Uniti tra crescita economica ed imperialismo

### **Cap.3**

#### **L'età Giolittiana**

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La guerra in Libia e la caduta di Giolitti

### **Cap.4**

#### **La prima guerra mondiale**

- Le origini della guerra
- 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 (1917-1918)
- La Società delle Nazioni e i trattati di pace

## **Cap.5**

### **Dopo la guerra: sviluppo e crisi**

- Crisi e ricostruzione economica
- Trasformazioni sociali ed ideologiche
- Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita
- La crisi del '29 e il *New Deal*

## **Cap. 6**

### **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

## **Cap.7**

### **L'Italia dal dopoguerra al fascismo**

- Le trasformazioni politiche del 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

## **Cap.8**

### **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'aggressiva politica estera di Hitler

## **Cap. 9**

### **L'Europa tra fascismo e democrazia (in sintesi)**

## **Cap.10**

### **La seconda guerra mondiale**

- La guerra lampo

- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-1943)
- La vittoria degli Alleati
- Lo sterminio degli ebrei
- La guerra dei civili

### **Cap.11 (in sintesi)**

#### **Dall'età del benessere alla rivoluzione elettronica**

- La ricostruzione postbellica e il boom economico
- La nuova società dei consumi
- La contestazione giovanile
- Crisi economica, neoliberalismo e rivoluzione elettronica

### **Cap.12 (in sintesi)**

#### **Usa-Urss: dalla guerra fredda al tramonto del bipolarismo (cenni)**

### **Cap.15 (in sintesi)**

#### **L'Italia Repubblicana( cenni)**

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

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e discussione guidata. Costanti collegamenti tra la storia e la letteratura. Costante attualizzazione delle tematiche affrontate.

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

Il libro di testo in adozione nella classe è il seguente: Antonio Brancati – Trebi Pagliarani, *La storia in campo*, vol.3, l'età contemporanea. Piattaforma didattica Google classroom; • Google moduli; • Materiali didattici integrativi prodotti dal docente: videolezioni; sintesi audio e video; mappe multimediali; video ad uso didattico.

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

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

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

Strumenti di verifica sono stati colloqui e prove scritte semi-strutturate. Per la valutazione ho preso in considerazione i seguenti elementi: pertinenza e completezza delle risposte, competenze espressive ed espositive, conoscenza ed uso della terminologia specifica, capacità di argomentare e di operare collegamenti, capacità di rielaborazione personale. In sede di scrutinio finale integrerò la misurazione delle singole prove con la considerazione della continuità o discontinuità dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

## **7 – Obiettivi raggiunti**

Al termine dell'anno scolastico gli alunni hanno conseguito, ad un livello almeno di base, i seguenti obiettivi:

- conoscere gli eventi fondamentali della storia del secondo Ottocento e del Novecento nei loro aspetti essenziali,
- conoscere le trasformazioni economiche, sociali e politico – istituzionali avvenute tra Ottocento e Novecento,
- cogliere le relazioni di causa – effetto tra gli eventi,
- esporre le proprie conoscenze in forma chiara e sufficientemente ordinata,
- conoscere e confrontare ideologie e forme di stato,
- riflettere sul valore della democrazia e della legalità democratica



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

Istituto Professionale di Stato Servizi per 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: Loretta Casalboni**

**CLASSE: 5F**

**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

Gli alunni, che per continuità didattica la sottoscritta conosce nella quasi totalità dalla classe terza, hanno mantenuto nel corso dell'anno un atteggiamento piuttosto corretto, e la relazione con l'insegnante è stata buona in termini collaborativi e discreta in termini produttivi. Periodi di minore collaborazione si sono alternati a momenti di maggiore e più proficuo dialogo didattico, soprattutto nella seconda parte dell'anno. La classe, pur essendo composta da elementi diversi tra loro, per interesse, motivazione, impegno e preparazione linguistica, ha collaborato su livelli diversi di dialogo comunicativo, talvolta più aperto e produttivo, talvolta più riservato. Eterogeneo risulta il livello di interesse, così come l'impegno e la partecipazione. Alcuni alunni, un po' più motivati e con un discreto livello di preparazione di partenza, hanno mostrato maggior interesse per la disciplina partecipando con una certa diligenza alle lezioni, impegnandosi nello studio con una certa costanza e rispettando quasi sempre le consegne in modo puntuale. La loro preparazione risulta di conseguenza corretta ed omogenea, pur con capacità di rielaborazione personale differenziate. Il loro profitto risulta buono o discreto. Altri alunni, invece, anche se con discrete potenzialità, non si sono dimostrati interessati a conseguire un profitto positivo, e nel corso dell'anno scolastico non si sono sempre applicati nello studio con la necessaria costanza ed attenzione, ed hanno anche fatto numerose assenze. Non tutti hanno, di conseguenza, saputo far fronte alla richiesta di impegno, evidenziando un lavoro personale discontinuo e superficiale, talvolta quasi assente, in certi casi non adeguato e scarso, finalizzato ai soli momenti di verifica. Permangono, pertanto, per un ampio numero di alunni, gravi e varie difficoltà nella stesura e nell'elaborazione del testo scritto e diffuse incertezze nella produzione orale, o per motivazioni scolastiche incerte e/o scarsa volontà, o per il debole approfondimento dei contenuti o per un metodo di lavoro inefficace e per alcuni prettamente mnemonico, la cui causa principale va ricercata nella preparazione lacunosa e soprattutto nel mancato impegno. Il loro profitto risulta tuttora non sufficiente o quasi sufficiente. È stato comunque svolto, all'inizio del secondo periodo, un rallentamento didattico, così da consentire a tutti di recuperare le lacune e di superare le incertezze, e va sottolineata la maggior partecipazione alle attività ed al dialogo educativo di alcuni alunni più fragili nella didattica dell'ultimo periodo.

DDI (didattica digitale integrata): nei periodi previsti e nei casi previsti, le attività sono proseguite online tramite videolezioni su Meet e la classe ha seguito, seppur parzialmente, con costanza e sufficiente partecipazione, dimostrando anche in questa modalità a distanza l'impegno e l'interesse da parte di un gruppetto verso la materia, collaborando con l'insegnante nel dialogo disciplinare.

## 2 – Programma svolto

### **MODULO: Food safety & hygiene**

#### **Food hygiene:**

Food contamination

Food poisoning

Safe food storage and handling

#### **Food safety measures:**

Food preservation and food packaging

Food-safety legislation

The HACCP system

## **MODULO: Think globally, eat locally**

### **Food – a right for everyone:**

Hunger and malnutrition

Taking action against hunger

The zero Hunger Challenge

### **Responsible food consumption:**

Promoting a sustainable diet

Slow Food and 0 km food

Food waste reduction

## **MODULO: Working in catering**

### **Job application:**

Writing a CV

### **Moving on:**

Marketing basics

Restaurant start-up

Promoting a restaurant

Buying food and dealing with suppliers

## **MODULO: Citizenship (Educazione Civica)**

### **UDHR (Universal Declaration of Human Rights) – UN:**

Video

Articoli 1 – 5 (from UNITED NATIONS website)

Ore: 3

### **Contenuti:**

The Universal Declaration of Human Rights (General Assembly Resolution 217 A), with reference to a range of other international agreements which are legally binding on the countries that ratify them.

### **Traguardi di competenza e obiettivi/risultati di apprendimento :**

To learn and be aware of the influence the UDHR has had on the development of international human rights law, through the use of authentic documents and audiovisual media.

## **MODULO: INVALSI**

Reading comprehension activities (Level B1 and B2 Invalsi)

Listening comprehension activities (Level B1 and B2 Invalsi)

(Materiale tratto da My Zanichelli, Oxford, MacMillan Education, Rizzoli Education.)

7 simulazioni eseguite.



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

Lezione frontale, lezione discussione, lavori a coppia, attività di rinforzo e recupero, conversazione in lingua, ascolto e analisi di documenti orali, lettura e analisi di testi scritti, attività di comprensione, riassunti, schemi.

DID (didattica digitale integrata): videolezioni su Meet; uso della Bachecca di Argo e del Registro Elettronico Argo e di Classroom per: compiti, materiale didattico di approfondimento e di ripasso, schemi e mappe, listenings, video, tests e compiti in classe; uso della posta elettronica istituzionale per ricevere ed inviare compiti ed attività a correzione; uso di whatsapp per comunicare con i rappresentanti della classe. Si è usufruito del supporto del Distance Learning di Oxford Support, di Hub Scuola, Rizzoli Education e di MyZanichelli per materiali e strumenti didattici.

Il planning settimanale si è fondato anche su videolezioni su Meet con l'intera classe (a seconda della situazione pandemica); restituzione tramite mail istituzionale dei compiti ed attività scritte da loro prodotte, e dei test e compiti in classe; verifiche scritte con scadenza e senza scadenza, concedendo agli alunni il tempo necessario, in particolare per attività scritte personali quali questionari, essays, relazioni su argomenti quali alternanza scuola lavoro, tempo libero ecc; verifiche orali, con annotazione sul registro elettronico come DID (correzione compiti, partecipazione attiva, simulazione domande d'esame per le quinte, riassunti orali, conversazione in lingua).

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

Oltre ai libri di testo E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini: 'Light the fire', ed. Rizzoli; P. Drury: 'Ready for Invalsi – Secondo Grado', ed. Oxford, sono state utilizzate fotocopie e materiali d'ascolto forniti dall'insegnante. Per i tests di comprensione scritta non si è fatto uso del dizionario. E' stato fatto uso dei materiali e strumenti didattici di Distance Learning offerti da Oxford Support, Hub Scuola, Rizzoli Education e MyZanichelli.

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

Per l'attività didattica disciplinare sono previste 3 ore settimanali pari a 99 ore teoriche. Le ore effettivamente svolte, alla data del 15 maggio, sono state 81. La classe ha usufruito della pausa di rallentamento didattico all'inizio del secondo quadrimestre.

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

Sono state richieste almeno due prove scritte e due orali a periodo. Come prove di verifica sono stati proposti documenti autentici e non su cui effettuare prove di comprensione scritta e interrogazioni in classe. Tra le varie tipologie si è dato anche ampio spazio, soprattutto nel secondo quadrimestre, a comprensioni di lettura e di ascolto, secondo quanto deciso dal Dipartimento di Lingue Straniere e dal Consiglio di Classe, per abituare gli alunni ai tests di reading e di listening della prova Invalsi, di cui sono state svolte simulazioni. Come criteri per valutare le prove scritte e orali sono state utilizzate griglie di valutazione realizzate in collaborazione di tutti i docenti di lingue, al fine di uniformare il sistema valutativo delle due lingue straniere. Tali griglie tengono conto dei punti considerati essenziali: per le verifiche scritte, capacità di comprensione, aderenza alla traccia, contenuto, correttezza grammaticale e sintattica, padronanza lessicale e ortografica; per le verifiche orali, capacità di comprensione e di

produzione (correttezza grammaticale, fonetica e padronanza lessicale nell'esposizione) e conoscenza dei contenuti. Nella misurazione sono stati impiegati tutti i valori della scala decimale e nella valutazione finale si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

## **7 – Obiettivi raggiunti**

Mediamente gli alunni sono capaci di:

- Comprendere il significato globale di un testo orale nell'ambito di un contesto conosciuto, quale quello settoriale
- Cogliere il senso di semplici testi scritti relativi al settore di appartenenza
- Esprimersi in modo sufficientemente comprensibile rispondendo a domande precise
- Dare risposte scritte in modo globalmente comprensibile a questionari attinenti l'indirizzo professionale
- Individuare le informazioni basilari dell'alimentazione
- Individuare i principali aspetti del rapporto fra cibo e salute
- Individuare le tendenze principali della ristorazione anche nei paesi di diversa religione
- Compilare un curriculum vitae con relativa lettera di accompagnamento



Allegato B

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

**Istituto Professionale di Stato Servizi per 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: Christian Mazza**

**CLASSE: 5 F**

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

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

## 1 - Relazione finale sulla classe

La classe, sin dall'inizio dell'anno, si è mostrata sufficientemente interessata alla materia, seppur con evidenti difficoltà da parte di qualcuno, rimaste dagli anni precedenti ed accentuate dalla didattica a distanza, conseguente all'emergenza covid. Nel complesso, la partecipazione è stata costante anche se non sempre positiva. Alcuni alunni si sono mostrati con buone capacità e un buon intuito, intervenendo spesso e partecipando positivamente al dialogo educativo, altri si sono mostrati molto poco propositivi. Gli esercizi svolti in classe hanno costituito un rafforzamento per l'elaborazione personale dei contenuti; per alcuni alunni, invece, sono mancate l'applicazione e l'impegno costanti necessari per una conoscenza approfondita degli argomenti svolti che quindi risulta spesso superficiale.

Sia le prove orali sia le prove scritte sottolineano un divario a livello di valutazione. Il profitto rispecchia le personalità, il diverso interesse e le attitudini dei componenti la classe e ci sono stati vari risultati: dal raggiungimento di livelli buoni ad altri molto più modesti e non sempre sufficienti. Permane in alcuni alunni poca consapevolezza dei procedimenti e scarse capacità di calcolo. Non tutti gli alunni hanno recuperato le carenze formative del primo periodo valutativo. La frequenza alle lezioni di questa disciplina non è stata per tutti regolare.

## 2. Programma svolto

### Prima parte dell'anno

#### **Ripasso:**

- Equazioni e disequazioni in una variabile di primo e secondo grado.
- Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.
- Disequazioni fratte con termini di primo e secondo grado.
- Sistemi di due o più disequazioni.

#### **Funzioni:**

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

### Seconda parte dell'anno

#### **Limiti e continuità di una funzione:**

- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto (attraverso tabelle).
- Deduzione di limite finito o infinito di una funzione in un punto o all'infinito attraverso tabelle.
- Calcolo di limiti immediati.
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte che si presentano in forma indeterminata ( $+\infty$ ,  $-\infty$ ;  $\infty/\infty$ ;  $0/0$ ) attraverso infiniti equivalenti o scomposizione.
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui.

- Continuità di una funzione e punti di discontinuità.
- Grafico probabile.

### **Derivata di una funzione:**

- Utilità della derivata nello studio dell'andamento di una funzione.
- Derivata di funzioni elementari ( $y = k$ ;  $y = x$ ;  $y = x^n$ ;  $y = e^x$ ).
- Derivata di un prodotto e del quoziente.
- Derivata di una funzione composta.
- Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate.
  - La ricerca dei massimi e dei minimi relativi di tutte le funzioni viste con lo studio del segno della derivata prima.

### **Studio di funzioni algebriche:**

- Classificazione e determinazione del dominio.
- Determinazione degli intervalli di positività e di negatività.
- Intersezioni con gli assi.
- Limiti agli estremi e determinazione di eventuali asintoti.
- Ricerca dei punti di massimo e di minimo.
- Flessi e concavità (cenni).
- Rappresentazione grafica.

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

### **Lezioni in presenza**

#### **La metodologia didattica seguita si è articolata nel modo seguente:**

- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti inizialmente e ogni qualvolta si è reso necessario.
  - Attenzione concentrata sullo studio di funzione, quindi tutti gli argomenti di Analisi sono stati affrontati ed applicati allo studio di funzione; in particolare il concetto di limite è stato affrontato soltanto in maniera intuitiva dal punto di vista numerico e grafico.
- Proposta di problemi ed esercizi limitata ai casi più semplici e significativi.
- Visualizzazione dello stesso argomento anche con grafici.
  - Per alcuni argomenti che richiedono una padronanza maggiore di calcolo ci si è limitati a pochi esercizi più significativi o a soli esempi grafici.
- Numerosi esercizi standard svolti in classe.
  - Rallentamento dell'attività didattica e pausa didattica con ripresa di esercizi quando i risultati deludenti o le interruzioni delle attività scolastiche lo hanno richiesto.
  - Le lezioni sono state generalmente suddivise in una introduzione frontale ai concetti e in una successiva applicazione degli stessi mediante esercizi svolti direttamente dall'insegnante e poi dagli alunni alla lavagna.

### **Lezioni in didattica a distanza o mista**

**Durante la didattica a distanza, ho svolto le lezioni su meet, utilizzando una tavoletta grafica**

**per riuscire a riassumere per iscritto i concetti fondamentali attraverso riassunti e svolgere gli esercizi rendendoli così visibili anche da casa.**

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

**Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati:**

- Testo in adozione (Autori: Leonardo Sasso Ilaria Fragni - “Colori della Matematica” Vol.A
- Edizione bianca per il secondo biennio degli istituti alberghieri - Petrini) usato come esercizio e consigliato come punto di riferimento e consultato in classe come aiuto per visualizzare situazioni grafiche.
- Lavagna come indispensabile mezzo di comunicazione.
- In didattica a distanza: Meet e Classroom.

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

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

Nel primo trimestre si è ripresa la classificazione, lo studio del dominio e lo studio del segno mantenendo un costante parallelismo tra l'algebra (riprendendo alcuni concetti svolti gli anni precedenti) e la visualizzazione grafica dei risultati ottenuti.

Nel secondo periodo si è proceduto con la parte dei limiti e delle derivate, finalizzate al completamento di uno studio di funzione di una funzione algebrica fratta, cercando di ottenere una rappresentazione del grafico probabile sempre più precisa.

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

Perché l'apprendimento proseguisse in modo lineare, si è ricorso alle classiche verifiche orali alla lavagna e a prove scritte riassuntive. Le verifiche scritte sono sempre state di carattere pratico cioè con risoluzione di esercizi in modo tale che richiedessero il minor numero di prerequisiti teorici. La valutazione ha tenuto conto ogni volta della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di rielaborazione autonoma, 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.

#### **7 Obiettivi raggiunti**

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

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

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

Istituto Professionale di Stato Servizi per 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: Silvia Maltoni**

**CLASSE: 5F**

**DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE**

**1 - Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 - Metodi di insegnamento adottati**

**4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

**7 - Obiettivi raggiunti**

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

Nonostante le difficoltà linguistiche e le modeste competenze di base degli alunni, devo affermare che nell' arco del triennio ho registrato un miglioramento generale nella capacità di utilizzo della lingua francese. Alcuni allievi hanno fatto progressi che li portano ad esprimersi, su argomenti conosciuti, in maniera abbastanza fluida ed organizzata, mentre altri devono essere guidati e sollecitati con continue domande specifiche poiché presentano maggiori difficoltà nelle abilità e nelle competenze di base, faticano ancora a strutturare il pensiero ed utilizzano nell' esposizione un linguaggio povero e talora impreciso.

L'impegno di diversi allievi nel lavoro domestico è risultato scarso e discontinuo, finalizzato solo alle prove di verifica.

L'attenzione in aula è stata mediamente soddisfacente anche se la partecipazione al dialogo educativo ed alle attività didattiche è risultata talora passiva.

La conoscenza del programma proposto per alcuni alunni risulta essere incerta o superficiale, mentre altri, più regolari nelle consegne, presentano una preparazione più solida, conseguendo risultati più che sufficienti, discreti ed in qualche caso più che discreti.

## **2- Programma svolto**

### **Module 1 : LE MONDE DU TRAVAIL**

Révision des principales formes verbales

Les stages et les expériences de travail

La journée type

L' entretien d' embauche

Le CV et la lettre de motivation

Les contrats

### **Module 2 : LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION :**

Le personnel d'un restaurant de cuisine

La tenue de travail

L' hygiène personnelle

Le Chef de cuisine: rôles et caractéristiques

Comment devenir chef de cuisine

Le Directeur de la restauration: rôles

Mêls d' un Chef au Directeur de la restauration: compréhension

Le Menu et la Carte

Un restaurant de succès

Les plats d'un menu français

Les différences entre le repas italien et le repas français

Les différents types de cartes

Les banquets

Les services

Les différents types de restauration

### **Module 3 : RÉGIMES ET NUTRITIONS :**

La santé dans l'assiette : un régime alimentaire équilibré

Les principes nutritifs:les macronutriments et les micronutriments-fonctions et besoins nutritionnels



La pyramide alimentaire: principes et groupes  
Les aliments bons pour la santé et conseils nutritionnels : la santé vient en mangeant  
Le régime méditerranéen et menu  
Végétariens et végétaliens  
Les régimes alternatifs

#### **Module 4 : ALIMENTATION ET MALADIES:**

Les maladies liées à l' alimentation :  
La maladie coeliaque  
L' obésité  
L'hypercholestérolémie  
Le diabète  
L'hypertension artérielle

#### **Module 5 : LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :**

##### **Hygiène et Contamination**

- L' Hygiène dans la restauration: l'h. du personnel de la restauration, du matériel et des locaux
- Les Procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments
- La Contamination des aliments: causes
- Les Intoxications alimentaires : Salmonellose, Staphylococcus aureus, Botulisme, Listériose

#### **Module 6 : EN CUISINE**

- Menus allégés
- La Conservation des aliments: l' altération des aliments  
la déshydratation/le séchage, le salage et le fumage  
les techniques de conservation par la chaleur : la stérilisation, la pasteurisation et UHT  
les techniques de conservation par le froid : réfrigération, congélation et surgélation

\*Ripasso delle principali strutture grammaticali in situazione

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

- Rinforzo degli argomenti grammaticali possibilmente in situazione comunicativa per rafforzare i i prerequisiti linguistici e lessicali necessari per una consapevole produzione orale e scritta ;
- Lezioni frontali alternate stimolando la produzione personale in lingua francese;
- Conversazione in classe relativa agli argomenti proposti e alla propria esperienza personale di settore;
- Recupero di contenuti di altre materie ;
- Stimolare la rielaborazione dei contenuti, seppur minima
- Comprensione ed analisi dei testi proposti e documenti autentici;
- Ascolto e attività di comprensione orale globale ed analitica dei documenti orali
- Attività di comprensione scritta con domande non solo circoscritte al testo ma richiedenti conoscenze di contenuti studiati
- Ripasso degli argomenti di carattere professionale
- Formulazione di schemi/schede riassuntive per un aiuto allo studio

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

Oltre al libro di testo in adozione “Les Toqués de la gastronomie” – autrici: Appignanesi, Giorgi, Marini-Cappelli Editore, sono state fornite agli studenti fotocopie, schemi, schede riassuntive per facilitare l’ apprendimento degli alunni, a sostegno delle spiegazione fornite.

## 5- Spazi e tempi del percorso formativo

Per le attività didattico-disciplinari sono previste 3 ore settimanali, mantenute anche durante gli incontri in videolezione DaD suddivise in due lezioni, una della durata di due ore e l’ altra della durata di un’ ora

## 6- Criteri e strumenti di valutazione adottati

Strumenti di verifica sono state le prove scritte di produzione, generalmente guidata, e soprattutto le verifiche di tipo orale (questions-réponses ecc...e, ove possibile, esposizione dei argomenti trattati ).

Per la correzione delle **prove scritte** sono state considerate: la capacità di comprensione, , la congruenza con la traccia, il contenuto, la rielaborazione, la coerenza e la coesione, la correttezza morfo-sintattica e la padronanza lessicale.

Per la **valutazione delle prove orali** si è tenuto conto della capacità a formulare frasi di risposta in maniera comprensibile e corretta, della capacità espositiva, della congruenza della risposta ai quesiti posti, della correttezza formale ( fonetica, correttezza grammaticale, utilizzo di un lessico adeguato). Nelle prove di ascolto si è tenuto conto della capacità di comprensione globale e dettagliata.

**Nella valutazione finale** si è tenuto conto anche dell’ impegno, dell’ interesse, della puntualità nelle consegne, della partecipazione e dei progressi realizzati rispetto alla situazione di partenza.

## 7- Obiettivi raggiunti

Solo alcuni alunni, i più studiosi ed i più sicuri nella materia, sono in grado di :

- Comprendere il significato di un semplice testo scritto di carattere professionale rispondendo a quesiti relativi al contenuto
- Saper produrre un semplice testo scritto relativamente agli argomenti affrontati in modo comprensibile e abbastanza corretto,
- Sapersi esprimere oralmente su argomenti conosciuti operando una soddisfacente rielaborazione dei contenuti e del linguaggio utilizzato
- Comprendere il significato globale di un testo orale nell’ ambito di un contesto conosciuto,
- Saper rispondere a quesiti in maniera completa esprimendosi in modo globalmente comprensibile e abbastanza corretto
- Saper riferire o rispondere a quesiti relativamente ad una esperienza vissuta di carattere professionale o personale

Gli alunni che rivelano maggior difficoltà nella materia :

- Sono in grado di esprimersi, solo se costantemente guidati, con un lessico semplice, impreciso ma comprensibile su qualche argomento scelto
- Sanno rispondere a semplici domande relative alla propria esperienza personale
- Sanno riferire un argomento noto in modo mnemonico
- Sono in grado di comprendere un testo orale e di rispondere a semplici domande sul suo contenuto
- Sanno rispondere in maniera sintetica ed essenziale ai quesiti proposti dall’ insegnante



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

**Istituto Professionale di Stato Servizi per 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: Alberto Bisacchi**

**CLASSE: 5F**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

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

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

Il percorso con la classe è iniziato nel biennio per la maggior parte di loro. Ci siamo poi ritrovati quest'anno. Gli alunni, ben conosciuti, si sono sostanzialmente mantenuti durante il corrente anno scolastico. Si tratta di studenti corretti, coi quali si è mantenuto un rapporto leale e franco. Ma si tratta in gran parte di alunni poco abituati allo studio teorico, poco impegnati, e con diverse lacune maturate durante il periodo pandemico. Una piccola minoranza ha invece continuato a mostrare buona volontà e passione per la materia, raggiungendo buoni e ottimi risultati, partecipando attivamente e contribuendo all'approfondimento delle tematiche svolte. Lo studio domestico si è rivelato per molti di loro piuttosto saltuario ed è avvenuto solo in concomitanza di prove orali e verifiche stabilite.

Per la maggioranza i risultati sono stati intorno ai livelli della sufficienza, con alcuni casi di discreta, buona preparazione.

## **2 - Programma svolto**

### **Modulo 1: Bioenergetica e alimentazione equilibrata**

- Energia e sue unità di misura
- Le trasformazioni energetiche nell'organismo: catabolismo, anabolismo, ATP, caloria.
- Il bilancio energetico: fabbisogno energetico totale e fattori che lo determinano (metabolismo basale, termoregolazione, ads dei nutrienti, energia per l'attività fisica, accrescimento, gravidanza e allattamento).
- Calcolo del metabolismo basale e del fabbisogno energetico.
- Il peso teorico. Formule per il calcolo del peso ideale: indice morfologico di Grant e valutazione dello stato nutrizionale mediante l'Indice di massa corporea (IMC).
- Misure antropometriche: plicometria, circonferenza della vita, impedenzometria e pesata idrostatica.
- Fabbisogno dei nutrienti secondo le indicazioni L.A.R.N. 2012-2014
- Concetto di dieta, dietologia e dietoterapia e dietetica.
- Le linee-guida per una corretta alimentazione (versione INRAN 2003).
- Classificazione degli alimenti nei 5 gruppi secondo l'INRAN 2003.
- La piramide alimentare (la piramide della dieta mediterranea 2009 e quella dell'INRAN del 2003 a confronto).

### **Modulo 2: Dietetica e dietoterapia (educazione civica 8 ore)**

- Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche e per fasce di età: gravidanza, allattamento, svezzamento, prima infanzia ed età evolutiva, adolescenza, età adulta, sportivo, terza età.
- Le diverse tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, dieta macrobiotica, dieta a zona.
- Elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, tumori, disturbi del comportamento alimentare, allergie ed intolleranze, celiachia.

### **Modulo 3: Igiene e qualità degli alimenti**

- Il concetto di pericolo e rischio
- La tossicità acuta e cronica
- Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Concetti di residuo chimico, DL50, sostanza cancerogena, mutagena, teratogena, DMA, DGA, limite massimo di residuo LMR. Contaminazioni da fitofarmaci, zoo farmaci, metalli pesanti (Pb, Cd e Hg), organici e cessioni da contenitori MOCA.

- Contaminazioni biologiche degli alimenti. Morfologia dei principali agenti di contaminazione: I prioni, virus, batteri, lieviti, muffe e parassiti. Fattori di crescita e modalità di trasmissione dei microrganismi. Concetti di D.I.M., portatore sano e periodo di incubazione. Le caratteristiche delle principali virosi (epatite A, Rotavirus), tossinfezioni, intossicazioni e infezioni (stafilococco, salmonella e salmonellosi, Clostridium botulinum e perfringens, Bacillus cereus, listeriosi, Campylobacter, Escherichia coli). Parassitosi alimentari da protozoi (toxoplasma e ameba), platelminti e nematodi (teniasi, trichinella, anisakis). Micotossine negli alimenti: le aflatossine.
- Pratica professionale: il controllo delle contaminazioni, le regole per mantenere una corretta igiene della persona, dei locali (pulizia, disinfezione e disinfestazione) e delle attrezzature, nel rispetto della normativa vigente. Cottura e legume a caldo e a freddo. Il piano di autocontrollo HACCP: aspetti normativi, fasi preliminari e sette principi. I punti critici di controllo nei locali di ristorazione.
- Qualità e certificazione di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e BIO. Le frodi alimentari.

#### **Modulo 4: I nuovi prodotti alimentari**

- I nuovi prodotti alimentari: alleggeriti o “light”; fortificati: arricchiti e supplementati; funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici), di gamma e “convenience food”, biologici, FSG (exADAP), OGM, novel food (Reg 2283/15)
- Le nuove tendenze di filiera: la sostenibilità dei consumi, carbon, water e ecological footprint, prodotti “equosolidali”

#### **Modulo 5: Alimentazione e religioni**

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni politeistiche e monoteistiche (induismo, buddismo, ebraismo, islamismo cristianesimo).

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

L’attuazione della programmazione disciplinare è avvenuta utilizzando la tipica lezione frontale partecipativa, cercando di stimolare il dialogo e sfruttando l’esperienza personale degli allievi. Per buona parte dell’anno, come riferimento, sono stati loro forniti appunti, principalmente costruiti sul testo in adozione, in modo da facilitarne la sintesi e l’assimilazione.

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

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

- libro di testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” di Luca La Fauci. Ed Markes-Rizzoli
- libro di testo in adozione nei precedenti anni: “Conoscere gli alimenti” di Silvano Rodato. Ed Clitt
- dispense e materiale didattico integrativo fornito dal docente (Appunti)

Si è inoltre utilizzata la piattaforma classroom, per conservare gli approfondimenti svolti (siti web, video, presentazioni)

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

L’orario scolastico settimanale prevedeva 4 lezioni orarie. Il programma è stato svolto secondo la seguente scansione temporale:

Moduli 1: primo periodo.

Moduli 2 - 3 - 4 - 5: secondo periodo.

Al momento, fine aprile, restano gli ultimi due moduli, molto brevi. Dunque si prevede di riuscire a svolgere l'intera programmazione.

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

Il raggiungimento degli obiettivi è stato monitorato parallelamente allo svolgimento delle lezioni attraverso l'osservazione sistematica degli studenti e rivolgendo loro domande sparse dal posto, dunque sia tramite valutazione formativa oltre a quella sommativa.

Nel corso dell'anno, come verifica sommativa sono state somministrate anche prove scritte con domande a risposta aperta.

La valutazione è stata assegnata con voti in decimi, convertendo il punteggio grezzo delle prove in voti, ponendo come limite per la sufficienza il raggiungimento del 60% dei punteggi grezzi.

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

- comprensione del testo
- conoscenza dei contenuti
- conoscenza e padronanza delle competenze tecniche e professionali
- capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente

## **7 – Obiettivi raggiunti (compreso Educazione civica)**

Gli obiettivi prefissati miravano al raggiungimento delle seguenti abilità:

- saper valutare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona
- saper applicare i principi di una corretta alimentazione in funzione delle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, attraverso la formulazione di menù adeguati. Questo obiettivo riguarda in comune la parte di educazione civica, riconducibile al Goal 5 Salute e benessere;
- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro, nel rispetto della normativa HACCP
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

Quasi tutti gli studenti hanno migliorato le conoscenze di base in relazione alle competenze sopra esposte, anche se con risultati piuttosto eterogenei: più o meno vicini alla sufficienza per la maggior parte degli studenti, discreti e buoni e solo per un piccolo gruppo. Pochissimi hanno maturato la capacità di rielaborare criticamente i contenuti. Anche l'esposizione, sia scritta che orale, non è particolarmente brillante nella gran parte dei casi.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

**Istituto Professionale di Stato Servizi per 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 Coliola**

**CLASSE: 5F**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA  
STRUTTURA RICETTIVA**

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

## 1 - Relazione finale sulla classe

La classe si presenta omogenea, coesa, e abbastanza partecipe al lavoro svolto in classe. Tuttavia, anche a causa delle interruzioni e delle difficoltà legate alla didattica a distanza, la maggior parte degli allievi non ha trovato e applicato un metodo di studio ottimale: l'apprendimento risulta spesso superficiale e la presentazione orale dei contenuti generalmente poco più che sufficiente. Un piccolo gruppo è stato più attivo e partecipe mentre gli altri hanno mostrato per tutto l'anno un interesse alla materia discreto ma non supportato da un impegno adeguato per quanto riguarda lo studio e l'approfondimento personale.

## 2 - Programma svolto

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

### PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

**La pianificazione e la programmazione** La definizione di obiettivi e delle strategie. La vision e la mission dell'impresa. Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. Il vantaggio competitivo (leadership di costo – leadership di differenziazione – leadership di focalizzazione). Il controllo di gestione e le sue funzioni.

**Il business plan** Contenuto del business plan: I sintesi del progetto imprenditoriale II Esposizione del progetto imprenditoriale III Valutazione del progetto imprenditoriale (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico). Business plan di una nuova impresa della ristorazione. Il giudizio di fattibilità.

**Il budget** La struttura del budget. Tecniche per la redazione del budget. Vantaggi e limiti del budget. Differenza tra bilancio d'esercizio e budget. Articolazione del budget: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario. Il budget economico di un'impresa ristorativa. Il controllo budgetario. Analisi degli scostamenti dei ricavi.

### II MERCATO TURISTICO

**Il mercato turistico internazionale** I caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale. Le dinamiche del turismo mondiale.

**Gli organismi e le fonti normative internazionali:** L'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT). Le fonti del diritto internazionale: consuetudini e trattati. Gli organi dell'Unione Europea Fonti, le fonti normative comunitarie.

**Il mercato turistico nazionale** Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno. Le dinamiche del turismo in Italia.

**Gli organismi e le fonti normative interne** Stato e Regioni, materie concorrenti ed esclusive. Le fonti normative interne: leggi ordinarie, decreti legge e legislativi. Il codice del turismo.

### IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

**Il marketing aspetti generali** Differenza tra marketing strategico ed operativo. Il marketing turistico. Il web marketing.

**Il marketing strategico** Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione. Il target. Il posizionamento. Analisi SWOT



**Il marketing operativo** Il marketing mix: il prodotto (product) - ciclo di vita del prodotto - il prezzo (price) - la comunicazione (promotion) - la distribuzione (place) - il personale (people).

## **I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE (\*)**

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

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

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

### **Programma di Educazione Civica : 8 ore (DETA)**

Gli obiettivi che ci si è proposti per l'insegnamento dell'educazione civica in coordinamento col dipartimento Deta sono i seguenti: La parità di genere come principio fondamentale dell'U.E. Gli organi dell'Unione Europea e come si stanno muovendo per rimuovere i "gender gap" .

La parità di genere

Le norme costituzionali per la lotta al "gender gap".

La legge 120/2011 a sostegno delle donne negli organi di amministrazione societari

Il soffitto di vetro

Gli stereotipi di genere in una prospettiva storica

Gli organi della Unione Europea

La lotta al divario retributivo di genere e gli interventi del PNRR

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

Il programma è stato svolto utilizzando una metodologia didattica costituita prevalentemente da lezione frontale seguita da discussione, lettura e comprensione di testi e di articoli della stampa specializzata. Si sono proposti anche casi aziendali nonché esercizi tratti dal libro di testo.

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

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

Articoli della stampa specializzata e documenti di attualità.

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

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

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

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

## **7 - Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi generali relativi alla comprensione e all'utilizzazione delle tecniche di gestione ed economica delle aziende ristorative sono stati raggiunti in modo generalmente più che sufficiente, anche se la parte applicativa risulta in alcuni casi carente. L'acquisizione della terminologia tecnica è mediamente sufficiente e in alcuni casi poco sicura.



Allegato B

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 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: Gabriele Calderoni**

**CLASSE: 5 F**

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE  
CUCINA**

**1 - Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 - Metodi di insegnamento usati**

**4 - Mezzi di insegnamento usati**

## 5 – Spazi e tempi del percorso formativo

## 6- Criteri e strumenti di valutazione usati

## 7 - Competenze raggiunte

### 1 Relazione finale sulla classe:

La quinta F è composta da 22 allievi di cui 3 ripetenti provenienti da altre quinte .

La classe si presenta abbastanza eterogenea, l'atteggiamento è sostanzialmente corretto grazie al clima di collaborazione che si è venuto a creare. Gli studenti nel complesso hanno partecipato alle lezioni con attenzione ed interesse mostrando però una scarsa abitudine a mantenere la concentrazione, tutti disponibili all'ascolto, sempre però per poco tempo, anche se è da rilevare che alcuni di loro hanno privilegiato la componente pratica a discapito di quella teorica. .

Il programma è stato svolto interamente, diversi sono i livelli di competenze raggiunti, diversi sono anche i comportamenti e l'impegno dimostrati. L'interesse per i contenuti della disciplina, per una buona parte degli alunni, è stato affiancato da un impegno costante e proficuo, mentre altri hanno lavorato in modo discontinuo, superficiale e/o finalizzato al superamento delle verifiche.

La frequenza alle lezioni è stata nel complesso regolare con qualche periodo per fortuna breve di dad.

Il livello di preparazione medio della classe è discreto ma non mancano situazioni di modesto profitto.

In generale gli alunni hanno evidenziato nei moduli di "area professionalizzante" buone competenze di base.

L'attenzione alle lezioni frontali è stata discreta, tutti hanno raggiunto la sufficienza.

Nel complesso mi ritengo soddisfatto del grado di apprendimento raggiunto.

### 2 - Programma svolto

Libro di testo Cucina gourmet plus di Paolo Gentili

#### MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA:

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

ORE N° 8. Tipologia di verifica (orale, Scritta)

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

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

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

## Modulo 2 ( La gastronomia tra tradizione ed evoluzione)

### 3) La cucina innovativa

- Competenze: Valorizzare e promuoverle tradizioni individuando le nuove tendenze, Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,

- **Abilità:** Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzarle in strutture ristorative, riconoscere gli stili di cucina attuale, Essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta, Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le motivazioni culturali.
- **Conoscenze:** La cucina tra tradizione e innovazione, Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti, I principi della cucina scientifica e tecnologica, I principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia.

## **Modulo 3 ( I prodotti e l'approvvigionamento)**

### **1) I prodotti alimentari**

- **Competenze:** Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico, , Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.
- **Abilità:** Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici gastronomici e organizzativi, Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti, Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati.
- **Conoscenze;** Classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione, Criteri di qualità degli alimenti, marchi di qualità certificazione e tutela dei prodotti tipici, Il significato di prodotto biologico, Analisi sensoriale degli alimenti, I congelati e i surgelati nella ristorazione.

### **2) Approvvigionamento e gestione delle merci**

- **Competenze:** Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, Attuare strategie di pianificazione, e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi
- **Abilità:** Comprendere il significato di standard di qualità e applicarlo a situazioni concrete, Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, Scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi, Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci, Stoccare correttamente le merci
- **Conoscenze:** Gli elementi di servizio di approvvigionamento, Le funzioni dell'economato, I rapporti funzionali tra economato e gli altri reparti, Le tecniche di gestione delle merci dell'organizzazione dello stoccaggio, La documentazione tipica del settore approvvigionamento.

## **Modulo 4 ( L'organizzazione della cucina e della produzione)**

### **1) L'organizzazione dell'impianto di cucina**

- **Competenze:** Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, Attuare strategie di pianificazione compensazione monitoraggi, per ottimizzare la pro-

duzione dei beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato.

- **Abilità:** Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio, Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi, Sapere collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione, Sapere valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative .
- **Conoscenze:** I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina , Le tecniche di legame differito, Principi, tecniche , vantaggi e svantaggi : del sistema coke chill, Della cucina sottovuoto, della cucina di assemblaggio, I criteri di scelta delle attrezzature , L'evoluzione qualitativa delle attrezzature e delle attrezzature innovative.

### **3) L'organizzazione del lavoro di cucina**

- **Competenze:** Attuare strategie di pianificazione compensazione e di monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto, Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto.
- **Abilità:** Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina , Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza, Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto, Comparare le diverse opzioni, per lo svolgimento di un lavoro, Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.
- **Conoscenze;** I fattori che determinano la qualità del servizio, Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole " e i relativi vantaggi che ne derivano, Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro, La standardizzazione delle porzioni, I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio, I menù ciclici e rotativi, programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.delle principali tecniche di cottura degli alimenti.

### **4) La cottura degli alimenti**

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Utilizzare le tecniche tradizionale e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica , Fornire le spiegazioni tecnico scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti, Descrivere la relazione tecnica di un piatto.
- **Conoscenze:** Classificazione delle tecniche di cottura, Temperature al cuore degli alimenti in cottura, tecniche di cottura tradizionali e innovative, Nozioni basilari sui principi, chimico- fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti.

## **Modulo 5 ( Restaurant management )**

### **1) Il menù e la politica dei prezzi**

- **Competenze:** predisporre menu coerenti con il contesto e la esigenze della clientela , anche in relazione a specifiche necessità dietologiche , Integrare le competenze professionali orientate al clien-

te con quelle linguistiche , Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione .

- **Abilità:** Costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della **clientela**, Progettare un catalogo di menù rispettando le regole gastronomiche, Progettare la carta in funzione di tipicità, stagionalità e targhet dei clienti, Progettare graficamente menù semplici, Utilizzare il menù come strumento di vendita, calcolare i costi di produzione ( costo piatto e costo menù) Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita.
- **Conoscenze:** Le funzioni i tipi di menù e carta. Le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti , Criteri di personalizzazione di menù e carta, I menù nella ristorazione sociale , La redazione della carta , Costi di produzione del settore cucina, Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta , Il food-cost il costo-piatto il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina, I criteri per la definizione del prezzo di vendita .

## **2) Il banqueting e i servizi esterni**

- **Competenze:** Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione , conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici, Integrare le competenze professionali orientate ai clienti, con quelle linguistiche , utilizzando appropriate tecniche di comunicazione e di vendita .
- **Abilità:** Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting, Redigere un contratto di banqueting, Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi, Adeguare il servizio in funzione della domanda.
- **Conoscenze:** Le caratteristiche del Banqueting, la gestione operativa, l'organizzazione e lka pianificazione di banqueting e altri servizi esterni, La comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio.

## **❖ Programma svolto con lezioni monotematiche pratiche in laboratorio di cucina**

### **1) I secondi a base di prodotti ittici, i secondi a base di carne**

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche, Applicare le normative in fatto di sicurezza, Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Consolidare le tecniche di base nella produzione dei secondi piatti di carne e di pesce, realizzare con buona autonomia operativa piatti di media complessità, Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene e alla conservazione dei prodotti, Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, Presentare i piatti delle regole tecniche, Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza.
- **Conoscenze:** Le regole di servizio dei secondi piatti o piatti forti La pulitura dei pesci e i tagli delle carni da macello, Tecniche di cottura , Cottura e servizio dei secondi piatti , Elementi di enogastronomia , regionale nazionale e internazionale , Igiene personale dei prodotti , dei processi di la-

vorazione e pulizia dell'ambiente , Presentazione e valorizzazione dei piatti.

## **2) Le tecniche di cottura dei pesci e delle carni, Cotture innovative**

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Utilizzare le tecniche tradizionale e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica, Fornire le spiegazioni tecnico scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti, Descrivere la relazione tecnica di un piatto.
- **Conoscenze:** Classificazione delle tecniche di cottura, Temperature al cuore degli alimenti in cottura, tecniche di cottura tradizionali e innovative, Nozioni basilari sui principi, chimico- fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti.

## **2) La pasticceria**

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria, Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme , farce, torte e dolci al cucchiaio, produrre impasti lievitati, Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene e la conservazione dei prodotti, mantenere pulito e ordinato il laboratori, Presentare i piatti delle regole tecniche, Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza .
- **Conoscenze:** Le tecniche di base di pasticceria, La preparazione di torte e dolci al cucchiaio, Le tecniche di base della lavorazione di zucchero e cioccolato, La produzione dei gelati e il bilanciamento delle ricette, Elementi di enogastronomia, regionale nazionale e internazionale, Igiene personale dei prodotti , dei processi di lavorazione e pulizia dell'ambiente , Presentazione e valorizzazione dei piatti.

## **3) La cucina dietetica (ricette ipocaloriche per cardiopatici e intolleranti)**

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione nel rispetto della patologia nella produzione di prodotti enogastronomici, Valorizzare gli ingredienti più adatti per le varie patologie e utilizzare le cotture più adatte, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.
- **Abilità:** Consolidare le tecniche di base adatte alle varie patologie, Realizzare con buona autonomia piatti adatti, Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene e la conservazione dei prodotti, mantenere pulito e ordinato il laboratori, Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche, Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza, eseguire un semplice calcolo calorico.
- **Conoscenze:** Le tecniche di cottura più adatte alle varie patologie, La preparazione di piatti semplici adatti ad intolleranze, Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavorazione e pulizia dell'ambiente, Presentazione e valorizzazione dei piatti.



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

- - Lezioni frontali in cattedra
- - Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con simulazione di brigata
- - Colloquio - scambio;
- - Prove pratiche in laboratorio
- - 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;
- - eventi e lezioni pratiche in laboratorio di cucina
- - dettatura appunti e consegna fotocopie
- -Consegna file per lezioni monotematiche pratiche con schede ricette

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

- Il programma è stato svolto nell'arco delle 3 ore settimanali di attività pratiche in laboratorio e 1 ora di lezione frontale in classe. Nel trimestre si è preferito dare spazio alla parte pratica affrontando a livello teorico i primi due moduli. nel pentamestre sono stati affrontati tutti gli altri argomenti oltre a lezioni pratiche/ verifiche, ed eventi. Al termine del programma nel mese di maggio verrà effettuato un ripasso generale degli argomenti svolti con colloqui individuali ed interventi a gruppi di lavoro.

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

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

#### ● GRIGLIA DI VALUTAZIONE

- 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 PRATICA

- Igiene della persona e aspetto comportamentali punti 10
- Descrizione della preparazione da eseguire punti 18
- Utilizzo degli spazi in cui si opera nel rispetto delle normative punti 16
- igieniche e di sicurezza
- Corretta manipolazione degli ingredienti punti 16
- Utilizzo appropriato delle attrezzature o apparecchiature (utensili) punti 18
- Le abilità manuali durante tutte le fasi punti 22
- (preparazione, cottura, presentazione)

## 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 qualche verifica 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 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: Enrico Morrongiello**

**CLASSE 5F**

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E  
VENDITA**

**1 – Relazione finale sulla classe**

**2 – Programma svolto**

**3 – Metodi di insegnamento adottati**

**4 – Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

**7 – Obiettivi raggiunti**

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

La classe è composta di 22 alunni, di cui 17 maschi e 6 femmine. La classe si presenta non troppo omogenea per quanto riguarda interesse, impegno e partecipazione. Il programma è stato svolto in parte in classe e in parte in dad, la classe ha dimostrato, nel complesso, curiosità e disponibilità nel momento in cui è stata chiamata ad affrontare i contenuti previsti dal proprio ordinamento di studio in alcuni studenti mentre per altri c'è stato un interesse superficiale. Il dialogo educativo si è svolto in un clima buono e sereno.

## **2 - Programma svolto.**

### **MODULO 1: IL BANQUETING E IL CATERING**

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

U.D. 1: Il Banqueting e il Catering. La gestione dei banchetti dalla prenotazione, l'organizzazione e lo svolgimento.

U.D. 2: Saper organizzare e approntare un servizio per una specifica manifestazione; organizzando le diverse richieste dal cliente.

U.D. 3: Un servizio su misura, i luoghi e le modalità di servizio, il servizio al tavolo aspetti tecnici, la mis en place della sala, le fasi del servizio. Le tecniche del servizio, l'interazione con il commensale, l'accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami, la comunicazione.

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

Ud 1 Marchi e tutela dei prodotti

Obiettivi: saper riconoscere i prodotti agroalimentari di qualità.

### **MODULO 3: LA DISTILLAZIONE**

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

U.D. 1: Saper riconoscere i vari metodi di distillazione, le differenze, i fattori qualitativi.

U.D. 2: I vari distillati: la Vodka, la Tequila, il Rum e il Gin; da cosa derivano, come vengono distillati, conservati, invecchiati. Metodi di servizio dei vari distillati.

U.D. 3: il Whisky e il Whiskey; come si produce, che tipi se ne ricavano, le diverse zone e nazioni di provenienza, come si serve e si beve.

### **Modulo 3 Distillazione,acqueviti e liquori ( svolto in Dad)**

Ud 1 Le bevande aperitive

Ud 2 I distillati

Ud 3 I liquori

Ud 4 Amari

### **Modulo 4 Regioni: prodotti tipici, cucina e vini (svolto interamente in DAD)**

Ud 1 ABRUZZO, BASILICATA, CALABRIA, CAMPANIA, EMILIA ROMAGNA

Ud 2 FRIULI, LAZIO, LIGURIA, LOMBARDIA, MARCHE, MOLISE, PIEMONTE

Ud tre PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA, TOSCANA, TRENTINO, VALLE D'AOSTA, VENETO

Obiettivi: Saper riconoscere un prodotto tipico e la dimensione collettiva, il valore economico del prodotto tipico e le condizioni di realizzazione e sviluppo.

### **Modulo 4 Il vino**

Ud 1 la conservazione in cantina

Ud 2 la gestione degli acquisti

Ud 3 la carta dei vini

Ud 4 il costo del vino

Obiettivi: saper gestire gli acquisti, compilare una carta dei vini e applicare il prezzo

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

I metodi d'insegnamento utilizzati sono stati:

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

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

Per lo svolgimento del programma sono stati utilizzati:

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

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

Il programma è stato svolto con la seguente scansione temporale:

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

**Modulo 1:** il banqueting e il catering (ottobre-dicembre)

**Modulo 2:** La valorizzazione dei prodotti tipici (gennaio.)

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

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

**Modulo 5 Il vino**

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

Capacità di approfondire i concetti punti 25.

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

Proprietà di linguaggio tecnico-professionale punti 30

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

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

Le competenze determinate sono le seguenti:

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



**Allegato B**

## **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI**

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

### **SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

### **OPERCORSO FORMATIVO ATTUATO**

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

**DOCENTE: Fabio Crocini**

**CLASSE: 5F**

**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**

## RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE

Relazione finale sulla classe 5F.

La classe è composta da 22 alunni. La classe si presenta molto vivace, e con un impegno discontinuo sia nella pratica che nella poca teoria che si fa in un anno in questa materia. Solo pochi alunni, hanno presentato un impegno continuo. Lo studio è risultato costante e puntuale solo da parte di un piccolo gruppo classe, mentre il restante ha presentato un approccio alla disciplina ludico e giocoso, non di certo un comportamento per una 5 superiore.

Il profitto tuttavia è ottimo per alcuni, mentre altri presentano una motricità molto scarsa con lacune pregresse.

Si apprezza un notevole di vario del gruppo Femmine, sempre puntuale nella realizzazione di elaborati e partecipazione nelle attività proposte. Nel gruppo maschi si apprezza un atteggiamento selettivo sugli argomenti svolti.

## FINALITÀ

1. Favorire l'acquisizione di competenze disciplinari e trasversali per migliorare la crescita degli alunni sia dal punto di vista personale (coscienza di sé), relazionale che operativo.
2. Favorire la considerazione dell'attività motoria come sana abitudine di vita, elemento di tutela della salute indispensabile per un buon equilibrio psico-fisico.

## PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

**FORZA** : esercizi di tonicità generale individuali; esercizi per il potenziamento degli arti inferiori: piegamenti, andature; squat affondi per migliorare la forza degli arti inferiori; esercizi per il potenziamento degli arti superiori: piegamenti, esercizi in appoggio sulle mani. PFT: preventional e Functional Training; esercizi Core Stability; Core Control; posizioni e sequenze Yoga.

**RESISTENZA**: corsa, anche con variazioni di ritmo; corsa continua e progressiva limitatamente allo spazio della palestra; serie di esercizi di preatletismo ; circuiti. Circuiti per sviluppare potenza, velocità e rafforzare i muscoli.

b) Gli sport di squadra in particolare:

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

## ARGOMENTI di TEORIA

### 1. La metodologia dell'allenamento

- Riscaldamento
- Allenamento aerobico e di sovraccarico e le loro differenze
- Defaticamento

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

- integrazioni proteiche
- Il pre, durante e post gara

### 6. le sostanze dopanti, la wada e la nomenclatura del doping

### 8. Lo stato di benessere

- i benefici dell'attività motoria
- l'inattività motoria e le malattie che può causa
- Definizione di stato di benessere, OMS.
- Studio dell'obesità nell'istituto

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

- Raggiungimento di una discreta, capacità di valutare il proprio stato di efficienza fisica, saperlo mantenere e migliorare.
- Capacità di saper valutare le proprie qualità neuro-muscolari.
- Saper praticare delle attività sportive (saper risolvere situazioni problematiche)
- Consolidamento del carattere (autocontrollo, fiducia in sé stessi, rispetto recipro-



co, collaborazione, responsabilizzazione).

- Responsabile consapevolezza dei concetti fondamentali per la tutela della salute e la prevenzione degli infortuni.

## METODOLOGIE E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

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

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

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

Per valutare si è tenuto conto di:

- situazione di partenza
- capacità individuali

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

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

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

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

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

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

**Istituto Professionale di Stato Servizi per 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: MARIA ANGELA PETRINI**

**CLASSE: 5 F**

**DISCIPLINA: RELIGIONE**

**1 – Relazione finale sulla classe**

**2 - Programma svolto**

**3 – Metodi di insegnamento adottati**

**4 - Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

**7 – Obiettivi raggiunti**

## **Relazione finale sulla classe**

La classe è composta da 22 alunni di cui 1 non si avvale dell'IRC.

Gli alunni hanno affrontato gli ultimi tre anni di scuola faticando a crescere come gruppo classe: infatti nel dibattito sui contenuti proposti hanno prevalso tendenzialmente più le singole posizioni personali che un confronto dinamico e costruttivo. Il livello di maturazione della classe rispetto ai contenuti antropologici e sociali risulta disomogeneo e l'attenzione selettiva. Apprezzabile è la serietà con cui alcuni hanno mantenuto serietà ed impegno costante.

Il rapporto docente-discente è caratterizzato da un confronto personale aperto e sincero.

## **Programmazione svolta**

Congruamente con la programmazione, l'IRC ha concorso a promuovere, insieme alle altre discipline, la maturazione dei ragazzi. Gli argomenti hanno tenuto in considerazione il momento che stanno vivendo in prossimità della conclusione di un ciclo di studi quinquennale, non solo dal punto di vista didattico ma anche relazionale, e la loro tensione ad inserirsi nel mondo professionale e civile, non escludendo la possibile scelta di proseguire negli studi. Lo sviluppo della coscienza morale è stato intrapreso in maniera pragmatica rispetto ad elementi che emergevano nella lezione.

Contenuti

Dimensione spirituale personalistica ed esistenziale

- Appartenenza e Libertà
- Scelte e progetto di vita
- Dimensione affettiva-sentimentale

Dimensione comunicativa-relazionale

- Comunicazione assertiva
- Empatia

Fondamento etico della giustizia:

- Il principio di Sussidiarietà
- I principi dell'accoglienza ai migranti
  - ✓ Aspetti istituzionali
  - ✓ Le comunità accoglienti
- Principio di sostenibilità
- Nozione di identità di genere: riflessioni sul DDL Zan
- La violenza di genere: misoginia e violenza alle donne

Il cibo e le Religioni

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

### **Metodi di insegnamento adottati**

Si sono utilizzati strumenti e metodi didattici differenziati per stimolare l'attenzione e la partecipazione. Si è quindi privilegiata la riflessione guidata perché più adeguata a gestire le dinamiche connesse allo sdoppiamento della classe.

### **Mezzi di insegnamento utilizzati**

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

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

I contenuti della programmazione sono stati scanditi in maniera coerente tenendo conto delle tematiche di maggior interesse.

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

Per favorire la personalizzazione, il confronto e la verifica dei contenuti si sono invitati i ragazzi ad intervenire attraverso domande e riflessioni personali.

La valutazione si è basata sull'attenzione alle lezioni e sulla capacità di confronto.

### **Obiettivi raggiunti**

Nel complesso le competenze dalla classe legate alle linee generali IRC per gli Istituti Professionali, sono state conseguite in maniera disomogenea: una parte ha raggiunto livelli buoni, altri discreti, un'ultima parte solo sufficienti. Solo a tratti risulta raggiunta la capacità di un confronto sereno e di condivisione con gli altri.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
FORLIMPOPOLI**

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

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

**Alternanza scuola-lavoro e percorsi formativi  
professionalizzanti  
Classe 5<sup>^</sup>F settore CUCINA A.S. 2019/20,2020/21**

*Esperto di enogastronomia con indirizzo di cucina (Enogastronomo)*

**Destinatari: alunni di 3<sup>^</sup> F 4<sup>^</sup>F e 5<sup>^</sup>F**

**PROFILO PROFESSIONALE**

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

**CONOSCENZE**

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

- ◆ Conoscere le tecnologie informatiche.
- ◆ Conosce le nuove tendenze gastronomiche e nuovi format che porteranno alla creazione di nuove proposte ristorative (es. food cost ).

#### **ABILITA'**

- ◆ Saper distinguere le varie tipologie di ristorazione e le varie situazioni di lavoro. ◆ Saper selezionare i vini ed abbinarli al cibo◆ Saper selezionare i prodotti per la preparazione di buffet, banchetti, menu a tema, pranzi per cerimonie, menu programmati (rotativi e ciclici).
- ◆ Saper realizzare preparazioni di pasticceria dolce e salata. ◆ Saper comunicare in lingua con clienti stranieri.
- ◆ Saper gestire il magazzino con competenze informatiche. ◆ Saper realizzare un piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

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

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

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

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



## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

### SCHEMA RELATIVA ALLE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

### Alternanza scuola-lavoro 3°-4°F anni,2019/20,2020/21

ATTIVITA'	ORE	ESPERTO	DOCENTE
<b>Terzo anno 2019-20</b>			
Primo gruppo PCTO presso aziende del territorio dal 20-01-20 al 9-02-20	120*	Tutor aziendale	Tutor scolastico
Secondo gruppo PCTO presso aziende del territorio dal 10-02-20 al 1-03-20 solo due settimane causa COVID	80*	Tutor aziendale	Tutor scolastico
<b>Quarto anno 2020-21</b>			
Primo gruppo PCTO presso aziende del territorio dal 24-05-21 al 13-06-21	120		
Secondo gruppo PCTO presso aziende del territorio Dal 24-05-21 al 20-06-21 una settimana in più per recuperare la settimana fatta in meno nell'anno scolastico 2019-20	160		
<b>*Totale ore moduli obbligatori</b>	<b>240</b>		





## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE FORLIMPOPOLI

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

### SCHEMA RELATIVA ALLE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

#### Percorsi formativi professionalizzanti classe 5<sup>F</sup> settore cucina anni scolastici, 2020/21- 2021-22

##### TEMPI PREVISTI

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

##### -MODALITA' ESECUTIVE

Lezioni teoriche nel primo pomeriggio. Pratica operativa in orario pomeridiano-serale. Visite a fiere, ecc.

Partecipazione a concorsi.

##### ARTICOLAZIONE DEL CORSO (in moduli)

MODULI	ORE	ESPERTO ESTERNO	DOCENTE
AS 2020-21 Corso macelleria maiale	6	Marchetti Maicol	Lo Coco
AS 2021-22 Corso macelleria vitellone	4	Marchetti Maicol	Calderoni Gabriele
AS 2021-22 Corso degustazione Grana Padano	4		Calderoni Gabriele
AS 2021-22 Corso gelateria	4		Calderoni Gabriele
AS 2021-22 Video conferenza con Oldani	2		Calderoni Gabriele
AS 2021-22 28-01-22I gala inaugurazione labora	6		
Primo gruppo da Abbondanza a Garoia			Calderoni Gabriele
AS 2021-22 18-12-21 Scolpitura vegetali con Dieng, Cupo, Zepri	8		Calderoni Gabriele
AS 2021-22 25-03-22Cena Croce Rossa Secondo gruppo Da Lombardi a Zepri	6		Calderoni Gabriele
AS 2021-22 31-03-22Cena Pro Bolognesi con			
Sanchini , Pappalardi, Cupo	6		Calderoni Gabriele
AS 21-22Incontro ISCOM Cesena con datori di lavoro	3		Calderoni Gabriele
AS 21-22 Simulazione ristorante	30		Calderoni Gabriele
Sanchini, Tabacu, Zepri, Dieng			

Forlimpopoli, 30 Aprile 2022

Il docente referente Calderoni Gabriele