MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - FORMIA (LT) - ITALY
Via Gianola s.n..c. - ☎ 0771-725151 - Fax 0771-720150 - Convitto 0771-722125
C.F. 81003890597 Distretto n. 49
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – *Member of the Association of EuropeanHotel and TourismSchools*
URL: http: //www.alberghieroformia.it – E-mail: LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT
PEC: LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT
E-mail: didattica@alberghieroformia.it (didattica-alunni)
E-mail: insegnanti@alberghieroformia.it- (Insegnanti)
E-mail: direttoreservizi@alberghieroformia.it (Direttore dei Servizi Amministrativi)
E-mail: dirigentescolastico@alberghieroformia.it- (Dirigente Scolastico)
Codici: scuola LTRH01000P - Cod. serale LTRH010504 - Convitto LTVC02000Q

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2019/2020

CLASSE V sez. L

Articolazione: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
opzione prodotti dolciari industriali ed artigianali

Presentazione dell'Istituto
PECUP
Profilo della classe
Obiettivi formativi trasversali
Obiettivi curriculari rimodulati per emergenza Covid-19
Attività di recupero e potenziamento
Percorso formativo delle singole discipline
Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1lett.a)
Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. b)
Percorsi pluridisciplinari
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento
Attività svolte relative ai PCTO
Attività svolte relative a Cittadinanza e Costituzione
Attività di ampliamento dell'offerta formativa
Criteri per la valutazione del credito scolastico
Allegato 1:
Composizione consiglio di classe
Elenco alunni
Allegato 2:
Elenco firme insegnanti
Elenco firme rappresentanti di classe
Allegato 3:
Tabella riconversione crediti
Schema giudizio sintetico qualitativo per l'elaborato materie di indirizzo
Griglia di valutazione del colloquio
Riferimenti normativi

Prot.n.4334/V.4.2. del 30 maggio 2020 **Documento approvato**

nel dal CdD in data 26/05/2020

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto IPSEOA " Angelo Celletti " di Formia è situato in prossimità del Parco suburbano di Gianola, ed è presente sul territorio dal 1974. In tutti questi anni ha proposto un' offerta formativa che ha saputo associare una solida area culturale ad un'efficiente attività di laboratorio. Quest'ultima si è sempre svolta con esercitazioni altamente qualificate grazie ai diversi laboratori e alle attrezzature di avanguardia di cui l'istituto è dotato, per preparare i giovani alle nuove sfide del mercato del lavoro e consentire loro di operare con strumenti tecnologici innovativi. Inoltre i servizi esterni di banqueting e catering, in occasione di partecipazione ad eventi e manifestazioni sul territorio, hanno permesso agli alunni di vivere delle vere realtà lavorative. Ulteriori e specifiche informazioni sono contenute nel PTOF, pubblicato sul sito della scuola.

L' Istituto offre due indirizzi di studio:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazioni:

- Enogastronomia
- Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Il diploma consente di acquisire le specifiche competenze tecno – pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

SERVIZI COMMERCIALI

Il diploma consente di lavorare in tutte quelle aziende dove è richiesta la gestione dei processi amministrativi e commerciali, nelle attività di promozione delle vendite e in quelle tipiche del settore turistico, funzionali all'organizzazione dei servizi per la valorizzazione del territorio.

PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante i quale può,al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, conseguire l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:
• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
• comunicare in almeno due lingue straniere;
• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione ***"Enogastronomia"***, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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.
A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **"*Prodotti dolciari e industriali"*** il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti; sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica"***, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo ***"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Servizi commerciali***" ha competenze professionali che gli consentono la promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. E' in grado di:
1. Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
2. Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
3. Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo–contabile;
4. Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
5. Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
6. Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
7. Organizzare eventi promozionali;
8. Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
9. Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
10. Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

Il conseguimento dei sovraesposti obiettivi culturali, professionali, etico-civili e comportamentali mira, alla fine del corso di studio, a porre lo studente dell'I.P.S.E.O.A. di FORMIA nelle condizioni di sapere cogliere autonomamente i nessi dei grandi processi storico-economici che hanno determinato e determinano lo sviluppo della società, in modo da ricavare tutte le indicazioni e gli elementi di giudizio indispensabili al suo futuro operativo ed all'inserimento attivo di cittadino formato e guidato dalla coscienza democratica.

.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, di cui due diversamente abili, con programmazione differenziata e 2 due con certificazione DSA. Due alunni risultano non frequentanti.
Nel corso del triennio, il gruppo classe non ha sostanzialmente modificato la sua composizione, pertanto risulta ben amalgamato e al suo interno non sono emersi problemi relazionali significativi.
L'emergenza sanitaria, e il conseguente forzato isolamento, ha, di fatto, influenzato il processo di apprendimento e la crescita formativa degli alunni. Ciascuno ha dovuto confrontarsi con regole diverse e, rapportarsi alla nuova metodologia della "didattica a distanza". Tra disagi di connessione e strumentazioni, non per tutti adeguate, si è comunque riusciti ad interagire, in uno scambio sia culturale che emozionale. Il riscontro da parte degli studenti è stato inaspettato, si sono organizzati subito in modo propositivo e responsabile. L 'esperienza è stata loro utile per padroneggiare meglio gli strumenti digitali e crescere in abilità e competenze spendibili, anche, sul mercato del lavoro.
L'approccio alla didattica a distanza, nonostante le strategie inclusive adottate dal consiglio, si è rilevata non sempre efficace per le alunne D.A. In particolare, una delle due, ha manifestato difficoltà di concentrazione e regressione nello sviluppo psico-affettivo e nelle autonomie. Tutti concordano sulla necessità, in sede di colloquio d'esame, della presenza del docente di sostegno , nel rispetto delle procedure messe in atto relativamente alla situazione emergenziale da COVID 19(come da relazione dell'insegnante di sostegno allegata al presente documento).
Sul piano dell'impegno scolastico e del profitto, tenuto conto anche dei risultati conseguiti nella prima parte dell'anno scolastico, buona parte ha evidenziato un miglioramento, in termini di conoscenze e competenze, in relazione alle condizioni di partenza e un maggiore senso di responsabilità nel rispettare gli impegni programmati. La partecipazione al dialogo educativo è stata soddisfacente, meno, per alcuni, l'impegno nello studio, che in alcune discipline non sempre è risultato adeguato. La classe si presenta non omogena nei livelli di apprendimento, con un ristretto gruppo di allieve, particolarmente capace e motivato, ed un gruppo più fragile, con diversa base culturale, lacune pregresse in alcune discipline e parziale autonomia nella gestione del lavoro scolastico. Le prime hanno maturato buone capacità espressive, di rielaborazione e collegamento, dimostrando così una concreta acquisizione degli obiettivi prefissati. I secondi, supportati anche da strategie di recupero, hanno in parte colmato le incertezze presenti in alcune discipline e migliorato l'esposizione, ottenendo un profitto generale medio comunque sufficiente.
Sicuramente positiva la partecipazione alle attività extrascolastiche, in particolare nell'ambito delle attività relative al PCTO, nelle quali hanno mostrato grande impegno e motivazione. Sotto il profilo professionale, gli studenti arricchiti da esperienze di stage, corsi professionalizzanti e costruttivi incontri con esperti del mondo del lavoro, hanno acquisito abilità e competenze operative significative, nel corso del triennio.
Dal punto di vista relazionale gli studenti sono sempre stati rispettosi del ruolo dell'insegnante, dimostrando di saper interagire in modo corretto e instaurando con i docenti e con l'istituzione un rapporto leale e proficuo. Nei confronti delle compagne diversamente abili, ciascuno ha sempre mostrato sensibilità, solidarietà ed affetto, favorendone così l'integrazione.
In base a quanto stabilito dalla nota ministeriale prot. 388 del 17 marzo 2020, il Consiglio ha proceduto alla rimodulazione delle programmazioni didattiche, e, ove necessario, alla semplificazione dei contenuti e ridefinizione degli obiettivi di apprendimento.
La particolare esperienza vissuta negli ultimi mesi lascerà, nei nostri alunni, un segno indelebile.
Gli anni della scuola restano un`esperienza decisiva per ciò che si apprende, per le amicizie che nascono, per il legame , anche affettivo, con i docenti. I nostri alunni, ricorderanno queste settimane di forzato isolamento, per ciò che la pandemia gli ha sottratto: le classi, i compagni, i professori. Ripetutamente affermano che la scuola manca. Probabilmente, nessuno di loro avrebbe mai immaginato che poter uscire, per recarsi a scuola, costituisse un esercizio di libertà.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe stabilisce gli obiettivi trasversali, tenendo conto delle finalità del POF e calando le stesse nella realtà della classe già definita nella situazione iniziale, in modo da specificare bene gli obiettivi comuni, a cui attenersi nella fase della valutazione in itinere e finale di ogni singolo allievo.

OBIETTIVI SOCIO – COMPORTAMENTALI		
RISPETTARE REGOLE	RISPETTARE PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
Puntualità ➢ Nell'ingresso in classe ➢ Nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi ➢ Nell'esecuzione dei compiti assegnati ➢ Nei lavori extrascolastici ➢ Nella riconsegna dei compiti assegnati Attenzione : Alle norme del regolamento d'istituto Alle norme di sicurezza	➢ Della classe ➢ Dei laboratori ➢ Degli spazi comuni ➢ Dell'ambiente e delle risorse	➢ Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli ➢ Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori ➢ Socializzare con i compagni e con i docenti

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	**CAPACITA' DA CONSEGUIRE ALLA FINE DEL QUINTO ANNO**
❖ Imparare a imparare ❖ Progettare	Essere capace di: ▪ partecipare attivamente alle attività portando contributi personali, esito di ricerche e approfondimenti; ▪ organizzare il proprio apprendimento in ordine a tempi, fonti, risorse e tecnologie; ▪ elaborare progetti individuando obiettivi, ipotesi, diverse fasi di attività e verificando i risultati raggiunti.
❖ Comunicare ❖ Collaborare/partecipare ❖ Agire in modo autonomo e responsabile	Essere capace di : ▪ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; ▪ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi; ▪ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori; ▪ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono; ▪ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni d'incomprensione e conflittualità; ▪ comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica.
❖ Risolvere problemi ❖ Individuare collegamenti e relazioni ❖ Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di : ▪ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; ▪ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; ▪ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; ▪ acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

L'acquisizione delle competenze chiave e di cittadinanza avviene attraverso conoscenze e abilità riferite alle competenze di base riconducibili ai quattro assi culturali e individuate nelle relazioni finali delle singole discipline.

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza e ove necessario, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, così come riportato nei percorsi delle singole discipline e opportunamente riferito nei verbali dei consigli di classe che si sono svolti in modalità telematica a partire dal giorno 27/4/2020.

In questa fase di emergenza tutti i referenti dei diversi dipartimenti disciplinari hanno individuato i seguenti criteri a cui fare riferimento nell' ottica di una VALUTAZIONE FORMATIVA:

- LA RILEVAZIONE SISTEMATICA DELLA PARTECIPAZIONE:

  presenza alle lezioni on line; produzione di materiali; rispetto delle consegne
- LA QUALITÀ DELL'INTERAZIONE:
- coinvolgimento nelle esperienze a distanza; capacità di collaborazione; capacità di adattamento all'emergenza
- LE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE E RIFLESSIONE:
  capacità di rielaborazione personale; capacità di orientarsi nella soluzione di un problema;capacità di argomentazione e di riflessione critica

Durante l' emergenza sanitaria i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati.

Al fine di integrare la tabella di valutazione del comportamento, per la fase della DaD, sono stati individuati i seguenti elementi che concorrono alla attribuzione del voto di fine anno :

- L'ASSIDUITA'
- LA PARTECIPAZIONE
- L'INTERESSE
- LA CAPACITA' DI RELAZIONE A DISTANZA

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

L'istituto provvede ad effettuare interventi didattici ed educativi attraverso:
1.monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell'offerta formativa)
2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)
3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre
4.sportello didattico
Dopo il primo quadrimestre, al fine di mettere in grado gli studenti di recuperare le insufficienze rilevate , al termine della pausa didattica, sono stati attivati sportelli didattici per le seguenti discipline:
Italiano; Matematica; Scienze degli alimenti;Francese
Ovviamente a causa dell'emergenza Covid-19 tale attività è stata sospesa.

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE PASTICCERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

MATEMATICA

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

RELIGIONE

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROGRAMMA DI LINGUA ITALIANA

Libro di testo:–A:Roncoroni-M.M.Cappellini A.Dendi E.Sada o.Tribulato La mia letteratura dalla fine dell'ottocento a oggi Signorelli Scuola.

. Gli obiettivi di apprendimento hanno fatto riferimento a tre fondamentali settori:
.conoscenze e competenze linguistiche;
.conoscenze delle linee portanti della storia letteraria italiana;
.riflessione sulla letteratura e sulla prospettiva storica ed interdisciplinare ,nella tradizione italiana e straniera e sono stati articolati in:
CONOSCENZE
.correttezza e proprietà nell'uso della lingua italiana;
.conoscenza delle linee portanti della storia letteraria italiana;
.conoscenza del profilo biografico ,della formazione culturale, della poetica dei principali autori;
.conoscenza delle tecniche di analisi di un testo letterario in prosa o poesia.
COMPETENZE
.saper individuare i temi di un testo letterario e non letterario, in prosa e poesia;
.saper individuare le caratteristiche stilistico-formali di un testo letterario;
.saper esporre le proprie conoscenze in modo chiaro e conseguenziale;
.saper inserire un testo nel quadro della produzione contemporanea;
.saper operare collegamenti pluridisciplinari, date le corrette coordinate.
CAPACITA'
.capacità di valutare autonomamente i contenuti;
.capacità di problematizzare i contenuti;
.capacità di comporre una mappa espositiva coerente, operando collegamenti pluridisciplinari autonomi e motivati.
Il lavoro didattico è stato svolto attraverso lezioni frontali ,ripetizione, brainstorming,analisi di testo guidate sotto il profilo stilistico-formale. In generale quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati.
Obiettivi realizzati in termini di:
CONOSCENZA
Gli alunni conoscono autori ,opere e temi oggetto di studio;
Conoscono gli elementi strutturali essenziali di un testo letterario in prosa e poesia.
COMPETENZA
Gli alunni sanno rielaborare in maniera semplice un testo narrativo e parafrasare un testo poetico ;
.sanno produrre testi abbastanza coerenti e sufficientemente corretti;
.sanno decodificare un testo letterario, individuandone tematica e significato.
CAPACITA'
Gli alunni sono capaci di esprimere giudizi motivati sui testi analizzati;
.sanno motivare le proprie preferenze su autori e opere.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE-SUSSIDI DIDATTICI
L'intervento didattico è stato strutturato in maniera tale da favorire il processo di crescita e maturazione di ciascun allievo secondo le singole potenzialità. Il lavoro è stato organizzato in unità di apprendimento, a loro volta suddivise in sottounità, sviluppate in base alle esigenze degli alunni e tese a cogliere elementi socio-culturali significativi. In base alle differenti situazioni, agli obiettivi didattici e ai contenuti, sono state adottate metodologie adeguate, privilegiando i metodi della comunicazione, della ricerca, del lavoro individuale e di gruppo. Il momento della lezione frontale è sempre stato alternato a quello della lezione partecipata e della discussione. Per suscitare l'interesse nei confronti delle attività letterarie il metodo comunicativo prescelto è stato quello induttivo.

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:
- lezione espositiva e dialogico-interattiva
- lavoro individuale e di gruppo
- attività di ricerca
- dialogo costante con la classe Per l'attuazione delle suddette metodologie si sono utilizzati testi adottati e non, dizionari, materiali tratti dalla rete o da altre fonti, mappe concettuali e schemi riassuntivi.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche scritte ed orali sono state frequenti: tre prove scritte e due orali nel primo periodo, tre prove scritte e due orali nel secondo periodo.

CRITERI DI VALUTAZIONE
- quantità e qualità delle informazioni possedute
- coerenza e coesione
- uso del registro linguistico adeguato.
- capacità di argomentazione
- capacità di affrontare un tema con metodo critico

Per la valutazione sia delle prove scritte che di quelle orali si sono utilizzate le griglie deliberate dal dipartimento presenti nel POF; per la valutazione globale finale, oltre al profitto conseguito nelle singole prove, si è considerato l'impegno, la partecipazione, il metodo di studio e il progresso compiuto rispetto ai livelli di partenza.

Unità1: L'età del Positivismo :il Naturalismo e il Verismo
- Il Positivismo e la sua diffusione
- Il Naturalismo e il Verismo
- Emile Zola :
- da L'Assommoire Gervaise e l'acquavite

Unità2: Giovanni Verga e il mondo dei vinti
- La vita,le opere ,il pensiero,la poetica
- Da Vita dei campi:T1 Rosso Malpelo
- I Malavoglia trama del romanzo
- T1 La famiglia Malavoglia
- T2 L'arrivo e l'addio di 'Ntoni
- Mastro don Gesualdo la trama
- T1 La morte di Gesualdo

Unità3: Simbolismo, Estetismo e Decadentismo
- Il superamento del Positivismo
- Il Simbolismo
- L'Estetismo
- Il Decadentismo
- C. Baudelaire: vita e opera I fiori del male
- T1 L'albatro

Unità4: G. Pascoli e il poeta fanciullino
- La vita, le opere
- il pensiero, la poetica

Da Myricae :
- T1 Novembre

- T2 X agosto
- T3 Lavandare

Unità5: G. D'Annunzio esteta e superuomo

- La vita, le opere
- Il pensiero,la poetica

Dal Piacere:

- T1 L'attesa dell'amante
- Da Alcyone :
- T1 La sera fiesolana
- T2 La pioggia nel pineto

Unità 6: Il Futurismo

- F. T. Marinetti
- La vita, le opere
- T1 Il Manifesto
- T2 Il bombardamento di Adrianopoli
- T3 Il Manifesto della cucina futurista

Unità7:La narrativa della crisi

- Le nuove frontiere del romanzo del Novecento
- Dal romanzo realista al romanzo del primo Novecento

Unità 8: I. Svevo e la figura dell'inetto

- La vita, le opere
- Il pensiero e la poetica
- Una vita: la trama
- Senilità: la trama
- La coscienza di Zeno:
- T1 Prefazione e Preambolo
- T2L'ultima sigaretta
- T3 Lo schiaffo del padre

Unità9: L. Pirandello e la crisi

- La vita, le opere
- Il pensiero e la poetica
- Il fu Mattia Pascal :la trama
- T1Il treno ha fischiato
- T2 La nascita di Adriano Meis

Unità 10: L'Ermetismo

- G.Ungaretti e l'Allegria
- La vita,le opere
- Il pensiero e la poetica
- T1 Veglia
- T2Soldati
- T3 Mattina

PROGRAMMA DI STORIA

LIBRO DI TESTO:V:CALVANI STORIA E PROGETTO-IL NOVECENTO OGGI A:MONDADORI SCUOLA

Competenze di Storia e di Cittadinanza e Costituzione
1)Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali delle vicende storiche
2)Riconoscere le connessioni con le strutture economiche,sociali,politiche
3)Correlare la conoscenza storica con gli sviluppi delle scienze e delle tecnologie
4)Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione ,a tutela della persona, dell'ambiente ,della Collettività

Conoscenze e abilità specifiche di Storia e di Cittadinanza e Costituzione
1)Conoscere lo sviluppo storico del Novecento
2)Utilizzare le categorie del "fare storia":periodizzare,cogliere nessi e relazioni,cogliere persistenze e mutamenti.
3)Utilizzare il lessico specifico.

METODO
Lezione frontale e interattiva,mappe concettuali,problem solving,studio guidato
MEZZi
Libro di testo-fotocopie –questionari-ricerche in internet.
VERIFICHE E VALUTAZIONI
Le verifiche orali sono state fatte in itinere e alla fine del quadrimestre per lo scrutinio finale.Si è proceduto inoltre ad una semplificazione dei contenuti di studio affinchè tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi,anche minimi,programmati.
La valutazione è stata fatta tenendo conto del livello di partenza,dell'impegno, della frequenza e dell'interesse mostrato nell'affrontare lo studio dei contenuti proposti.

UNITA'0 –Unità di riallineamento
I problemi dell'Italia unita (destra storica e sinistra storica) . La questione meridionale

UNITA'1 - L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA E IMPERIALISTA

- Il progetto politico di Giolitti
- Le grandi riforme sociali e politiche
- Il protezionismo fa decollare il triangolo industriale del nord
- Il sud non riesce a risollevarsi
- Giolitti ''ministro della malavita''?
- L'italia conquista la Libia

UNITA'2: L'EUROPA VERSO LA GUERRA

- Il clima di tensione tra le nazioni europee
- Pangermanesimo e imperialismo in Germania
- Il revanscismo in Francia
- L'irredentismo in Italia
- La triplice intesa e la triplice alleanza

UNITA'2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo
- Come nasce una guerra che causera' milioni di morti
- La guerra lampo fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee
- L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli alleati
- Il fronte italiano e la disfatta di caporetto
- L'uscita della Russia dal conflitto
- L'entrata in guerra degli stati uniti
- La sconfitta della Germania e dell'Austria

UNITA'3 :UNA PACE INSTABILE

- Le cifre dell'inutile strage
- Guerra, morte, fame e poi la ''peste''
- Nella conferenza di Parigi domina il presidente degli stati uniti
- I 14 punti di Wilson
- Wilson non riconosce il patto di Londra

UNITA'4 :LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN

- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione di ottobre
- La guerra civile
- L'Urss e Stalin

UNITA'5: MUSSOLINI INVENTORE DEL FASCISMO

- i problemi del dopoguerra
- le elezioni del 1919 e il biennio rosso in Italia
- gli obiettivi della destra
- dalla nascita del fascismo alla marcia su Roma
- lo stato fascista e il delitto Matteotti
- il regime fascista
- i patti lateranensi e la politica economica di mussolini
- la politica estera

UNITA'6: LA CRISI DEL 1929

- l'economia degli Stati Uniti dopo la guerra
- dalla riduzione dei mercati al crollo della borsa
- dalla grande depressione al new deal

UNITA' 7: LA GERMANIA TRA LE DUE GUERRE:IL NAZISMO

- La repubblica di Weimar
- Il progetto di Adolf Hitler
- Il partito nazista
- Il terzo reich
- La politica antisemita
- La politica estera di Hitler e la guerra civile spagnola
- Le leggi razziali in Italia
- Verso la seconda guerra mondiale

UNITA' 8 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'inizio della guerra
- La battaglia d'Inghilterra
- L'attacco all'unione sovietica
- L'entrata in guerra degli stati uniti
- Il" nuovo ordine" di Hitler e l'olocausto
- La svolta della guerra nel 1943
- Lo sbarco in Normandia e la fine del terzo reich
- La resa del Giappone e la fine della guerra

UNITA9:LA GUERRA PARALLELA DELL'ITALIA

- L'inizio della guerra e le sconfitte italiane
- Gli alleati sbarcano in Sicilia :cade il fascismo
- L'Italia divisa tra regno del sud e repubblica di Salo'
- La guerra civile in Italia e la liberazione

INGLESE

Libri di testo: Light the fire
E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini
Rizzoli editore
Ci si è inoltre avvalsi di fotocopie tratte da fonti diverse

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti alla ristorazione e all'ospitalità alberghiera.

Obiettivi disciplinari complessivamente raggiunti

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze: Un'attenta analisi finale evidenzia che le conoscenze sono state assimilate dagli allievi a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche. Alcuni allievi, grazie ad una partecipazione attiva in classe e ad un costante impegno domestico anche durante l'attività di ADD, hanno raggiunto un livello globalmente buono. Altri hanno superato alcune lacune di base pervenendo così ad una quasi discreta conoscenza dei contenuti. Il resto della classe, un gruppo più esiguo, ha colmato tali lacune in maniera complessivamente sufficiente a causa della non sempre assidua applicazione allo studio e al lavoro svolto in classe e a casa. Per questo ultimo gruppo l'apprendimento è stato di tipo mnemonico.

Competenze: Nel corso dell'anno si è insistito sulla comprensione di testi autentici abituando gli alunni a cogliere tutte le dimensioni necessarie per la comprensione di un messaggio. Una componente culturale ha affiancato il più specifico aspetto tecnologico in cui la L2 è stata proposta soprattutto come lingua specifica relativa al settore eno-gastronomico (prodotti dolciari). Alcuni allievi sono ora in grado di trasferire

autonomamente quanto appreso. Gli altri hanno bisogno di essere più o meno guidati, in quanto la loro capacità comunicativa non è tale da permettere loro di raffigurare la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano.

Abilità: Un piccolo gruppo di allievi riesce agevolmente ad esprimersi su argomenti di carattere quotidiano e ad operare collegamenti con le discipline tecniche del settore, grazie al lavoro interdisciplinare svolto mediante una stretta collaborazione tra il docente di lingua inglese con gli insegnanti delle materie tecniche e professionali. Il resto della classe utilizza un linguaggio tecnico piuttosto semplice nell'esposizione e descrizione degli argomenti e pertanto necessita della guida dell'insegnante. A conclusione del percorso quinquennale ci si è posti come obiettivo di uscita il raggiungimento di conoscenze e abilità comunicativo-relazionali riferibili al livello B2 del QCER

CONTENUTI DISCIPLINARI
I contenuti fanno riferimento al libro di testo in adozione: Light the fire E. ASSIRELLI, A. VETRI, B. CAPPELLINI Module 1 WORK IN CATERING (settembre – ottobre) • Job application • Job advertisements • Writing a CV • Writing a cover letter • An effective job interview Module 2 THE ART OF PASTRY (novembre – dicembre) • The pastry chef • Tools and equipment for the pastry making • Base ingredients • Regional desserts (Christmas sweets and other pastry preparations) • Mimosa cake Module 3 THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY (gennaio) • Hunger and malnutrition • Taking action against hunger • The zero hunger challenge • Promoting a sustainable diet • Slow food and zero km food • "Think globally, eat locally" mind map Module 4 FOOD AND HEALTH (febbraio) · • A healthy life style • The food Pyramid and food groups • The Mediterranean diet Module Module 5 WOMEN AND FOOD (marzo - aprile) • Diets and nutrition tips for women • A pregnant diet • A dessert for women Module 6 FOOD SAFETY AND HYGIENE (maggio) • Food contamination • Food poisoning

- Safe food storage and handling
- Food preservation and packaging
- Food safety legislation
- The HACCP system

Percorso interdisciplinare

Primo quadrimestre

1. Il dolce come eredità del territorio e delle ricorrenze
    - The pastry chef
    - Tools and equipment for the pastry making
    - Base ingredients
    - Regional desserts
    - Mimosa cake
2. La sostenibilità
    - Hunger and malnutrition
    - Taking action against hunger
    - The zero hunger challenge
    - Promoting a sustainable diet
    - Slow food and zero km food
    - Mind map (think globally, eat locally)

Secondo quadrimestre

1. La salute
    - Food contamination
    - Food poisoning
    - Safe food storage and handling
    - Food preservation and packaging
    - Food safety legislation
    - The HACCP system

La parte finale dell'anno è stata dedicata alla ripetizione degli argomenti finalizzati alla prova orale dell'esame di stato.

Metodologie: il tipo di approccio utilizzato è stato quello comunicativo funzionale, che ha permesso, partendo da situazioni reali, di simularne altre in lingua straniera, per arrivare ad una sufficiente conoscenza dell'inglese corrente comprendente termini tecnici utili per un agevole inserimento degli alunni nel mondo operativo.

Mezzi, strumenti e spazi: nella prima parte dell'anno si è fatto ricorso principalmente al libro di testo in adozione, insegnando agli studenti come leggerlo ed utilizzarlo. Inoltre, quando si è presentata la necessità di ampliare un argomento, si è fatto uso di fotocopie, nonché di materiale audiovisivo. Dal momento dell'interruzione delle attività didattiche in presenza dal 5 marzo in tutta Italia a causa della pandemia, il lavoro è stato svolto organizzando con la classe attività didattica a distanza utilizzando un apprendimento sincrono e asincrono. Il primo è stato effettuato tramite collegamenti online via web soprattutto mediante la piattaforma istituzionale aule virtuali ricorrendo a volte a piattaforme alternative in caso di sovraccarico della stessa. I contatti online si sono effettuati anche tramite e-mail e WhatsApp. Per quanto riguarda l'apprendimento asincrono a volte è stato necessario affiancarlo a quello sincrono per consentire l'offerta di lezioni offline inviando messaggi audio per permettere anche a studenti impossibilitati ad effettuare collegamenti live di potere seguire le attività.

Tipologia delle verifiche: a conclusione di ciascun modulo didattico è stata svolta la verifica periodica. Le prove scritte sono state di tipo strutturato e semi strutturato, mentre quelle orali hanno previsto la lettura, la traduzione e la rielaborazione dei testi oggetto di studio e conversazioni a partire dagli argomenti proposti. La valutazione finale ha tenuto conto non solo dei risultati delle prove scritte ed orali, ma anche del progresso evidenziato rispetto al livello di partenza e di tutti gli altri elementi utili come la partecipazione, l'impegno, l'interesse e la costanza dimostrati anche nell'attività didattica a distanza.

Attività di recupero e potenziamento: al termine del primo quadrimestre si è dedicato un certo numero di ore ad attività di recupero e potenziamento, ripetendo ed approfondendo più volte gli argomenti trattati per permettere a tutti gli alunni di non rimanere indietro con il programma. Anche durante il periodo di ADD sono stati di frequente ripetuti gli argomenti usando i mezzi sopra citati.

SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE

LIBRO DI TESTO: GOURMET – ED. ELI

COMPETENZE DI CITTADINANZA :
Imparare ad imparare
Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazione e formazione (formale non formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie.
Comunicare
Comprendere messaggi di genere diverso.
Rappresentare eventi, fenomeni, concetti, norme procedure, atteggiamenti, stati d'animo.
Collaborare e partecipare
Operare all'interno di un gruppo secondo il ruolo assegnato.
Comprendere diversi punti di vista.
Agire in modo autonomo e responsabile
Rispettare i tempi assegnati per eseguire un lavoro.
Svolgere la propria attività rispettando le norme che la regolano.
Risolvere problemi
Affrontare situazioni problematiche.
Individuare collegamenti e relazioni
Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.
ABILITA' COMUNICATIVE
Nell'ottica del consolidamento della competenza dell'Asse dei Linguaggi, acquisita negli anni precedenti, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:
Acquisizione di un adeguato bagaglio lessicale di micro lingua, che consente, agli studenti, di comprendere messaggi scritti e orali d'uso professionale, oltre che quotidiano, inferendone elementi non noti;
produzione di messaggi scritti ed orali adeguati, appropriati e formalmente corretti su argomenti quotidiani e specifici del settore;
utilizzo di appropriate tecniche di comunicazione e relazione, in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio e di coordinamento tra colleghi, traduzione dalla L1 alla L2 e viceversa di testi relativi all'ambito di studio/lavoro.
COMPETENZE PROFESSIONALI
· Utilizzo di appropriate tecniche/strumenti nella produzione del servizio e nella presentazione del prodotto enogastronomico
· Integrazione delle competenze professionali, orientate al cliente, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione adeguate al contesto situazionale per ottimizzare la qualità del servizio
· Valorizzazione dei prodotti tipici locali ed internazionali, individuando e tenendosi al passo con le nuove tendenze di filiera
· Controllo ed uso del prodotto enogastronomico, sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale
· Predisposizione di menu coerenti con le esigenze della clientela, anche rispettandone specifiche necessità dietologiche.
COMPETENZE DISCIPLINARI ED INTERDISCIPLINARI
Gli alunni sono in grado di:
· Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione adeguati al contesto
· Utilizzare linguaggio settoriale specifico
· Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
· Monitorare ed analizzare esigenze di mercato
· Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

· Acquisire piena consapevolezza della propria figura professionale e senso di responsabilità rispetto alle proprie competenze tecniche

METODOLOGIE E STRUMENTI

Il metodo è stato comunicativo-funzionale, con lo sviluppo delle 4 abilità fondamentali. Si è utilizzato principalmente il libro di testo in adozione e fotocopie di vario tipo, che rispondevano all'esigenza di integrazione e/o consolidamento. E' stato affiancato al libro di testo qualsiasi altro strumento, video e audio per il potenziamento delle abilità di listening e speaking. Si sono attivate diverse strategie, adeguate ai bisogni della classe: lezioni frontali, pair/group work, skimming, scanning, flipped classroom, traduzioni, riguardanti argomenti di interesse professionale dalla L1 alla L2 e viceversa.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE E CONOSCENZE

COMPETENZE	CONOSCENZE
· Potenziamento linguistico per consentire un'omogeneizzazione dei livelli · Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti · Conoscere i rischi in cucina · Riconoscere e prevenire le contaminazioni · Costruire un menu salutare · Rischi e benefici degli OGM · Riconoscere e prevenire i disturbi alimentari	Revisione delle principali strutture grammaticali PERCORSO: LA SALUTE · La conservation des aliments: méthodes physiques, chimiques, psycho-chimique et biologique · L' HACCP · Les infections et les intoxications alimentaires · Les risques et les mesures preventives · Conservation et qualité en patisserie · Les aliments bio · Le régime méditerranéen · Les OGM · Les allergies et intolérances alimentaires · Le régime pour coeliaque · Les troubles du comportement alimentaire
Conoscere: · Le specialità dolci delle regioni francesi · I dolci della tradizione e delle feste · I dolci di Carnevale	PERCORSO: IL DOLCE COME EREDITA' DI UN TERRITORIO E DELLE RICORRENZE · La Buche de Noel · Les desserts des régions de la France Métropolitaine · La cuisine de la tradition et des fetes · Spécialités des régions de la France Métropolitaine
· Evitare gli sprechi	PERCORSO: LA SOSTENIBILITA' · Le gaspillage alimentaire

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Competenze	Abilita'	Conoscenze	Saperi minimi
Predisporre un menù con una ripartizione corretta dei nutrienti, utilizzando i valori di riferimento dei LARN 2014. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Utilizzare i valori di riferimento forniti dai LARN 2014 Predisporre dei prodotti dolciari e da forno in base alle specifiche esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio. Individuare le nuove tendenze nel settore dolciario. Utilizzare l'alimentazione razionale ed equilibrata come strumento per il benessere della persona Predisporre dei prodotti dolciari e da forno in base ai diversi stili alimentari	Lo stato di nutrizione e lo stato di salute. Il fabbisogno energetico totale e il metabolismo basale L'alimentazione equilibrata e gli strumenti per una sana ed equilibrata alimentazione I LARN 2014 Le linee guida per una sana alimentazione. (revisione 2018) La piramide alimentare e la doppia piramide alimentare e ambientale Dieta mediterranea; Dieta sostenibile; Dieta vegetariana; Dieta macrobiotica; Dieta nordica Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Alimentazione in gravidanza e in allattamento. Alimentazione in età evolutiva. Alimentazione in età adulta, in età senile e per gli sportivi. Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie ed aterosclerosi Dieta nelle principali malattie metabolich	Cogliere i rapporti tra alimentazione e salute. Conoscere cosa sono e quali sono le finalità dei LARN. Conoscere quali sono gli alimenti da scegliere a tavola per una alimentazione equilibrata. Conoscere i componenti caratterizzanti la Dieta Mediterranea. Applicare le linee guida ed i concetti basilari dei LARN 2014 per costruire l'alimentazione nelle diverse età fisiologiche. Predisporre in linea generale prodotti dolciari funzionali alle esigenze dietologiche di una comunità.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttività di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici, chimici e fisici	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica	Pericoli e rischi alimentari. Gli agenti biologici responsabili delle tossinfezioni. Esempi di infezioni, tossinfezioni propriamente dette e intossicazioni. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni: le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni, i virus; i batteri, lieviti e muffe, i fattori ambientali e la crescita microbica; le principali malattie trasmesse dagli alimenti: la salmonellosi, la tossinfezione da stafilococco, la listeriosi, la tossinfezione da Clostridium perfrigens, il botulismo, l'epatite (A e E) e le principali parassitosi intestinali (Amebiasi, Toxoplasmosi, Teniasi, Anisakidosi, Echinococcosi	Cogliere la differenza tra pericolo e rischio alimentare. Cogliere la differenza tra i vari agenti biologici. Cogliere le caratteristiche delle infezioni e delle tossinfezioni alimentar
	Distinguere i vari tipi di qualità. Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni dolciarie. Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo. Redigere un piano di HACCP	Il concetto di qualità totale degli alimenti. Qualità igienico-sanitaria. La contaminazione degli alimenti. I principali contaminanti chimici: le micotossine, gli agrofarmaci, i farmaci veterinari, le sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti e i metalli pesanti. Le alterazioni e le frodi alimentari. Qualità e sicurezza alimentare. Le certificazioni di prodotto e di processo I marchi di tutela dei prodotti tipici	Distinguere i vari tipi di qualità. Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni dolciarie. Cogliere le norme igieniche per ridurre il rischio di contaminazioni.

		La normativa igienico-sanitaria e il pacchetto igiene. Distinguere i vari tipi di qualità. Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni dolciarie. Cogliere le norme igieniche per ridurre il rischio di contaminazioni. Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.	
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Cibo e religioni. Il significato dell'alimentazione nella religione; L'ebraismo: precetti alimentari, la certificazione kosher e la divisione tra carne e latticini	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti light, gli OGM e gli alimenti funzionali. La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare.	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

CONTENUTI:
MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
UNITA' 1.1
CIBO E RELIGIONI
Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
Le regole alimentari nella religione ebraica
UNITA' 1.2
I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
Gli alimenti light
Gli alimenti funzionali
Gli alimenti geneticamente modificati
MODULO 2 LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE
UNITA'2.1
LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE
La dieta equilibrata
La dieta nell'età evolutiva: la dieta del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta nel bambino, la dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto, La dieta in gravidanza e in allattamento, La dieta della terza età
La dieta dello sportivo
La piramide alimentare
UNITA' 2.2
DIETE E STILI ALIMENTARI
Stili alimentari
Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, nordica e sostenibile
La doppia piramide alimentare e ambientale
MODULO 3
LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi
UNITA'3.2 LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE METABOLICHE
Le malattie del metabolismo
Il diabete mellito
L'obesità
UNITA' 3.3 ALLERGIE E INTOLLERANZE
Le reazioni avverse al cibo
Reazioni tossiche
Le allergie alimentari
Le intolleranze alimentari
L'intolleranza al lattosio e la celiachia
UNITA' 3.4 I DISTURBI ALIMENTARI
I disturbi del comportamento alimentare: l'anoressia, la bulimia e il disturbo da alimentazione incontrollata
MODULO 4 IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE
UNITA' 4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI
Le micotossine, gli agrofarmaci e i farmaci veterinari
Le sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti e i metalli pesanti.
UNITA'4.2 CONTAMINAZONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni, i virus; i batteri, lieviti e muffe, i fattori ambientali e la crescita microbica; Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: la salmonellosi, la tossinfezione da stafilococco, la listeriosi, la tossinfezione da Clostridium perfrigens, il botulismo, l'epatite (A e E) e le principali parassitosi intestinali (Amebiasi, Toxoplasmosi, Teniasi, Anisakidosi, Echinococcosi)
UNITA' 4.3 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

Igiene degli alimenti
I manuali di buona prassi igienica
Il sistema HACCP
Il controllo ufficiale degli alimenti e le frodi alimentari
Le certificazioni di qualità

Metodologie, mezzi e strumenti

- ✓ Lezione frontale
- ✓ Lezione dialogata
- ✓ Esercitazioni individuali e di gruppo
- ✓ Attività individualizzate
- ✓ Correzione degli esercizi assegnati per compito
- ✓ Attività di laboratorio Lavoro di gruppo
- ✓ Metodo induttivo
- ✓ Metodo deduttivo
- ✓ Recupero in itinere.
- ✓ Ricerche individuali e/o di gruppo.
- ✓ Relazioni e sintesi su interventi di esperti e visite di studio.
- ✓ Schede guida per l'osservazione delle esperienze di laboratorio
- ✓ Condivisione di materiale digitale (videolezioni registrate, video you-tube, presentazioni power point e mappe concettuali) mediante la piattaforma del registro elettronico.
- ✓ Videoconferenze di discussione e confronto mediante la funzione live meeting delle aule virtuali della Spaggiari.

ATTIVITA' DI VERIFICA e VALUTAZIONE

Le verifiche sono state eseguite mediante: interrogazioni orali, verifiche scritte, prove semi-strutturate e compiti di realtà. Durante la DAD: test a tempo mediante l'apposita funzione del RE, consegna di elaborati scritti e discussioni durante le videoconferenze.
Per la valutazione in decimi si terrà conto delle griglie di valutazione elaborate dalla Commissione preposta a tale funzione.

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e potenziamento sono state effettuate durante la pausa didattica prevista nel mese di febbraio. Durante la didattica a distanza queste attività sono state principalmente svolte mediante discussioni in videoconferenza sulle principali tematiche della disciplina.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE PASTICCERIA

Libro di testo:Autore: ALMA TECNICHE DI PASTICCERIA EDITORE: PLAN

Obiettivo del corso è stata la creazione di una figura professionale,che potrà svolgere la sua attività o come dipendente di grado intermedio, affiancando e collaborando con il responsabile dell'attività o come imprenditore di se stesso .Inoltre, l"obiettivo parallelo è stato quello di creare una figura professionale direttamente spendibile nel mondo del lavoro; infatti il Pasticcere è l"operatore qualificato alla produzione, in modo autonomo e competente, di pasticceria fresca, da forno,dolci lievitati.

Contenuti e Conoscenza

- Caratteristiche di prodotti del territorio.
- Sostenibilità alimentare.
- Tipologie di intolleranze alimentari e allergie.
- Sistema HACCP e il Manuale.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità acquisite

- Capacità di ricoprire tutti i ruoli presenti nei reparti produttivi delle aziende del settore dolciario;
- Capacità di svolgere attività specifiche in seno a particolari produzioni come, impastatori, infornatore e decoratore;
- Realizzare dolci regionali.
- Usano e mantengono efficienti le attrezzature; elaborano ricette e ne modificando la composizione a seconda delle esigenze.
- Producono pasticceria fresca, lievitata, da forno rispettando le tecniche e le modalità esecutive opportune in funzione dei consumi e delle commesse

Contenuto disciplinare sviluppato

I Prodotti Alimentari

- Prodotti agroalimentari di qualità
- I marchi di qualità Europea
- I prodotti tradizionali
- I prodotti da agricoltura biologica
- La pasticceria regionale
- I metodi di conservazione chimici e fisici

2. Sostenibilità alimentare

- Mangiare in modo sostenibile
- L'alimentazione sostenibile
- Km 0

3. Allergie e intolleranze

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Reazioni tossiche e non tossiche
- Le malattie metaboliche congenite

- Le intolleranze alimentari: farmacologiche e enzimatiche

4. Sicurezza degli alimenti e normativa igienico-sanitaria

- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Pacchetto igiene
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- L'igiene nell'azienda di pasticceria e del personale
- Sistema H.A.C.C.P. igiene e autocontrollo

5.Il manuale HACCP

- Scopo
- Campo di applicazione
- Funzioni e responsabilità
- Locali
- Attrezzature e sanificazione
- Igiene del personale

6.I Prerequisiti nella produzione dolciaria

- Zuccheri e dolcificanti, il miele
- Uova, latte, burro, panna
- Sostanze grasse
- Cacao e cioccolato
- Le farine e amidi
- Coloranti, lieviti chimici e naturali
- Aromi e ingredienti aromatizzanti

7. La sicurezza sul lavoro

- Quadro normativo

8.Processi di trasformazione

- Impasti di base
- Inserimento degli ingredienti durante l"impastamento
- Cottura e finitura
- Incartamento e vendita

METODI UTILIZZATI:
Lezione teorica Lavori di gruppo Ricerche.

ATTIVITÀ LABORATORIALE:
1) Lezione in lingua inglese con tema dolci natalizi
Progetto NATO: dolci natalizi , struffoli, roccoco', mostaccioli, suscelle, susamelli.
2) Produzione del Panettone Classico Milano
Scelte delle materie prime, tempistiche della produzione, packaging.
3) Laboratorio dolci tipo fieristico presso Ipermercato Itaca
Drinks e dolci
4) Esercitazione dolci regionali

MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI:
Libro di testo Materiale video Materiale cartaceo
Strumenti multimediali (computer).
Dal 5 marzo 2020 il docente con la classe ha utilizzato piattaforme e strumenti di comunicazione

suggerite dall'Istituto e quelle liberamente scelte quali WhatsApp e aule virtuali del Registro Elettronico.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:
prove scritte tradizionali (test vero /falso, scelta multipla, completamento
prove orali tradizionali prove strutturate e/o semi strutturate mono disciplinari (a risposte aperte e/o chiuse); ricerche/relazioni/lavori di gruppo

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Gli obiettivi raggiunti riguardo gli argomenti trattati, sono stati abbastanza soddisfacenti anche se non acquisiti nella stessa maniera tra i vari componenti della classe. Sono state rimodulate le competenze, le abilità e parte delle conoscenze fissate per la propria disciplina per come formulato ad inizio anno scolastico venendo meno in primis l'attività laboratoriale .Tutti gli adattamenti sono stati introdotti a seguito dell'attivazione della didattica a distanza iniziata il giorno il 5 marzo 2020 a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus.

CONOSCENZE E ABILITÀ MINIME:
Saper realizzare semplici ricette e conoscere i processi di trasformazioni degli impasti di base. Avere competenze minime riguardanti; Prodotti agroalimentari di qualità, Le intolleranze alimentari, la sicurezza degli alimenti e normativa igienico-sanitaria, allergie farmacologiche e enzimatiche; il sistema HACCP, il manuale HACCP e la sua applicazione, realizzare dolci regionali.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

IL MERCATO DEL CREDITO

Conoscenze	Competenze	Abilità
Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Capitale proprio e capitale di debito Leasing Factoring	Pianificare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; Redigere relazione tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione; Comprendere il linguaggio giuridico-economico;

LA GESTIONE ECONOMICA

Conoscenze	Competenze	Abilità
Il concetto di costo I ricavi L'utile Metodi di calcolo dei costi (full costing; direct costing) Il BEP La sostenibilità economica	Intervenire attivamente nel processo di produzione attraverso il sistematico controllo dei costi e dei ricavi. Utilizzare appropriati strumenti gestionali nella produzione di beni/servizi, in un'ottica di qualità ed efficienza	Classificare e configurare i costi di un'azienda; Analizzare il rapporto costi /ricavi Calcolare il costo del bene; prodotto; Comprendere/utilizzare il linguaggio giuridico-economico;

IL MARKETING

Conoscenze	Competenze	Abilità
La comunicazione aziendale Che cos'è il marketing? Marketing strategico e marketing operativo Fasi del marketing strategico Leve del marketing mix Tecniche di web marketing Il marketing plan	Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	Analizzare il mercato ed interpretarne le dinamiche Utilizzare tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione del prodotto, con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato

NORMATIVA DI SETTORE

Conoscenze	Competenze	Abilità
La sicurezza alimentare La tracciabilità dei prodotti La sicurezza sul lavoro	Applicare la normativa vigente, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; sicurezza sul lavoro Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Utilizzare il linguaggio giuridico-economico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie; Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

Cittadinanza e Costituzione

Conoscenze	Competenze	Abilità
La persona quale soggetto di diritto; La Costituzione: formazione, significato, valori; La rinascita democratica dell'Italia e la Costituzione; I principi fondamentali della Costituzione italiana; Diritti di libertà e garanzie costituzionali; La tutela dell'ambiente ; La tutela della salute come diritto fondamentale; Il lavoro come valore costituzionale; Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano	Comprendere e far propri i contenuti della Costituzione Italiana; Essere in grado di analizzare le norme e i principi etici che reggono i rapporti intersoggettivi della comunità; Sviluppare spirito di iniziativa e di imprenditorialità Acquisire le competenze necessarie per la promozione di uno sviluppo sociale sostenibile	Applicare la norma costituzionale nei contesti sociali in cui si sviluppa la personalità dell'individuo; Assumerei comportamenti corretti, rispettosi di sé e degli altri Esercitare i diritti di cittadinanza attiva; Acquisire e promuovere la cultura della legalità; Promuovere l'inclusione sociale e la lotta contro ogni forma di discriminazione; Acquisire la cultura del lavoro come diritto/dovere, anche nell'ottica di una prospettiva europea; Assumere iniziative concrete che siano motivo di sviluppo sostenibile

METODOLOGIA

I contenuti, opportunamente integrati con conoscenze di carattere pratico ed applicativo, sono stati sviluppati in modo da evidenziare le possibili connessioni tra diritto ed economia al fine di cogliere l'interdipendenza tra la ratio di certe norme giuridiche ed alcune caratteristiche strutturali del sistema economico. Si è talvolta partiti dalla descrizione del fatto concreto (incuriosire l'alunno) per risalire poi alla formulazione astratta.

Gli alunni sono stati stimolati ad analisi e confronti proponendo situazioni loro vicine, soprattutto relative al mondo dell'imprenditoria e al suo contesto territoriale e sociale . Considerato l'attuale momento storico, spesso si è fatto riferimento agli effetti della pandemia sugli aspetti giuridici ed economici inerenti ai contenuti analizzati. Il programma, pur rimodulato, è risultato organico.

La lezione frontale, fondamento del lavoro didattico, ha sempre lasciato spazio ad un "dialogo educativo", in cui gli alunni, inizialmente guidati, hanno progressivamente acquisito autonomia personale e capacità critiche. La lezione on line ha, di fatto, rallentato tale processo ma, di contro, si è rivelate molto efficace nel potenziamento delle competenze digitali.

Particolare attenzione è stata data alla proprietà terminologica, non considerata come valore fine a se stesso, ma come strumento funzionale al perfezionamento delle capacità comunicative dello studente. Alla mancanza del libro di

testo, non pubblicato per la specifica disciplina, si è cercato di sopperire con fotocopie fornite dal docente, appunti, quotidiani, indagini seguite in rete

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche condotte hanno avuto come obiettivo prioritario quello di appurare la necessità di apportare modifiche al procedere del processo d'insegnamento – apprendimento e di stabilire eventuali recuperi qualora non fossero stati raggiunti gli obiettivi minimi programmati. In tale fase si è fatto ricorso a verifiche orali e prove oggettive strutturate e semistrutturate. Nella fase di interruzione dell'attività didattica si è privilegiata la somministrazione di test a risposta multipla, utilizzando la sezione test, in Classe Viva. e l'invio, on line, di elaborati. Per le verifiche orali, e, più in generale, per tutte le attività didattiche proposte, si è interagito su "live forum", piattaforma Spaggiari. Gli alunni sono stati valutati in base ai risultati emersi a seguito delle interrogazioni orali, nonché alla frequenza, alla partecipazione alle lezioni on line, all'impegno dimostrato e ai progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza. Valutabile anche lo sviluppo di capacità di adeguamento alla situazione emergenziale e la flessibilità evidenziata nell'uso delle nuove metodologie.

Nella valutazione delle competenze sono stati rispettati i criteri stabiliti in sede di dipartimento e secondo le griglie di valutazione predisposte in commissione didattica.

RECUPERO

Il recupero si è svolto in itinere durante le ore di lezione. Lo sportello didattico è stato offerto come supporto agli studenti in difficoltà. Il saldo è avvenuto on line, con verifica orale.

DISCIPLINA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Contenuti della *programmazione curricolare*			
Conoscenze	Abilità	Competenze	
0) Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale dei prodotti dolciari e da forno. - I reparti di pasticceria e il laboratorio dolciario. - Le indicazioni igieni- co-sanitario dei locali - Le attrezzature utilizzate nel settore dolciario. - Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati da forno.	-Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dolciaria e dei prodotti da forno. - Gestire la manutenzione e le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi	- Gestire e condurre macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. - Analizzare le soluzione tecniche con il fine di garantire la sicurezza del luogo di lavoro.	
L'organizzazione aziendale. - L'impresa - Tipologia di organigrammi aziendali - Il prodotto	- Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali -Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.	- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione. - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia dei processi produttivi.	
Gestione dei magazzini e delle scorte • Il magazzino e la sua gestione • La gestione delle scorte • Analisi economiche e creazione di un preventivo	- Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali - Applicare metodi per	- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno - Attuare strategie di pianificazione,	

	ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.	compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia dei processi produttivi.	
2) Impianti di produzione industriale • Funzionamento e caratteristiche dei tra-sportatori industriali • Funzionamento e caratteristiche delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati.	- Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.	- Condurre e gestire macchine del settore dal punto di vista meccanico, al fine di garantire la qualità della filiera produttiva. Analizzare le soluzione tecniche con il fine di garantire la sicurezza del luogo di lavoro.	
3) Organizzazione industriale • Metodologia dei definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione. • Tipologia di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. • Certificazioni aziendali relative al sistema di gestione integrato della qualità, ambiente e sicurezza. • Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro.	-Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout. - Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane. - Conoscere le certificazioni per la gestione delle aziende. - Operare nel rispetto della norme di sicurezza ambientale e di tutela della salute.	- Attuare piani di gestione aziendale nel settore dolciario. - Gestire il layout dei processi produttivi. - Analizzare le soluzione tecniche con il fine di garantire la sicurezza del luogo di lavoro.	

Prove di verifica primo quadrimestre • 4 prove • 3 prove scritte e 1 prove orali • Contenuti svolti in classe • Modalità di somministrazione domande a risposta aperta ed esercizi • Recupero effettuato nelle due settimane a cavallo dei quadrimestri approfondendo le norme e i rischi principali nel mondo del lavoro in ambito dolciario	
Prove di verifica secondo quadrimestre ■ 3 prove ■ 2 prove scritte e 1 prove orali ■ Contenuti svolti tramite DAD, Invio tramite registro elettronico e Whatsapp di file PDF con registrazioni audio allegate per rendere la spiegazioni chiare e riproducibile più volte a piacere. ■ Modalità di somministrazione domande a risposta aperta ed esercizi	
Libro di testo "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi", Volume 2, C. Biffaro, Ro. Labile, Ra. Labile, HOEPLI	

MATEMATICA

Derivate		
Competenze • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;		
	Abilità	**Conoscenze**
Derivata di una funzione	• Operare con le derivate di una funzione in una variabile; • Calcolare i limiti di funzioni che assumono forme indeterminate applicando la regola di De l'Hôpital.	• Derivata: concetto e definizione di derivata in senso algebrico e geometrico, derivata delle funzioni elementari, le regole di derivazioni, calcolo della derivata prima. • Derivate successive. • Regola di de l'Hôpital.

Studio e grafici di funzioni reali		
Competenze • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti logici anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente strumenti di calcolo,		
	Abilità	**Conoscenze**
• Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo e max e min relativi in $x_{0.}$ • Studio di una funzione razionale intera e fratta	• Determinare gli intervalli di monotonia ; • Risolvere problemi di massimo e di minimo attraverso il ricorso di modelli matematici; • Costruire il grafico di una funzione attraverso il suo studio; • Riconoscere le caratteristiche di una funzione attraverso il suo grafico.	• Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. • Condizione sufficiente di crescita o decrescita di una funzione (senza dim.) • Ricerca degli intervalli di monotonia. • Definizione di max e min relativi in $x_{0.}$ • Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi . • Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione. • Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso: il dominio, lo studio del segno, le Intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e

		decrescenza, i massimi e minimi relativi e grafico di una funzione razionale.)
Integrali indefiniti		
Competenze		
• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. *In particolare:* • *Utilizzare con consapevolezza le tecniche del calcolo integrale*		
	Abilità	**Conoscenze**
• Integrali indefiniti	• Risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici) • Applicare le tecniche di integrazione immediata	• Primitive e integrale indefinito • Integrali immediati. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio. • Integrazione per scomposizione.
Calcolo combinatorio		
Competenze • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.		
	Abilità	**Conoscenze**
• Calcolo combinatorio	• Determinare disposizioni semplici, permutazioni semplici, e combinazioni semplici. • Risolvere problemi relativi a situazioni quotidiane attraverso il calcolo combinatorio .	• Calcolo combinatorio: principio del calcolo combinatorio • Disposizioni semplici; • Permutazioni semplici; • Combinazioni semplici • Problemi con il calcolo combinatorio.
Calcolo delle probabilità		
Competenze • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situzioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.		
	Abilità	**Conoscenze**
• Eventi e probabilità. • Teoremi sulla probabilità	• Risolvere problemi attraverso il calcolo della probabilità in senso classico. • Calcolare la probabilità in senso	• Concetto di evento. • Probabilità secondo la definizione classica , frequentista, soggettiva e assiomatica.

	classico . • Calcolare la probabilità dell'evento contrario , della somma logica di due eventi .	• Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario , della somma logica di due eventi.

CRITERI METODOLOGICI E STRUMENTI

In relazione alle linee guida degli istituti professionali, che richiedono non solo conoscenze, ma soprattutto abilità e competenze, si è cercato durante il primo periodo dell'anno scolastico nei limiti del possibile di sviluppare quelle abilità richieste attraverso una metodologia tendente a privilegiare la scoperta. Si sono impostate le lezioni in modo tale da invitare gli alunni a partecipare, ponendo la classe di fronte a situazioni problematiche, ma sempre risolvibili attraverso le tecniche studiate ed invitandoli a dare una loro interpretazione, descrizione e rappresentazione del problema in oggetto. Dopo aver richiesto una risoluzione anche intuitiva di questioni semplici da risolvere, gli allievi sono stati guidati nell'organizzazione e formalizzazione di alcuni concetti.

In seguito all'emergenza Covid-19 dal 5 marzo si è attivata la didattica a distanza.

Si è proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e di contenuto, indicando quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento nella Didattica a Distanza, restando naturalmente stabili i traguardi per lo sviluppo delle competenze previste.

Nello specifico si è mirato a:

- adattamento degli strumenti e dei canali di comunicazione utilizzati;
- adattamento delle modalità di verifica formativa;
- adattamento della personalizzazione della progettazione per gli allievi DSA per i quali hanno provveduto a ripotare gli strumenti compensativi e dispensati proposti o utilizzati.

Durante il primo periodo gli strumenti utilizzati si sono basati su appunti presi durante l'attività didattica sui libri di testo**: 1)** autore:L. Sasso, titolo: **Nuova matematica a colori 5 . Calcolo INTEGRALE. Distribuzioni di probabilità + e-book . Ed. gialla**, casa editrice Petrini*;* **2)** ISBN 978-88-494-1735-7 autore:L. Sasso, titolo: **Nuova matematica a colori 4 .Complementi di algebra. Limiti e continuità. Calcolo differenziale. Probabilità e calcolo combinatorio *+ e- book*–Ed. gialla**, casa editrice Petrini.

Durante la didattica a distanza si sono utilizzati i seguenti strumenti :

- Piattaforma live forum di classe viva;
- Collegamento video a tutta la classe;
- Invio materiale sulla sezione didattica di classe viva;
- Discussione sui temi trattati;
- Verifiche tramite test online e verifiche orali in collegamento video.

ATTIVITÁ DI RECUPERO

Gli argomenti trattati durante l'anno hanno richiesto momenti di recupero di carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite. Sono state svolte due settimane di pausa didattica a febbraio e in itinere .

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

N. ore svolte: 60
Libri di testo: Esplorare gli alimenti
A. Cassese F. Capuano
CLITT editore

Obiettivi disciplinari complessivamente raggiunti
In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Competenze: La classe è stata indirizzata a:

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle scienze nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Abilità: Gli alunni dovrebbero essere in grado di:

- Individuare e selezionare le informazioni relative alle merci, alle tecniche e d ai processi chimici
- Correlare la struttura chimica con le caratteristiche del prodotto
- Applicare i metodi analitici più idonei per valutare le caratteristiche chimiche, fisiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno
- Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati
- Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto
- Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto
- Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione

Conoscenze: Gli allievi sono in grado di riconoscere le caratteristiche chimiche e merceologiche nonché i principali metodi di analisi dei principali prodotti alimentari di interesse industriale.

CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULO 1. GLI OLI E I GRASSI
• Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e glicolipidi, steroli
• Oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno
• esperienza: determinazione dell'acidità di un olio

MODULO 2 LE SOSTANZE ZUCCHERINE
• Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi
• Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele
• esperienza: determinazione del contenuto di zuccheri riducenti di un miele (metodo Fehling)

MODULO 3 LE FARINE
• Cereali: caratteristiche generali e loro impiego in campo alimentare
• Frumento: - composizione chimica e struttura della cariosside - la molitura - le farine e le semole
• Principi fisici e chimici generali alla base del processo di panificazione
• Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati

MODULO 4 LE ACQUE COME INGREDIENTI NELL'AMBITO DELLE PRODUZIONI DA FORNO

- Le proprietà fisiche e chimiche dell'acqua
- L'acqua potabile: i requisiti chimici e i relativi controlli
- L'impiego dell'acqua nelle produzioni da forno

Metodologie e strumenti –Tipologia di verifiche

Al fine di conseguire gli obiettivi disciplinari, l'attività didattica è stata condotta sia con il metodo induttivo che deduttivo partendo, per quanto possibile, da situazioni concrete e vissute.

Il libro di testo è stato il principale supporto didattico, affiancato da attività laboratoriale da materiale audiovisivo.

Il periodo compreso tra marzo e giugno è stato contraddistinto, come per tutte le scuole, dalla Didattica a Distanza che ha permesso di continuare in qualche modo il dialogo, molto più proficuo, che si era interrotto per i noti motivi. In particolare le lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo e verifiche sommative nonché relazioni di prove laboratoriali sono state possibili con l'utilizzo di chat(WhatsApp) nonché Aula Virtuale del Registro Elettronico. Il profitto e la valutazione di ciascun allievo tiene conto del progresso evidenziato rispetto al livello di partenza e di tutti gli altri elementi utili come la partecipazione, l'impegno, l'interesse e la costanza dimostrati.

Attività di recupero e potenziamento: al termine del primo quadrimestre si è dedicato un certo numero di ore ad attività di recupero e potenziamento, per permettere a tutti gli alunni di procedere con gli argomenti in maniera uniforme

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Le competenze specifiche proposte sono le seguenti:

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.

Conoscenze acquisite:

- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale;
- storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.

Abilità indicate:

- Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero;
- ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.

Programma svolto

L'etica delle relazioni
Contenuti:

- Vita come progetto e compito
- Il rispetto della vita umana e la bioetica
- Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile
- Salute e Salvezza

Un mondo giusto
Contenuti:

- Il primato della persona e i principi della società
- Il valore del lavoro e della persona umana
- Democrazie e dittature
- Economia e dignità dell'uomo
- La globalizzazione
- Il magistero sociale della Chiesa Cattolica

Dio nelle culture
Contenuti:

- Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso

- La religione come risposta alle attese umane
- I bisogni dell’uomo
- La Bellezza come espressione del divino
- Sguardo alle religioni. Uguaglianze e divergenze

Metodo

Nell’affrontare ogni singola unità si è partiti dalla lettura della realtà storico-culturale, facendo un uso corretto e attento delle fonti e delle tradizioni, ma anche grazie ai mezzi multimediali che sono a disposizione dell'Istituto, con la visione di film e documentari mirati. Si sono analizzati i modi di pensiero emergenti, per poter poi leggere la realtà contemporanea con spirito critico e tollerante. A partire dalla sospensione delle attività didattiche in presenza in seguito all'emergenza CoViD-19, si è passati all'uso di piattaforme digitali multimediali e a modalità di apprendimento in modo sincrono e asincrono.

Valutazione

Per le verifiche si è tenuto conto sia dei dibattiti in classe che dei colloqui personali su temi specifici, attraverso i quali valutare capacità di analisi, giudizio critico, disponibilità al dialogo. Inoltre si è tenuto conto dei seguenti parametri di valutazione: comportamento individuale e sociale dell’alunno, impegno e interesse dimostrato, progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, conseguimento degli obiettivi disciplinari e trasversali. In modo particolare, nel periodo di emergenza sanitaria, si è tenuto conto del grado di interesse mostrato dall'alunno attraverso la partecipazione a tutti i livelli delle proposte didattiche multimediali.

Programma di EDUCAZIONE FISICA	
COMPETENZE	- consolidamento dello schema corporeo e dei movimenti nello spazio - consolidamento della capacità di giudicare, valutare, scegliere in attività di arbitraggio - organizzazione delle attività sportive di gruppo classe e gruppo scuola - linguaggio del corpo nella comunicazione , movimento semplice a composto, ritmo.
CONOSCENZE	-contributo dell'EF rivolto alla formazione di personalità armoniche e dinamiche, per le capacità di: -autocontrollo -, -correttezza etica- esercizi a coppie e di gruppo, corpo libero e piccoli attrezzi -autonomia motoria - esercizi rivolti al consolidamento degli schemi motori post pubertà -intraprendenza e creatività motoria – esercizi di semplici combinazioni a corpo libero -efficacia ed efficienza motoria - esercizi a corpo libero individuati per la razionalizzazione del movimento -sicurezza comunicativa - esercizi di mimica espressiva
ABILITA'	1. esercizi per il potenziamento dei principali distretti muscolari, di stiramento degli stessi e di mobilità articolare; a carico naturale e uso di palloni pesanti 2. consolidamento degli schemi motori di base :correre, saltare e lanciare; andature tecniche . 3. controllo del proprio equilibrio (statico e dinamico) con contatto al suolo e in volo. trave di equilibrio e salti con pedana elastica. 4.controllo e gestione di un oggetto extracorporeo con le mani o i piedi (prendere, gettare,lanciare, colpire), con ulteriori attrezzi (tamburello,bacchetta, bandiere, ecc.). 5. esercizi di gioco sportivo con impostazioni di incognite e ricerca delle soluzioni nelle varie situazioni di gioco (affrontare un avversario,costruire una strategia di gioco con i compagni) 6 esercizi per coordinare i movimenti degli arti in modo efficace ed economico, a corpo libero o con gli attrezzi; 7. sviluppo degli argomenti teorici associati agli argomenti pratici trattati (elementi fondamentali della fisiologia del movimento, la prevenzione degli infortuni, elementi fondamentali della scienza dell'alimentazione, le forme di inquinamento sulle persone e sull'ambiente, organizzazione di impianti sportivi, organizzazione e gestione di un associazione sportiva).
OBIETTIVI RAGGIUNTI	*Per il potenziamento fisiologico*: • Miglioramento della resistenza alla corsa e ai salti, della velocità, della forza muscolare, della elasticità articolare e muscolare. *Per la rielaborazione degli schemi motori:* • Sviluppo ed affinamento dell'equilibrio e della coordinazione nei principali movimenti, dalla deambulazione al gesto motorio complesso. *Per il consolidamento della personalità:* • Organizzazione di giochi e situazioni di autogestione per lo sviluppo del rispetto delle regole, dei compagni, degli avversari. • Regole e sport; • Non rispetto delle regole (Doping, comportamento antisportivo). *Per la conoscenza e la pratica di attività sportive:* - Partecipazione ai tornei sportivi interclasse. *Per la conoscenza dello stile di vita attivo-* Rapporto tra alimentazione e attività fisica.

METODOLOGIE, VERIFICHE, VALUTAZIONE	L'attività ha cercato di coinvolgere la totalità degli alunni, specialmente i meno dotati. I carichi di lavoro e le difficoltà negli esercizi presentati, sono stati differenziati in rapporto alle capacità dei singoli alunni. Nel presentare diversi argomenti, si è partiti da una situazione globale per poi procedere ad una seconda parte analitica per poi ritornare ad una seconda fase globale. Ciò ha permesso agli alunni di avere un primo approccio con l'argomento e gli esercizi, di conseguenza produrre un espressione personale in rapporto alle proprie abilità fisiche, quindi prendere coscienza del movimento e delle sensazioni di espressione per riproporsi con un insieme globale arricchito e personalizzato. Ogni attività pratica, è stata introdotta da conoscenze teoriche, ampliate in itinere per poter dare significato concreto alle azioni. Le valutazioni oggettive sono state determinate anche da test di base sempre più complessi. Le stesse si completano con elementi fondamentali come: l'impegno, la partecipazione alle attività, lo spirito di collaborazione e di responsabilità, il rispetto delle regole del gioco, il rispetto dei compagni e degli avversari, la capacità di correggere e auto correggersi, nonché la capacità di critica e autocritica, di approfondimento e del proporre per se e per un vivere civile.

Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1 lett. a)

I docenti decidono di assegnare il medesimo argomento all'intera classe.

Discipline di indirizzo:

- scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari
- laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Pasticceria

LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E I PRODOTTI DOLCIARI

Esistono oggi al mondo più di 250 tossinfezioni alimentari, che si manifestano con differenti sintomi e sono causate da diversi agenti patogeni, perlopiù batteri, virus e parassiti. Con il passare degli anni, vengono identificati continuamente nuovi patogeni (i cosiddetti patogeni emergenti, come Campylobacter jejuni, Escherichia coli 157:H7, Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica, etc), alcuni dei quali si diffondono anche per effetto dell'incremento di scambi commerciali, di ricorso alla ristorazione collettiva, di grandi allevamenti intensivi e di viaggi.

(Fonte: Epicentro: il portale dell'epidemiologia per la sanità pubblica. Istituto Superiore di Sanità)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

1)Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso di studi, proponga una trattazione del tema "Le tossinfezioni alimentari e i prodotti dolciari"

In particolare, il candidato

- definisca cosa si intende per tossinfezione alimentare;

- analizzi gli agenti responsabili delle principali contaminazioni microbiche dei prodotti del settore dolciario;

- fornisca indicazioni pratiche da adottare atte a prevenire episodi di tossinfezioni alimentari.

2)Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un assortimento di prodotti dolciari regionali per i tre pasti principali della giornata per una comitiva di 20 persone. In questa prova il candidato dovrà:

- Predisporre un assortimento di dolci da offrire nei pasti principali (massimo 5) elencando tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione delle ricette.
- Evidenziare gli alimenti con certificazione.
- Progettare una delle ricette elencate con la tabella allegata.
- Individuare i pericoli associati alla preparazione del dolce scelto, analizzare la gravità e i rischi durante tutto il processo produttivo, proporre i CCP e procedere all'assunzione di eventuali azioni correttive.

Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. B)

E. Zola

- Gervaise e l'acquavite

G. Verga

- T1 Rosso Malpelo
- T1 La famiglia Malavoglia
- T2 L'arrivo e l'addio di 'Ntoni
- T1 La morte di Gesualdo

C. Baudelaire

- T1 L'albatro

G. Pascoli

- T1 Novembre
- T2 X agosto
- T3 Lavandare

G. D'Annunzio

- T1 La sera fiesolana
- T2 La pioggia nel pineto
- L'attesa dell'amante

F. T. Marinetti

- T2 Il bombardamento di Adrianopoli
- T3 Il Manifesto della cucina futurista

M. Proust

- La madeleine

I.Svevo

- T1 Prefazione e Preambolo
- T2L'ultima sigaretta
- T3 Lo schiaffo del padre

L. Pirandello

- T1Il treno ha fischiato
- T2 La nascita di Adriano Meis
- Un piccolo difetto

G. ngaretti

- T1 Veglia
- T2Soldati
- T3 Mattina

P. Levi

- Questo è l'inferno

1^ PERCORSO INTERDISCIPLINARE

TITOLO : **La sostenibilità**

italiano	storia	inglese	francese	matematica	Cittad e costituz
Naturalismo e progresso: gerveise e l'acquavite Verga e il progresso - I Malavoglia: la famiglia Malavoglia; L'addio di 'ntoni Il naufragio della provvidenza Da M.D.Gesualdo: la morte di Gesualdo Da la vita dei campi: Rosso Malpelo L'importanza della natura nella poesia di Pascoli - da Myricae:lavandare Novembre,Il lampo X agosto Fusione tra uomo e natura: il panismo dannunziano La pioggia nel Pineto La sera fiesolana Da il Piacere:l'attesa dell'amante Il futurismo e l'esaltazione della modernità Il bombardamento di A. Poli Ungaretti e la guerra: Fratelli; soldati Calvino: Leonia	L'Italia post unità La 2^ rivoluzione industriale L'imperialismo La grande depressione del 1873 Giolitti 1^ guerra mondiale Rivoluzione russa La crisi del 29	Hunger and malnutrition Taking action against hunger The zero hunger challenge Promoting a sustainable diet Slow food and zero km food Mind map (think globally, eat locally)	· Le gaspillage alimentaire	Studio di funzione	L'art. 9 Cost. come presidio della "Grande bellezza" italiana
scienza e cult dell'alim	pasticceria	diritto /economia	attività motoria	tog	chimica
Dieta sostenibile Doppia piramide ambientale e alimentare Linee guida per una sana alimentazione (revisione 2018) Dieta mediterranea I tre paradossi dell'alimentazione Le impronte idrica, di carbonio ed ecologica Giornata mondiale dell'alimentazione del 16 ottobre	Sostenibilità alimentare Mangiare in modo sostenibile, L'alimentazione sostenibile Dolci a km 0	La sostenibilità economica. La redditività dell'impresa Il BEP	La natura a supporto dell'attività sportiva	Gestione dei magazzini e delle scorte	Prodotti alimentari a km zero (carta del mulino)

2^ PERCORSO INTERDISCIPLINARE

TITOLO : **Il dolce come eredità del territorio e delle ricorrenze**

italiano	storia	inglese	francese	matematica	Cittad e costituz
G.Forasi di Lampedusa: il gattopardo e il trionfo di gola Il Futurismo e la bomba di Marinetti Proust: la madeline Verga – Pirandello e i dolci di pasta di mandorla	L'Italia post unità Il fascismo	The pastry chef Tools and equipment for the pastry making Base ingredients Regional desserts Mimosa cake	La Buche de Noel La cuisine de la tradition et des fetes: La galette des rois – Les crepes – Les beignets de carnaval - Les oeufs de Paques	Il calcolo combinatorio	L' Identità della Nazione nella celebrazione delle ricorrenze civico- politiche 2 giugno Festa della Repubblica
scienza e cult dell'alim	pasticceria	diritto /economia	attività motoria	tog	chimica
La qualita' degli alimenti Qualita' di origine Certificazioni di qualità Cibo ed emozioni	Lombardia: panettone classico Francia: macarons sicilia: Sicilia: cannolo siciliano – biscotti di pasta di mandorla - trionfo di gola (cassata) Friuli Venezia Giulia: gubana Abruzzo :parrozzo - pasticciotti Piemonte :krumiri Campania :pastiera	La promozione del prodotto Il marketing mix	Eventi e sport	· Le macchine del settore dolciario; · La distinta base di un dolce; · Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno	vantaggi e svantaggi dei diversi tipi di lipidi nella preparazione di un dolce

3^ PERCORSO INTERDISCIPLINARE

TITOLO : **La salute**

italiano	storia	inglese	francese	matematica	Cittad e costituz
Baudelier e il male di vivere: da i fiori del male "l'albatro" Pirandello: la follia Il treno ha fischiato La nascita di Adriano Meis I.Svevo- da la Coscienza di Zeno : l'ultima sigaretta Lo schiaffo del padre	Il fascismo Il nazismo La 2^ guerra mondiale La resistenza L'olocausto	Food and contamination Food poisoning Safe food storage and handling Food preservation and packaging Food safety legislation The HACCP system	· La conservation des aliments: méthodes physiques, chimiques, psycho-chimique et biologique · Conservation et qualité en patisserie · Les aliments bio · Le régime méditerranéen · Les OGM · Les allergies et intolérances alimentaires · Les troubles du comportement alimentaire	Il calcolo delle probabilità	Art.32 cost. La **salute**: diritto di ogni individuo e dell'intera collettività
scienza e cult dell'alim	pasticceria	diritto /economia	attività motoria	tog	chimica
Le MCV Le allergie (i 14 allergeni) La celiachia o intolleranza al glutine Il diabete	Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Stili alimentari e dieta equilibrata Allergie e intolleranze Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Il sistema HACCP Sicurezza sul lavoro	La sicurezza alimentare Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti La sicurezza nei luoghi di lavoro	Attività sportiva in ambiente naturale	Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro	Alterazioni degli alimenti (come evitare) e frodi (classificazione ed individuazione)

Percorsi per le competenze trasversali e per l' orientamento

Le attività proposte nell'ambito del P.C.T.O. riguardano azioni mirate al miglioramento della qualità dell'offerta formativa, nel rispetto dei contenuti del PTOF e dei progetti ex ASL.
Il collegio docenti, con delibera n.30 del 29/10/2019, approva il progetto: "**Percorsi d'impresa",** conforme a quanto disposto dalla legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio).
Il progetto, nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. Rispetto all'impostazione originaria dei progetti ASL, si passa a un approccio più incentrato su percorsi esperienziali , e sull'apprendimento autonomo degli studenti. Le attività programmate, pur nella loro eterogeneità, hanno tutte forte valenza orientativa (l'alunno protagonista consapevole delle proprie scelte future).
I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività, coerenti con lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio.
L' esperienza in contesto lavorativo, rimane, per il ns Istituto, parte integrante dei percorsi proposti, sia per la sua valenza formativa e di orientamento, sia per la realizzazione di un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro.
I percorsi rivolti ad alunni con disabilità vengono valorizzati , offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005). A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo. Per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore.
Molte delle attività programmate per gli alunni diversamente abili, sono riconducibili al progetto "Esperienze didattiche d'impresa", che propone esperienze formative/professionali organizzate all'interno della stessa istituzione scolastica.

Attivita' PCTO

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO documentate agli atti della scuola, ed è stata coinvolta nelle seguenti iniziative:

- Stage formativi ed aziendali
- Viste aziendali
- Gare nazionali/internazionali
- Eventi /show cooking
- Ristorante didattico
- Incontri con esperti di settore
- Corsi professionalizzanti
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze

A seguito dell'emergenza Covid-19 le attività programmate sono state sospese (D.L. 23 febbraio 2020 n.6, convertito in legge il 5 marzo 2020 n.13).

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)				
Titolo del percorso	**Periodo**	**Durata**	**Discipline coinvolte**	**Luogo di svolgimento**
Il cibo degli Dei Maestro Pasticciere Antonino Maresca	13 marzo 2019	6 ore	Lab. Serv. pasticceria	IPSEOA " A. Celletti"
Uova di Pasqua: Arte e gusto Maestro Pasticciere Antonio Capuano	01/04 aprile	12 ore	Lab. Serv. Pasticceria Dir. e tec. Amm Alimentazione .	IPSEOA " A. Celletti"
Giornata dell'alimentazione	16 ott.2019	5 ore	Lab. Serv. En. Alimentazione	IPSEOA " A. Celletti"
Corso di formazione e informazione generale e specifica dei lavoratori sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – D.lgs81/08 – Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011	A,s, 2017-2018	8 ore		IPSEOA " A. Celletti"
Progetto NATO			Inglese Lab. Serv. En. Alimentazione	IPSEOA " A. Celletti"
Orientamento PCTO	26 nov 2019	2 ore	Referente PCTO	IPSEOA " A. Celletti"
UECOOP Progetto Mipaaft	09 ott.2019	2 ore	Alimentazione Dir. E tec. Amm Lab. Serv.Past.	IPSEOA " A. Celletti"
Alcol: prevenzione e consumo	12 nov 2019	2 ore	Alimentazione Dir. E tec. Amm Lab. Serv.Past.	IPSEOA " A. Celletti"
Show cooking	14 dic. 2019	6 ore	Lab. Serv. pasticceria	Centro Panorama
FIC- gara regionale	25 nov 2019		Lab. Serv. pasticceria	IPSEOA " A. Celletti"
Il Panettone Gabriella Oliviero	11-13 dic.2019	12 ore	Lab. Serv. pasticceria	IPSEOA " A. Celletti"

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A “CITTADINANZA E COSTITUZIONE”

L’insegnamento di “Cittadinanza e Costituzione” per la sua natura trasversale coinvolge tutti gli ambiti disciplinari. L’acquisizione e lo sviluppo di comportamenti di “ cittadinanza attiva” diventa così l’obiettivo da realizzare attraverso la riflessione ed il confronto attivo con i principi costituzionali.
La consapevolezza che non esiste coscienza sociale e civica se non costruendo un vissuto di buone pratiche e di esperienze educative concrete, ha indirizzato i docenti dell’area storico-sociale-giuridica delle classi quinte verso la costruzione di un percorso integrato di iniziative di educazione alla legalità ed alla cittadinanza attiva promosse con la collaborazione di più soggetti ed agenzie formative ed esplicitate nel PTOF. Alcune delle attività programmate non sono state effettuate a seguito dell’emergenza Covid-19, ma l’emergenza stessa è diventata materia di riflessione .

Il Consiglio di Classe, nel corso del triennio, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di “Cittadinanza e Costituzione” indicati nella seguente tabella.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	**Discipline coinvolte**
Progetto di educazione alla legalità a.s. 2019/2020	DTA
Progetto memoria	Italiano- Storia-DTA
L’ora della legalità	DTA
Celebrazioni del 4 novembre: giornata delle forze armate e dell’unità nazionale	DTA
Progetto Guardia di Finanza: legalità economica/ contrasto all’uso di stupefacenti	DTA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

L' Istituto offre numerose e diversificate attività di ampliamento dell'offerta formativa che consentono allo studente di estendere il proprio orizzonte culturale. Tutte le attività previste e programmate sono inserite nel PTOF , il cui testo completo è disponibile sul sito della scuola.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Progetti e Manifestazioni culturali	Giornata mondiale dell'alimentazione	IPSEOA "A. Celletti"	6 ore
	Convegno : il cibo è oro (giornata nazionale anti spreco)	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
Incontri con esperti	Corso sul consumo e danni dell'alcool	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
Orientamento	Convegno per le competenze trasversali e per l'orientamento	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora
	Campus orienta	IPSEOA "A. Celletti"	5 ore
	Convegno : percorsi di studio da intraprendere, conseguito il diploma a cura del Centro per l'impiego	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

In sede di scrutinio finale, il Consiglio di classe, **partendo dal profitto che è contemplato nella media**, prenderà in considerazione le seguenti voci per l'attribuzione del credito scolastico.

1. Assiduità nella frequenza, in presenza e in DaD;
2. Frequenza nei percorsi di PCTO , per il II livello ex corso serale si considererà qualsiasi tipologia di attività lavorativa effettuata anche al di fuori dell'ambito ristorativo e dell'ospitalità;
3. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
4. Interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative (attestati rilasciati dalla scuola);
5. Crediti formativi (quelli documentati con attestati rilasciati da enti esterni e/ o PON).

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).Si precisa che si attribuisce l'estremo superiore della fascia di credito se la media è pari o superiore allo 0,5.

Il decreto legge n. 22 dell'8 aprile 2020, recante misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato,disciplina i requisiti di ammissione alla classe successiva degli alunni della secondaria di secondo grado in deroga ai requisiti previsti dall'articolo 4, commi 5 e 6, del DPR n. 122/09, L'articolo 1, comma 6, del decreto dell'8 aprile 2020, così prevede: *In ogni caso, limitatamente all'anno scolastico 2019/2020, ai fini dell'ammissione dei candidati agli esami di Stato, si prescinde dal possesso dei requisiti di cui agli* **articoli** *5, comma 1, 6, 7, comma 4, 10, comma 6, 13, comma 2, e 14, comma 3, ultimo periodo* (prova invalsi per candidati esterni)*,* **del decreto legislativo n. 62 del 2017***.*