



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi**  
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
**"Graziella Fumagalli"**  
Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)  
Tel. 039 9205385 - Fax 039 9206085 - C.F. 94024420138  
E-mail [lrc02000l@istruzione.it](mailto:lrc02000l@istruzione.it) - PEC [lrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lrc02000l@pec.istruzione.it)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**PER L'ESAME DI STATO**

**a.s. 2018/2019**

**CLASSE 5 D**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

Approvato:

Affisso all'albo:

Docente coordinatore di classe:

Prof. Giuseppe Villa

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
LIMONTA GIOVANNA	IRC	SI'	
ORNAGO CHIARA	Italiano e Storia	NO	
PISTIS TAMARA	Inglese	NO	
ROCCA CALOGERA	Francese	SI'	
PACE NICOLA	Spagnolo	NO	
MAGNI LAURA	Matematica	NO	
GILARDONI CHIARA	Scienze motorie e sportive	NO	
MARTORANA ALESSANDRO	Analisi e controlli chimici degli alimenti	SI'	
MASTROIANNI FABIANA	Analisi e controlli chimici degli alimenti - ITP	NO	
VILLA GIUSEPPE	Laboratorio di sevizi enogastronomici - settore cucina – prodotti dolciari	SI'	
CHIESA FRANCESCA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	NO	
PASQUINI GIOVANNI	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	NO	
MONTANELLI STEFANO	Tecnica di organizzazione e gestione dei processi produttivi	NO	
GUGLIELMO LETTERIA	Sostegno	SI'	
VIGANO' LINDA	Sostegno	NO	
CATERISI SIMONE	Sostegno	SI	
BARBERIO FRANCESCA	Sostegno	NO	
MAMBELLI EMANUELA	Sostegno	NO	

## **SOMMARIO**

- 1. Breve storia e presentazione della classe**
- 2. Profilo atteso in uscita**
- 3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 4. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 5. Attività di cittadinanza e costituzione**
- 6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
- 7. Programmi disciplinari**
- 8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola**
- 9. Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
- 10. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio**

### **Allegati:**

- 1) UDA di classe**
- 2) Tabella riassuntiva stage triennio**
- 3) Quesiti seconda prova**
- 4) Quesiti colloquio orale**
- 5) Griglie di valutazione**
- 6) Documento DSA/BES**

## **1-BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5D è composta da 18 alunni, tutti provenienti dalla classe 4D del precedente anno scolastico.

Durante il triennio la classe ha mantenuto pressoché intatta la sua struttura senza variazioni significative.

Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita parzialmente a causa di diversi fattori (vedi tabella elenco docenti precedente).

Gli alunni sono tutti frequentanti e con regolarità. Si segnala che nella classe sono inseriti due alunni diversamente abili, che hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi. Per maggiori dettagli circa tali alunni si rimanda ai rispettivi fascicoli personali presenti nel documento, e alla relazione finale predisposta dai docenti di sostegno.

Sono inoltre presenti 4 alunni con certificazione DSA e 2 BES . Per questi studenti si veda allegato **n. 6**.

In merito al comportamento non sono emersi problemi particolari. I tempi di assimilazione sono risultati in linea per la maggior parte della classe. Tuttavia il consiglio di classe si è costantemente attivato per stimolare negli allievi una partecipazione più attiva, nota dolente di questa classe in tutto il triennio. Durante l'anno scolastico appena trascorso la maggior parte della classe si è sempre mostrata attenta e affidabile, così come nell'intero triennio.

Il profitto della classe risulta disomogeneo. Un buon numero di alunni (50%) è dotato di discrete capacità e attenzione alle dinamiche scolastiche, alcuni di essi ottenendo risultati più che buoni. Un secondo gruppo (30%) raggiunge risultati discreti, tuttavia se stimolati allo studio. I restanti studenti hanno trascorso l'anno scolastico trascinandosi difficoltà e lacune pregresse che ne hanno condizionato il rendimento. La maggior parte degli alunni ha partecipato con attenzione e risposto positivamente ai compiti assegnati.

Per quanto riguarda le attività inerenti all'attuale PCTO, ex Alternanza Scuola Lavoro, gli studenti hanno avuto sempre un atteggiamento positivo durante le attività sia di stage che in quelle inerenti ad incontri con esperti e visite didattiche professionali. In particolar modo, durante lo stage, hanno dimostrato interesse, professionalità e attitudini per l'ambito scelto. In allegato **(2)** scheda riassuntiva delle attività di stage curricolare del triennio. Nel punto 4 sono invece elencate le altre attività inerenti al PCTO.

## **2-PROFILO ATTESO IN USCITA**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Articolazione Enogastronomia, Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali" è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO

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.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- b) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- c) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel POF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP</b>	<b>COMPETENZE TRASVERSALI</b>
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico , con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p><b>Area dell'istruzione generale.</b> <u>Lingua e Letteratura italiana , Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con</p>

<p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u> Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale. Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u> Comprendere critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p><b>Area d'indirizzo</b> Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
---	---

### **3-OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI**

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Risultati più che soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di cittadinanza e costituzione, nonché in quelle relative alla sicurezza.

In riferimento alla programmazione, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità e in relazione ai seguenti obiettivi:

- rafforzamento delle capacità di comprensione e di ascolto
- capacità di selezionare i concetti rilevanti
- capacità di articolare le proprie conoscenze di tipo pluridisciplinare
- capacità logiche
- capacità critiche e analitiche

il raggiungimento degli stessi ha riguardato solo una parte degli alunni, per la maggior parte degli studenti comunque su livelli base e in contesti semplici e circoscritti. Infine, la capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico e di rielaborare le informazioni acquisite, nella media è migliorata rispetto a quella in ingresso, anche se ancora si rileva la necessità di ulteriore esercizio e applicazione.

### **4-ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA**

Per le attività curricolari si fa riferimento alle programmazioni di ogni disciplina, presentate da ogni singolo docente ed inserite in questo documento al punto 7.

Le attività extracurricolari si sono concentrate su incontri con esperti e visite didattiche professionali che hanno avuto come ricaduta l'acquisizione di competenze in ambito sia di cittadinanza e costituzione, sia in ambito PCTO (si rimanda ai punti 5 e 6 del documento).

Per quanto riguarda l'UDA di classe, si rimanda ai contenuti all'**allegato 1**

## **5-ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>
<u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
<u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
<u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
<b>ATTIVITA' SVOLTE</b>
30 ottobre – Incontro con AIDO 29 gennaio - Teatro sulla violenza di genere Lecco Dal 28 marzo al 1 aprile Treno della memoria (2 alunne della Classe, Meregalli e Sala) 4 aprile - Centro Ebraico (CDEC) 29 aprile – Binario 21 Milano 2 maggio - Incontro maestri del lavoro Ricerca sulle leggi razziali Comune di Dolzago.

## **6-PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi di dell’Istruzione professionale un’organizzazione volta a “favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale”. Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell’alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall’innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

<b>COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO</b>
L’attività più realizzata in stage è l’esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall’osservazione strutturata dell’organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l’autonomia

nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione. In **allegato (2)** a questo documento, la tabella riassuntiva dello stage svolto nel triennio.

**Settore cucina:**

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L'applicazione del protocollo HACCP.
- L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

**ATTIVITA' SVOLTE**

PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro)

Dal 5 al 19 settembre Stage nelle strutture del settore d'indirizzo (**vedi allegato 2**)

19 ottobre- YOUNG Erba

8 febbraio – visita guidata allo Store “Eataly Smeraldo” - Milano

15 febbraio – Incontro con rappresentante dell'azienda dolciaria “Mars Italia”

21 febbraio – incontro con esperti INPS INAIL

22 febbraio – visita alla città di Lodi e incontro di formazione sulla produzione dolciaria presso la gelateria “Umberto” dei fratelli Carminati.

26 aprile – visita alla città di Genova e incontro di formazione sulla produzione dolciaria presso la pasticceria “Douce” del maestro pasticcere Michel Paquier.

Sono inoltre previsti due incontri a fine maggio:

- con il Dottor Crepaldi Davide responsabile di filiera presso l'azienda di produzione di cioccolato ICAM.
- con docenti del CFPA di Casargo (LC) per la presentazione del corso post diploma IFTS.

## **7-PROGRAMMI DISCIPLINARI**

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

### **SCHEDA DI I.R.C.**

**Docente: Limonta Giovanna**

#### **Presentazione della classe:**

La classe ha mostrato nel corso dell'anno un atteggiamento positivo di fronte alle proposte del docente e al metodo di lavoro utilizzato. In generale gli alunni, mediante gli stimoli e la guida dell'insegnante, hanno colto le tematiche e le relazioni tra esse, riuscendo poi a trasporre in sede di dibattito le riflessioni condotte in aula. In linea di massima il rendimento si è dimostrato più che buono.

#### **Competenze ed abilità raggiunte**

Comprendere i valori che sono presenti nella vita dell'uomo  
Comprendere il concetto cristiano di libertà  
Comprendere il significato del rapporto con l'altro  
Saper giustificare il principio della diversità.  
Comprendere il senso della morale cristiana  
Comprendere il valore della solidarietà  
Conoscere il discorso sociale della Chiesa  
Conoscere i diritti dell'uomo nel magistero cattolico  
Conoscere la funzione missionaria della Chiesa  
Comprendere l'importanza dell'essere missionario

**Testi adottati:** Solinas, "Tutti i colori della vita", SEI.

**Altri strumenti didattici:** Bibbia, Fotocopie, materiale audiovisivo

**Numero di ore settimanali: 1**

#### **Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Discussione guidata

#### **Verifiche**

Verifiche scritte:

Verifiche orali: 2

#### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **Primo quadrimestre**

La libertà e i valori

Il valore dell'altro: incontro con degli immigrati dei centri d'accoglienza

La vita come amore

I giusti

#### **Secondo quadrimestre**

La shoah

Alla ricerca di senso

La libertà all'origine della legge: legge morale legge giuridica

Conoscere la ragione missionaria della Chiesa

### **SCHEDA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

#### **Docente:**

Maggioni Francesca

Ornago Chiara (supplente dal 1/3/19)

#### **Presentazione della classe:**

La classe 5^D è composta da 18 studenti, tra i quali due DVA, quattro DSA e due BES. Il gruppo classe si mostra collaborativo e partecipe; le lezioni si svolgono in un clima sereno e disteso e gli alunni dimostrano interesse e una buona capacità di rapportarsi in modo corretto con l'insegnante. La partecipazione deve essere però continuamente stimolata e sono esigui gli studenti che mostrano entusiasmo nei confronti della disciplina. Per quanto concerne lo studio, questo risulta costante da parte di alcuni alunni, mentre per molti è in funzione della prova di verifica. Il profitto complessivo è discreto: una parte degli studenti possiede una preparazione adeguata, mostra buone abilità di base e capacità di interazione e di confronto; un secondo gruppo si è generalmente impegnato ed è pervenuto a livelli globalmente accettabili di preparazione, nonostante eserciti uno studio per lo più mnemonico dei concetti; infine, un terzo piccolo gruppo presenta varie incertezze di comprensione e di esposizione. Nel complesso si evidenziano maggiori problematiche a livello di produzione scritta, nella quale emergono fragilità di morfo-sintassi e, talvolta, di rielaborazione personale delle conoscenze apprese.

## **Competenze/Abilità acquisite:**

### Competenze comportamentali

Il gruppo classe si mostra collaborativo e partecipe; le lezioni si svolgono in un clima sereno e disteso e gli alunni dimostrano interesse e una buona capacità di rapportarsi in modo corretto con l'insegnante.

### Educazione linguistica

#### *Conoscenze*

Possedere il lessico fondamentale della lingua italiana, nonché i lessici specifici delle discipline di studio

Conoscere le proprietà morfo-sintattiche della lingua

Conoscere gli elementi di base della comunicazione letteraria

#### **Competenze**

Saper esporre le proprie conoscenze in forma linguisticamente corretta e con organicità concettuale

Saper produrre elaborati scritti caratterizzati da correttezza formale, coerenza e organicità, che rivelino capacità di riflessione personale

Saper elaborare opinioni personali su argomenti dati con precisione lessicale, chiarezza espositiva e coerenza argomentativa

Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica

Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.

### Letteratura

#### *Conoscenze*

Possedere le linee fondamentali della storia della letteratura in Italia, con riferimenti alla letteratura europea

Conoscere le principali correnti culturali e letterarie, in Italia e in Europa, del XIX secolo e dei primi decenni del XX secolo

Conoscere alcune significative esperienze letterarie del Novecento dal periodo fra le due guerre al secondo dopoguerra

Possedere e saper definire i concetti di realismo, positivismo, verismo, simbolismo, decadentismo, futurismo e avanguardie

Conoscere alcune rilevanti opere letterarie del periodo considerato e i relativi autori

#### *Competenze*

Saper analizzare testi letterari

Saper porre in relazione i testi letterari con il più generale contesto storico e culturale

Saper interpretare autonomamente i testi, rielaborarne i contenuti, ponendoli in rapporto col contesto storico-culturale; saper proporre un giudizio critico

Saper cogliere i caratteri di una civiltà, di una cultura, di un'epoca - a partire dalle manifestazioni letterarie - nella loro complessità e interdipendenza

Saper individuare elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi

Saper contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.

#### Altre attività svolte:

Attività di recupero/ potenziamento curricolare;

Attività integrative ( conferenze, visite a mostre, teatro, cinema, visite e viaggi d'istruzione)

Attività interdisciplinari

#### Testi adottati:

Roncoroni, Cappellini, Dendi, *Il rosso e blu* (2a ed.), voll. 3a e 3b, Carlo Signorelli Editore.

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione dialogata

Altri strumenti didattici:

Materiale fornito dalla docente e condiviso online sul registro elettronico della classe

Verifiche scritte: almeno 3 per quadrimestre

Verifiche orali: almeno 2 per quadrimestre

**Tipologie di verifica:**

Le verifiche scritte di Letteratura italiana sono state proposte sul modello delle prove del nuovo Esame di Stato, in particolare nella tipologia A (analisi del testo), nella tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo), nella tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

Le prove orali hanno avuto come fine quello di saggiare le conoscenze, l'analisi testuale, la capacità espositiva e linguistica e quella di individuare legami tra autori e testi presi in esame.

**Criteri di valutazione:**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

Per quanto concerne l'aspetto cognitivo, la valutazione nell'orale si basa sui seguenti criteri:

Possesso di nozioni essenziali sull'argomento

Espressione chiara, organizzata e corretta

Capacità di analisi e sintesi

La valutazione dell'elaborato scritto prende in considerazione:

Rispondenza richiesta-svolgimento (anche in relazione alla tipologia di scrittura)

Correttezza formale (ortografia, punteggiatura, morfosintassi)

Consequenzialità logica e organicità

Ricchezza e completezza dei contenuti

Apporto personale

In merito all'aspetto non cognitivo costituiscono inoltre indicatori utili ai fini della valutazione:

Interesse per la materia e tendenza all'approfondimento

Attenzione, partecipazione e continuità dell'applicazione.

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi ed anche sulla verifica delle competenze gradualmente acquisite.

Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### PRIMO QUADRIMESTRE

#### **Naturalismo e Verismo**

Il positivismo

Movimento letterario del Naturalismo

Gustave Flaubert, *Madame si annoia* da *Madame Bovary*

Émile Zola, *Gervaise e l'acquavite* da *L'Assommoir*

Movimento letterario del Verismo

Confronto tra Verismo e Naturalismo

#### **Giovanni Verga**

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

*Vita dei Campi*

*Rosso Malpelo*

*La lupa*

*I Malavoglia*

*Prefazione*

*Il contrasto tra 'Ntoni e padron 'Ntoni*

*Mastro-don Gesualdo*

*La morte di Gesualdo*

#### **Simbolismo e Scapigliatura**

Le origini del Decadentismo in Francia: Simbolismo

Pensiero e tematiche

Baudelaire e la nascita della poesia moderna

Lettura ed analisi di alcuni componimenti

*La perdita dell'aureola*

*Corrispondenze*

*Spleen*

*L'albatro*

I maestri del Simbolismo francese: Paul Verlaine, Arthur Rimbaud e Stéphane Mallarmé

Verlaine, *Arte poetica*

Rimbaud, *Vocali*

Le origini del Decadentismo in Italia: Scapigliatura

#### **Il Decadentismo in Italia**

#### **Giovanni Pascoli**

La vita e le opere

La poetica pascoliana

*Il fanciullino*

*E' dentro di noi un fanciullino*

*Myricae*

*Arano*

*Lavandare*

*Novembre*

*L'assiuolo*

*X Agosto*

*Canti di Castelvecchio*  
*Il gelsomino notturno*

**Gabriele D'Annunzio**

La vita e le opere  
Il pensiero e la poetica  
*Il piacere*  
*Andrea Sperelli*  
*L'asta*  
*Alcyone*  
*La pioggia nel pineto*

**SECONDO QUADRIMESTRE**

Fra avanguardia e tradizione  
Il futurismo  
Filippo Tommaso Marinetti, *Il primo manifesto del futurismo*

**Il crepuscolarismo**

Corazzini, *Desolazione del povero poeta sentimentale*

**Giuseppe Ungaretti**

Vita e opere  
Pensiero e poetica  
*L'Allegria*  
*Il porto sepolto*  
*Fratelli*  
*Soldati*  
*Mattina*  
*San Martino del Carso*  
*Sono una creatura*  
*I fiumi*

**Luigi Pirandello**

Vita e opere  
Ideologia (umorismo, vita e forma)

*L'Umorismo*  
*Una vecchia signora imbellettata*  
*Novelle per un anno*  
*La patente*  
*Il treno ha fischiato...*  
*Il fu Mattia Pascal* (lettura integrale del romanzo)  
*Le due premesse*  
*Io e l'ombra mia* (dal cap. XV, in fotocopia)  
*Uno, nessuno e centomila*  
*Un piccolo difetto*  
*Un paradossale lieto fine*

**Italo Svevo**

Vita e opere

Ideologia (figura dell'inetto, rapporto salute-malattia)

*Una vita*

*Alfonso e Macario*

*La coscienza di Zeno* (lettura integrale del romanzo)

*Ultimo capitolo*

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

**Eugenio Montale**

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica: male di vivere, varco, correlativo oggettivo, ruolo della poesia

*Ossi di seppia*

*Non chiederci la parola*

*Merigiare pallido e assorto*

*Spesso il male di vivere ho incontrato*

*Le occasioni*

*Ti libero la fronte dai ghiaccioli*

*Satura*

*Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*

**SCHEDA DI STORIA****Docente:**

Maggioni Francesca

Ornago Chiara (supplente dal 1/3/19)

**Presentazione della classe:**

La classe 5<sup>A</sup>D è composta da 18 studenti, tra i quali due DVA, quattro DSA e due BES. Il gruppo classe si mostra collaborativo e attento; le lezioni si svolgono in un clima sereno e disteso e gli alunni dimostrano interesse e una buona capacità di rapportarsi in modo corretto con l'insegnante. La partecipazione deve essere però continuamente stimolata e sono esigui gli studenti che mostrano entusiasmo nei confronti della disciplina. Per quanto concerne lo studio, questo risulta costante da parte di alcuni alunni, mentre per molti è in funzione della prova di verifica. Numerosi studenti faticano a sganciarsi da uno studio mnemonico e a ragionare sulla lunga durata. La maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati positivi o apprezzabili, nonostante sia stato necessario stimolarli allo studio con puntuali verifiche; pochi alunni, sebbene abbiano raggiunto un profitto sufficiente, manifestano delle fragilità e hanno ancora bisogno di una guida nell'organizzazione degli eventi all'interno dell'asse cronologico.

**Competenze/Abilità raggiunte:***Conoscenze*

- Conoscere i principali avvenimenti e fenomeni storici relativi al periodo XIX – XX secolo, con particolare riferimento all'Europa, ma in una prospettiva tendenzialmente mondiale
- Conoscere alcune interpretazioni fornite dalla storiografia ai fenomeni più rilevanti
- Conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

*Competenze*

- Saper usare adeguatamente lessico e concetti della storiografia
- Saper comprendere le modalità di funzionamento e di trasformazione dei sistemi storico-sociali, con

- particolare riferimento al rapporto causa-effetto
- Saper riproporre un quadro organico del periodo studiato, individuando i rapporti tra fenomeni semplici e complessi e cogliendo i legami tra passato e presente
  - Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali
  - Saper interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.

**Attività relative all'insegnamento trasversale di "Cittadinanza e Costituzione":**

- Discussioni guidate a partire dall'esperienza di vita concreta (scuola, famiglia, società) in merito a concetti riconducibili ai principi fondamentali della Costituzione italiana.

**Altre attività svolte:**

- Di recupero/ potenziamento curricolare
- Integrative (conferenze, visite e viaggi di istruzione)

**Testo adottato:** G. De Vecchi, G. Giovannetti, E. Zanette, *Storia in corso*, vol. 3, Bruno Mondadori Scuola, Milano 2012.

L'uso del libro di testo come strumento di preparazione è affiancato da altri strumenti didattici (vd. sotto) e, talvolta, subordinato a questi ultimi.

**Altri strumenti didattici:**

- Presentazioni Power Point dell'insegnante condivise sul registro elettronico della classe
- Sussidi audiovisivi
- Appunti delle lezioni

**Numero di ore settimanali:** 2

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione dialogata

**Verifiche (almeno 3 per quadrimestre):**

La verifica avviene attraverso interrogazioni orali e prove scritte: questionari semi-strutturati, quesiti a risposta singola e ampie trattazioni.

**Criteri di valutazione:**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

Per quanto concerne l'aspetto cognitivo, la valutazione nell'orale si basa sui seguenti criteri:

- Possesso di nozioni essenziali sull'argomento
- Capacità di espressione chiara, organizzata e corretta a livello terminologico
- Capacità di analisi e sintesi

La valutazione dell'elaborato scritto prende in considerazione:

- Pertinenza, ricchezza e completezza dei contenuti storici
- Elaborazione dei temi e problemi entro adeguate categorie logico-cronologiche
- Consequenzialità logica e organicità
- Specificità del lessico e la correttezza formale

In merito all'aspetto non cognitivo costituiscono inoltre indicatori utili ai fini della valutazione:

- Interesse per la materia e tendenza all'approfondimento
- Attenzione, partecipazione e continuità dell'applicazione.

Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

- **Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento**

La belle époque e la società di massa

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

Lo stalinismo

- **La crisi della civiltà europea**

Il fascismo

La crisi del '29 e il New Deal

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

Il regime nazista

La guerra civile spagnola

La Seconda guerra mondiale

- **Il mondo diviso**

Il secondo dopoguerra

La decolonizzazione (bene quella dell'Asia, cenni a quella dell'Africa)

L'Italia repubblicana (Power Point)

La Costituzione italiana (Power Point)

### **EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**

La guerra fredda (Power Point)

## **SCHEDA DI LINGUA INGLESE**

**Docente:** Tamara Maria Emi Pistis

### **Presentazione della classe**

La classe, che mi è stata affidata solo quest'anno, dal punto di vista umano è piacevole, simpatica, facilmente gestibile, pronta al dialogo e ad un confronto su temi che li toccano da vicino.

Dal punto di vista scolastico, salvo pochi casi, la situazione è sufficientemente positiva. Una parte degli studenti ha mantenuto un impegno serio, assiduo e costante per tutto l'anno, mentre altri si sono impegnati in modo irregolare e superficiale e il loro studio è stato finalizzato soprattutto alle verifiche.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è sufficiente. Alcuni studenti commettono ancora numerosi e, talvolta gravi, errori nell'esposizione scritta e faticano nell'espressione orale poiché la conoscenza grammaticale e il lessico in loro possesso sono scarsi e la pronuncia imprecisa. Tuttavia un buon gruppo si sa esprimere con sufficiente chiarezza ed efficacia comunicativa.

Le competenze linguistiche acquisite sono più che buone per quanto riguarda la 'conoscenza passiva' della lingua poiché quasi tutti gli alunni sono in grado di comprendere un testo scritto o un messaggio orale in modo preciso e veloce.

Una alunna ha sostenuto l'esame PET e lo ha superato con livello B1.

### **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Recupero in itinere nel mese di febbraio.

La classe ha svolto 10 ore di lezione con un docente madrelingua.

Sono stati approfonditi gli argomenti inerenti le diete alternative.

### **Testi adottati**

Tite-Morris-Pozzetti, "Well done! Catering: cooking and service", Eli

Gallager-Galuzzi, "Activating grammar", Pearson

### **Altri strumenti didattici**

LIM, lettore CD

### **Numero di ore settimanali**

3

### **Metodologie adottate**

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Attività proprie del laboratorio linguistico

Problem solving

## **Verifiche**

Verifiche scritte: 4

Verifiche orali: 2/3

## **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

- Cupcake utensils (pagina 68)
- Fruit and vegetables (90)
- Eggs (96)

## **FOOD PRESERVATION**

- Physical methods (116)
- Chemical methods (118)
- Physico-chemical and biological methods (119)
- Preserving food: tin cans (138)

- Pastry recipes (132-133)

## **MENU PLANNING**

- What's in a menu? (142)
- Menu formats (144)
- Understanding menus (146)
- Special menus:
  - Breakfast, lunch and dinner menus (148)
  - English breakfast menus (150)
  - Afternoon tea menus (152)
  - Kid's menus (154)
  - Dessert menus (156)
  - Sweet recipes and wines (158)
  - Cheese menus (160-161)
  - Banqueting and special events menus (162)
  - Religious menus (164-166)

## **CULINARY HABITS**

- British cuisine: traditions and festivities (360-361)
- American cuisine: traditions and festivities (364-365)
- Italian cuisine: traditions and festivities (368-370)
- Food and religious festivals (372-373)

## **GRAMMAR**

The Passive

Reported Speech

- Brief flambé history and flamed dishes (228)
- Buffet service and finger food (230)
- Pairing food and wine (234)

- Serving and pairing desserts with wine (236)
- Spirits and liqueurs (270- 271)
- Juices, milkshakes and frappes (276)
- Happy hour (278)
- Hot drinks: tea and coffee (280)

#### DIET AND NUTRITION

- Organic food and GMOs (190)
- Alternative diets (+ approfondimenti):
  - Macrobiotics (200)
  - Vegetarian (200)
  - Vegan (200)
  - Raw food (201)
  - Fruitarian (201)
  - Dissociated diets (201)
- Slow food (210)

### SCHEDA DI FRANCESE

**Docente: prof.ssa Calogera Rocca**

#### **Presentazione della classe 5D: PRODOTTI DOLCIARI**

- Andamento didattico/disciplinare:

Nel corso dell'anno, gli studenti hanno sempre tenuto un comportamento corretto e abbastanza collaborativo durante l'attività didattica. Quasi tutti hanno acquisito la conoscenza dei temi affrontati ma non tutti hanno raggiunto le abilità richieste in modo adeguato. A causa di lacune nella preparazione di base, un paio di alunni incontrano ancora difficoltà in alcuni obiettivi ma raggiungono un profitto globalmente sufficiente. Qualcuno si è impegnato molto nel recuperare le abilità richieste ed è riuscito anche a raggiungere un profitto globalmente più che sufficiente. Il livello di profitto medio raggiunto dagli studenti è da ritenersi nel complesso soddisfacente.

Si precisa che a causa di numerose attività extracurricolari e delle simulazioni delle prove degli esami di maturità casualmente verificatesi nei giorni di lezione di lingua francese, lo svolgimento del programma ha subito una non indifferente riduzione rispetto a quanto preventivato nel piano di lavoro iniziale.

- Competenze ed abilità raggiunte:

Gli alunni conoscono: Le strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore; Le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso; Le modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali anche con l'ausilio di strumenti multimediali; Le strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo; Il lessico e la fraseologia convenzionale per affrontare

---

situazioni sociali e di lavoro; Gli aspetti socio-culturali della lingua straniera e del linguaggio specifico del settore.

Sanno: esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale, su argomenti di studio e di lavoro; utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; comprendere idee principali e punto di vista in testi relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore; produrre nella forma scritta e orale brevi sintesi e commenti su situazioni relativi al proprio settore di indirizzo; utilizzare lessico e fraseologia di settore; trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

Sono in grado di: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte: studio individuale e recupero in itinere durante la pausa didattica

**Testi adottati:** Arcangela De Carlo, **Le Français de la Pâtisserie**, manuel de langue pour la formation œnogastronomique, HOEPLI.

**Altri strumenti didattici:** materiale multimediale, dispense fornite dall'insegnante

**Numero di ore settimanali:** 3

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Esercitazioni guidate

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE:**

MODULE 4: gâteaux et glaçages

Chocolat

L pâtisserie à la télé

Le meilleur pâtissier

Approfondissement: Le chocolat

MODULE 5: Le dessert  
Desserts et pâtisseries  
Pâtisserie et gâteaux  
Les entremets  
Charlottes et Bavarois  
Crêpes: Crêpes Suzette à l'orange (recette)  
Sorbets et glaces  
Le Biscuit de Savoie (recette)  
Fruits pochés: Poires pochées au safran (recette)  
Fruits flambés  
Coulis  
Tartes aux fruits  
Les meilleurs crémants avec de savoureux desserts  
Bars à Paris

**CIVILISATION** : la France physique ; l'administration en France ; l'Ile de France ; Paris entre passé et avenir : Paris-Brest (recette).

#### **SECONDO QUADRIMESTRE :**

##### **MODULE 6: Le monde de l'œnogastronomie**

Les nouveaux restaurants: Le Speakeasy, La Truffe noire, Ristorante di Como  
Tables en vue: les bistrotts  
Chefs, œnologues et professionnels de l'œnogastronomie: François Adamski  
Le Collège Culinaire de France

##### **MODULE 9: La pâtisserie industrielle**

Boulangerie viennoiserie industrielle  
Techniques adoptées  
Production en lignes continues de viennoiseries  
La surgelation en pâtisserie

**CIVILISATION** : la Provence : la tarte aux amandes, pignons et fleurs d'oranger (recette), le calisson, le nougat.

**VIDEOS**: Paris 1; Paris2; Les bistrotts parisiens au patrimoine UNESCO? (tiré de tv5).

**GRAMMAIRE**: l'accord du participe passé (avec être, avoir, verbes pronominaux) ; les démonstratifs : adjectifs, pronoms et formes neutres ; La forme passive ; Le mode subjonctif : formes et emploi.

#### **Verifiche**

Verifiche scritte: due

Verifiche orali: due

#### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

**Docente: prof. Nicola Pace**

**Presentazione della classe:**

La classe, composta da 18 alunni, è articolata tra coloro che hanno scelto la seconda lingua Francese e coloro che hanno invece optato per la seconda lingua Spagnolo. Gli studenti che studiano spagnolo sono solamente 2. Nel corso dell'anno questi ultimi hanno mantenuto generalmente un comportamento sempre adeguato, manifestando un buon interesse per la disciplina e assimilando i contenuti in modo sufficiente. La partecipazione scolastica e l'impegno pomeridiano sono da considerarsi complessivamente più che sufficienti. Le attività proposte hanno permesso loro e utilizzare i linguaggi settoriali della lingua spagnola allo scopo di interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

**Testi adottati: Al gusto – Corso di spagnolo per istituti alberghieri**

**Numero di ore settimanali: 3**

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata**
- Gruppi di lavoro
- Cooperative learning
- Problem solving

**Verifiche**

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

**PROGRAMMA SVOLTO**

**PRIMO QUADRIMESTRE**

Gramática	Presente de indicativo, Pretérito Perfecto, Pretérito Imperfecto, Pretérito Indefinido, Futuro, Préterito Pluscuamperfecto, Condicional Simple.
-----------	---

Unidad 5 ¡ A comer y beber!	¿Qué van a tomar?	Tipos de menús y su composición Menú del día Menú infantil Menú a la carta Tapas, pinchos y raciones	Conocer las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos. Conocer y elaborar diferentes tipos de menús. Conocer el concepto de tapa, ración y pincho y las convenciones sociales. Conocer los hábitos de bebida en España.
	Las bebidas	Beber en España Una bebida prestigiosa Los vinos Bebidas tradicionales de España	

## SECONDO QUADRIMESTRE

Gramática	Imperativo afirmativo y negativo, Presente de Subjuntivo.		
Unidad 5 ¡ A comer y beber!	Las bebidas	Menú para celíacos Restauración en cruceros	
Unidad 6 Trabajar en la restauración	Buscando empleo	El anuncio de trabajo El currículum vitae La carta de respuesta a un anuncio Autocandidarse	Escribir una carta de respuesta a un anuncio de trabajo. Escribir una carta de candidatura espontánea. Conocer las tipologías de contrato y formación laboral. Redactar el CV. Sostener una entrevista de trabajo.
	De la entrevista al contrato	La entrevista de trabajo Los tipos de contrato Estudiar en Europa	

**Docente: prof.ssa Magni Laura**

**Presentazione della classe:**

Il comportamento è stato sempre corretto e abbastanza collaborativo.

L'impegno scolastico è risultato nell'intero arco dell'anno sufficientemente adeguato alle richieste: gli alunni si sono mantenuti sempre attenti alle lezioni in classe mentre in fase di lavoro domestico e di rielaborazione personale alcuni non hanno dimostrato costanza ed assiduità limitando il loro impegno solo nei momenti precedenti le verifiche.

Gli alunni DVA, DSA e BES godono di alcune misure dispensative legate all'utilizzo di schemi durante le verifiche orali e scritte.

**Competenze ed abilità raggiunte**

- Per funzioni razionali intere e fratte saper impostare lo studio completo.
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione

La maggioranza degli alunni conosce le linee generali del programma previsto, anche se per qualcuno l'acquisizione è avvenuta in modo meccanico e frammentario.

Circa un terzo della classe invece dimostra di aver acquisito discrete abilità e competenze. Le incertezze della maggior parte degli alunni si sono riscontrate soprattutto nello studio teorico della materia mentre nella parte applicativa si sono registrati risultati migliori.

**Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Al termine del primo quadrimestre sono state attivate quattro ore di recupero in itinere per coloro che non avevano raggiunto la sufficienza e comunque in generale la docente è rimasta a disposizione per eventuali richieste di recupero da parte degli alunni.

Nel secondo quadrimestre è stato proposto ad ogni alunno un lavoro di approfondimento personale da presentare alla classe.

**Testo adottato:**

Leonardo Sasso, *La matematica a colori*, vol.4/5 Petrini

**Altri strumenti didattici:**

esercizi tratti da altri testi, fotocopie e schemi forniti dall'insegnante

**Numero di ore settimanali: 3**

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni guidate

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa. Gli argomenti sono stati trattati in modo molto intuitivo e gli esercizi affrontati richiamano prevalentemente i casi più semplici.

**Verifiche**

Verifiche scritte: due/tre (per quadrimestre);

Verifiche orali: due (per quadrimestre)

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE**

Ripasso dei principali contenuti, svolti lo scorso anno, relativi allo studio di funzioni

Proprietà delle funzioni elementari (lineari, quadratiche ed esponenziali): di ogni tipo l'espressione matematica, il dominio, il codominio, il grafico nei vari casi, le proprietà fondamentali, segno e intersezione con gli assi, i limiti ai bordi del dominio, crescita/decrecita, concavità.

Definizione di dominio di una funzione e regole per determinare il dominio di una funzione, intersezione con gli assi, calcolo di limiti, calcolo di limiti contenenti forme di indecisione relativi a funzioni razionali, asintoti (orizzontale, verticale e obliquo) e relativa determinazione.

Concetto di continuità di una funzione. Punti di discontinuità (I,II,III specie).

Questi contenuti sono stati affrontati con particolare riferimento alle funzioni algebriche razionali intere e fratte.

**Derivate**

Introduzione al concetto di derivata.

Il rapporto incrementale di una funzione e significato geometrico

La derivata di una funzione in un punto come limite del rapporto incrementale (relativi esempi di calcolo per semplici funzioni razionali intere di primo e secondo grado).

Significato geometrico della derivata ed equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un punto. Funzioni derivabili. Teorema su continuità e derivabilità di una funzione (senza dimostrazione, solo rappresentazione con i diagrammi di Venn delle funzioni continue e derivabili). Esempio della funzione valore assoluto.

Derivate delle funzioni elementari (costante, potenza con esponente intero e razionale, logaritmo ed esponenziale in base e)

Regole di derivazione: di una somma, di un prodotto, di un quoziente (senza dimostrazione) e di semplici funzioni composte.

Calcolo di derivate di funzioni razionali, e di semplici funzioni irrazionali, logaritmiche ed esponenziali.

Classificazione dei punti di non derivabilità e analisi grafica dei punti angolosi, di cuspidi, a tangente verticale.

Derivate successive, con particolare riferimento alle derivate seconda.

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

Classificazione dei punti di non derivabilità e analisi grafica dei punti angolosi, di cuspidi, a tangente verticale.

Derivate successive, con particolare riferimento alle derivate seconda.

### **Massimi, minimi, flessi**

Funzione crescente e funzione decrescente

Ricerca degli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente.

Il calcolo della derivata prima nello studio di una funzione.

Definizioni di Punti di massimo/minimo assoluti e relativi, punti stazionari

Problemi di massimo e minimo

Funzioni concave e convesse.

Criterio per stabilire la concavità del grafico di una funzione

Il calcolo della derivata seconda nello studio di una funzione.

Punti di flesso, come può essere la tangente nei punti di flesso.

Lo studio di una funzione: dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico (studio completo di funzioni razionali intere e fratte, semplici esempi di funzioni logaritmiche ed esponenziali) e dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche.

## **EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**

Presentazione dei progetti individuali

## **SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE**

**Docente: Chiara Gilardoni**

**Presentazione della classe:**

La classe 5<sup>a</sup> D è composta da 19 alunni di cui 5 maschi e 14 femmine. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico un vivo interesse per la disciplina. Fin dall'inizio il gruppo ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di quasi la totalità della classe. La classe ha rivelato ottime capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Alcuni alunni hanno lavorato anche per il piacere del miglioramento delle proprie prestazioni, mettendo in luce l'aspetto competitivo della disciplina. Gli studenti hanno sempre rispettato gli attrezzi e le attrezzature della palestra e hanno portato abbastanza regolarmente il materiale necessario. L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte della classe hanno quindi permesso di lavorare in un clima favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato buono.

**Competenze ed abilità raggiunte**

- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- Sviluppo di un'attività motoria complessa adeguata a una maturazione personale
- Conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione
- Conoscenza e applicazione delle strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- Affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- Svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola
- Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- Riconoscere le principali capacità coordinative coinvolte nei vari movimenti
- Conoscenza delle capacità condizionali attraverso esercitazioni aerobiche, di mobilità, di forza e di velocità
- Conoscenze relative all'educazione e alla sicurezza attraverso l'interiorizzazione e messa in pratica delle regole di comportamento in palestra, del corretto utilizzo delle attrezzature e delle regole dei giochi sportivi trattati
- Saper mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

**Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

**Testo adottato:**

“Il Diario di scienze motorie sportive” di Marisa Vicini - Archimede edizione

**Altri strumenti didattici:**

Tipologia di upload: video

**Numero di ore settimanali: 2**

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche

### **Verifiche**

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (per quadrimestre)

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE:**

#### TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Mobilità articolare

#### MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

#### CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: IL TCHOUKBALL

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

#### ARGOMENTO TEORICO

- Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare

### **SECONDO QUADRIMESTRE:**

#### MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella

Progettare e proporre ai compagni una: *“Lezione da Maestro”*

Riconoscere ed illustrare l’aspetto sociale ed educativo dello sport

#### GIOCHI SPORTIVI

- Pallamano, Pallavolo, Baseball, Unihockey, Ultimate
- Assumere i diversi ruoli in campo
- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata

#### ARGOMENTO TEORICO

- La sicurezza in palestra

## EVENTUALI ATTIVITA' CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- Tornei durante la Festa dello Sport di Unihockey , Ultimate, Pallavolo e Calcio

### SCHEDA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEGLI ALIMENTI

**Docente: MARTORANA ALESSANDRO**

**Itp: MASTROIANNI FABIANA**

#### **Presentazione della classe:**

- Andamento didattico/disciplinare

Durante tutto l'anno scolastico il comportamento disciplinare della classe è stato sempre corretto, permettendo lo svolgimento delle lezioni con adeguata serenità. Dal punto di vista didattico, l'impegno non è sempre stato adeguato e per alcuni argomenti è stato necessario prevedere degli interventi di recupero.

- Competenze ed abilità raggiunte

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi della composizione degli alimenti;
- attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

Per tali competenze, il livello raggiunto è sufficiente.

Per la disciplina specifica, le conoscenze riguardanti i seguenti argomenti:

argomento	livello di conoscenza
Metodi di campionamento	sufficiente
Metodi di analisi chimico-fisiche dei grassi	sufficiente
Metodi di analisi chimico-fisiche delle farine	sufficiente
Metodi di analisi chimico-fisiche delle acque per le produzioni dolciarie e da forno	sufficiente
Metodi di analisi chimico-fisiche degli alimenti contenenti proteine	sufficiente

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte:

Al termine del primo quadrimestre è stato dedicato un periodo di 2 settimane (4 lezioni) per il recupero dei debiti risultati dallo scrutinio del primo quadrimestre. Alla verifica, tutti i debiti sono risultati saldati.

#### **Testi adottati:**

Carmelo Pescatore - CHIMICA PER LA PASTICCERIA - Simone per la scuola

#### **approfondimenti su:**

Cabras, Tuberoso - ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI - Piccin

Quaderni di chimica analitica dell'IIS 'Santoni' di Pisa (scaricabili gratuitamente dal web)

**Altri strumenti didattici:**

mappe concettuali proiettate alla LIM e distribuite alla classe.

**Numero di ore settimanali:**

2 ore settimanali entrambe in co-presenza con l'itp.

**Metodologie adottate:**

lezione frontale e dialogata

laboratorio di chimica

**Verifiche**

Verifiche scritte: 3 a quadrimestre

Verifiche orali: 1 a quadrimestre

Verifiche pratiche: 2 a quadrimestre

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE**

metodi analitici strumentali:

analisi cromatografica

principi della cromatografia

cromatografia su strato sottile (TLC)

mono-direzionale e bi-direzionale

relazione tra concentrazione e area della macchia

cromatografia in colonna

esclusione di dimensioni

scambio ionico

ad adsorbimento

caratteristiche dello strumento

tipi di colonne

valvola di campionamento

rilevatori

equazione di van Deemter e numero di piatti teorici

analisi in gradiente di eluizione

relazione tra concentrazione e area del picco

metodo dello standard interno

gas-cromatografia

caratteristiche dello strumento

equazione di van Deemter e numero di piatti teorici

analisi a gradiente di temperatura

relazione tra concentrazione e area del picco

metodo dello standard interno

analisi ottica

spettrofotometria

le onde elettromagnetiche

l'assorbimento della luce: legge di Lambert - Beer  
assorbimento atomico

- campo di applicazione
- caratteristiche dello strumento
  - lampade a catodo cavo
  - atomizzatori
    - fornetto di grafite
    - fiamma
  - monocromatore
  - rilevatore

assorbimento molecolare UV-Vis

- caratteristiche dello strumento
  - monoraggio e doppio raggio
  - chopper
- sorgenti di radiazioni
  - lampade a deuterio (UV)
  - lampade alogene (VIS)
- monocromatori
  - reticolo a trasmissione
  - reticolo a riflessione
    - piano
    - concavo
- filtri ottici
- rilevatori
  - fotocellule
  - tubi fotomoltiplicatori
  - batterie di diodi

analisi con retta di taratura  
analisi con aggiunte standard

determinazione spettrofotometrica del rame nel vino bianco

rifrattometria

- legge di Snell

polarimetria

- potere rotatorio specifico
- relazione tra angolo di deviazione della luce polarizzata e concentrazione di una soluzione

analisi dei prodotti alimentari di interesse per la pasticceria

latte

- acidità del latte
- azoto totale (kjeldhal)
- proteine totali
- lattosio
- lattodensimetro
  - annacquamento
- ceneri

determinazione dell'acidità del latte e di prodotti derivati dal latte

## SECONDO QUADRIMESTRE

analisi dei prodotti alimentari di interesse per la pasticceria

farina

tipi di farine

aspetto fisico dei grani di amido a seconda del cereale di origine

umidità della farina

ceneri della farina

analisi reologiche degli impasti di farina e acqua

forza di una farina (alveografo di Chopin)

quantitativo ottimale di acqua nell'impasto (farinografo)

saggio Pekar sulla farina (conservazione)

alimenti grassi

olio

burro

margarina

acidità libera

numero di perossido

numero di iodio

frazione saponificabile

acqua

caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua

pH dell'acqua

alcalinità

residuo fisso

alcalinità dell'acqua

durezza temporanea e permanente

ioni disciolti

con assorbimento atomico

con cromatografia a scambio ionico

sostanze disciolte tollerate e indesiderate

possibili contaminazioni

determinazione del residuo fisso a 180°C

uova

caratterizzazione delle uova (Cat. A, Cat. B)

proteine nelle uova

grassi nelle uova

esame per spreatura

esame del guscio

esame della camera d'aria

posizione del tuorlo

caratterizzazione delle uova mediante spreatura

metodi di raccolta dei campioni per l'analisi

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

analisi dei prodotti alimentari di interesse per la pasticceria

zuccheri e prodotti dolcificanti

zuccheri	determinazione degli zuccheri riducenti (metodo Fehling)
	densimetria
	rifrattometria
miele	determinazione degli zuccheri riducenti (metodo Fehling)
	umidità
	acidità
	conducibilità elettrica
	indice diastatico

#### **SCHEDA DI**

### **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

**Docente:** GIUSEPPE VILLA

#### **Presentazione della classe**

##### **Andamento didattico/disciplinare**

La classe si è distinta per attenzione ed impegno nelle lezioni di laboratorio, mostrando quasi sempre impegno e dedizione alla materia, anche attraverso la disponibilità di alcuni alunni ad eventi enogastronomici che si sono svolti durante l'anno scolastico. Vi sono inoltre studenti che per impegno e risultati hanno raggiunto una discreta preparazione. La maggior parte degli alunni ha partecipato con attenzione e risposto positivamente ai compiti assegnati. Come rendimento non sono emerse situazioni particolarmente negative. I tempi di assimilazione sono risultati abbastanza brevi. Dal punto di vista prettamente disciplinare non sono emersi problemi particolari. Gli alunni certificata DA non hanno seguito una programmazione facilitata, le verifiche invece sono sempre state effettuate con integrazione di domande orali laddove necessitavano. Infine va ricordato che dal 5 al 19 settembre 2018 gli studenti hanno effettuato lo stage presso strutture professionali del territorio, completando così le ore previste dalla normativa vigente.

##### **Competenze ed abilità raggiunte**

Nel rispetto dei nuclei tematici fondamentali proposti dal MIUR, alimentazione e nutrizione, il cliente e le sue esigenze, sicurezza, tracciabilità e certificazione, la promozione del "MADE IN ITALY" e la valorizzazione del territorio sono state raggiunte le seguenti competenze ed abilità.

##### **Competenze**

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.

-progettare produzioni dolciarie che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali per la promozione del Made in Italy;

- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

### **Abilità**

-Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.

- Calcolare i costi di produzione specifici del settore.

- Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.

- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.

Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.

- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.

- Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.

- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.

**Rispetto all'insegnamento trasversale di "cittadinanza e costituzione" il contributo della disciplina si è attestato sulle seguenti scelte in merito alle competenze chiave:**

- Imparare a imparare

- Comunicare

- Collaborare e partecipare

- Agire in modo autonomo e responsabile

- Progettare

- Risolvere problemi

- Individuare collegamenti e relazioni

**Rispetto all'educazione trasversale alla sicurezza, il contributo della disciplina si è attestato sulle seguenti scelte:**

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti .

### **Recuperi effettuati**

L'attività di recupero in itinere è stata effettuata durante il secondo quadrimestre. Si segnala, da parte di pochi studenti, la mancanza di rispetto nella consegna dei compiti assegnati.

### **Attività**

Interdisciplinare: progettazione UDA .

Per quanto riguarda l'UDA, il CDC ha approvato in data 23/10/2018 il seguente percorso:

"Planning My Sweet Product, Project My Future"

Attività svolte:

-Lezione di presentazione del progetto.

- Produzione pratica in laboratorio dei progetti individuali.

- Power point conclusivo dei risultati delle varie fasi.

- Partecipazione al concorso di cucina, indetto dall'Associazione Cuochi di Lecco, con l'alunna Nonni.

### **Testi adottati:**

-Tecniche di pasticceria (Alma Plan)

- In Cucina 5° anno (Mondadori)

**Numero di ore settimanali:** tre

### **Verifiche**

Primo quadrimestre: 1 verifiche scritta, 3 relazioni/prove in laboratorio, 1 verifica orale.

Secondo quadrimestre: 2 relazioni/ prove in laboratorio, 2 simulazioni scritte d'esame, 1 verifica pratica.

Modalità: prove scritte programmate (strutturate e/o con domande aperte), prove orali programmate, simulazioni d'esame, esercitazioni, relazioni di laboratorio.

### **Criteri di valutazione**

Per la valutazione è stata utilizzata la tabella Conoscenze/Competenze approvata dal Collegio Docenti e acquisita dal CDC.

### **Metodologie e strumenti adottati**

Il percorso di insegnamento-apprendimento è stato realizzato tramite lezioni partecipate, conversazioni e discussioni guidate, gruppi di lavoro, simulazioni d'esame, consultazione di libri, documenti e internet a scopo di ricerca.

Le lezioni sono state organizzate con la seguente modalità: aula, laboratorio.

Inoltre sono state effettuate visite didattiche ed incontri con esperti del settore (vedi PCTO).

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **Argomenti trattati in classe:**

Prodotti km 0

Territorio e marketing

Marchi di qualità e altre tutele alimentari

Etichette alimentari

Sistema UNI EN ISO

Tipicità territoriali

La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

Food Cost

Regole per stesura menu, stagionalità

Differenze fra menu ristorazione commerciale e collettiva

Gli stili alimentari: religione mussulmana, religione ebraica. Stili alimentari particolari: vegetariani, vegani.

Il banqueting e le offerte di prodotti dolciari adeguati.

#### **Argomenti e prodotti dolciari trattati e realizzati in laboratorio:**

Bonnet al vapore con salsa al cioccolato bianco

Quenelle di mousse al cioccolato bianco con cialde al cacao

Tortino al cioccolato gianduia e nocciole

Vol au vent crema al caffè

Bicchierini di tiramisù

Bigné con crema alla vaniglia

crostatine alla frutta

biscotti al limone

cioccolatini

Tartelletta "Rocher"

Frollini vegani con quinoa

Gelato alla nocciola IGP con panna e cacao

Tartellette Mascarpone e Lamponi

Torta al cioccolato fondente e lamponi

Torta '900

Mirror cake alla fragola con basilico ligure e Lime

Semifreddo Nutella, lamponi e arachidi salate  
Mono mousse cioccolato bianco e lamponi su pasta frolla gluten free  
Gelato al cioccolato  
Gelato fior di panna  
Panificazione con prodotti vari  
Pasticceria mignon  
Éclairs di tre gusti con glassa a specchio  
Torta Saint Honoré  
Moretti con confettura di albicocche bio  
Tartellette al cioccolato di Modica e lamponi  
Crostatina di frolla montata con burro di cascina  
Crema frangipane con mandorle bio  
Paris Brest con crema al pistacchio di Bronte  
Crostatina con frolla di farina di mandorle bio e crema al the matcha  
Tiramisù foresta nera  
Cheesecake con base croccante  
La tradizionale pignone pasquale  
Corona di pan brioche con farina di kamut  
Tris cheese cake: con glassa al melone gluten free; ai lamponi veg; alla Nutella

#### **EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**

Alcune preparazioni dolciarie del territorio  
Differenze fra banqueting e Catering  
Prospettive e pianificazione del servizio banqueting  
La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature  
Incontri formativi con esperti del settore dolciario industriale e della formazione post diploma.

In data 7 giugno è prevista infine una simulazione del colloquio d'esame.

**SCHEDA DI  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Docente: PROF. SSA CHIESA FRANCESCA**

**Docente ITP: MASTROIANNI FABIANA**

**Presentazione della classe:**

*Andamento didattico/disciplinare*

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la maggior parte degli alunni della classe 5D ha dimostrato, in generale, un atteggiamento positivo e rispettoso delle regole, un livello di socializzazione buono e quasi sempre collaborativo; anche il rapporto con gli insegnanti è risultato in generale corretto.

Dal punto di vista didattico, alcuni alunni sono apparsi diligenti, motivati, interessati ed impegnati mentre altri hanno assunto talvolta un atteggiamento passivo. L'attenzione in classe è stata per alcuni limitata e ed è stato talvolta necessario richiamarne l'attenzione e stimolare la partecipazione alle attività didattiche. Ci sono alcuni alunni che hanno mostrato incertezze nel porsi in forma autonoma e critica di fronte all'impegno scolastico e agli argomenti trattati, ci sono invece alunni che hanno lavorato con discreta e apprezzabile continuità, evidenziando un rapporto consapevole nei confronti dello studio e mostrando discrete capacità di ascolto, di comprensione e di rielaborazione personale degli argomenti proposti; costoro hanno affiancato a tutto ciò un impegno sempre costante, che ha permesso loro di raggiungere un discreto e, in alcuni casi, anche buon profitto complessivo. La partecipazione è stata significativa nelle attività di laboratorio in cui gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito competenze di buon livello.

All'interno del gruppo classe sono presenti diversi alunni con Bisogni Educativi Speciali; per ciascuno di essi sono state adottate misure dispensative, strumenti compensativi e strategie personalizzate attraverso la redazione di PDP e PEI.

***Competenze ed abilità raggiunte***

Nel rispetto dei nuclei tematici fondamentali proposti dal MIUR, alimentazione e nutrizione, il cliente e le sue esigenze, sicurezza, tracciabilità e certificazione, la promozione del "MADE IN ITALY" e la valorizzazione del territorio sono state raggiunte le seguenti competenze ed abilità.

**COMPETENZE:**

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze mediante le attività di PCTO</b>
Formulare menu funzionali alle diverse condizioni fisiologiche o patologiche della clientela.	La bioenergetica Il dispendio energetico Il fabbisogno energetico Esercizi per formulare una dieta equilibrata Il bilancio energetico Il peso corporeo La composizione corporea Gli standard nutrizionali Le linee guida I modelli grafici Le tipologie dietetiche	Gestire le attività inerenti il proprio profilo professionale.  Intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività delle strutture ricettive-

	<p>Attività fisica e salute</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nell'età evolutiva, l'anziano, la gravidanza, l'allattamento</p> <p>Conoscere le principali indicazioni di una dieta razionale ed equilibrata nelle diverse patologie. Alimentazione: prevenzione e terapia La relazione alimentazione e cancro Le malattie cardiovascolari L'alimentazione e l'invecchiamento Le reazioni avverse agli alimenti Le malnutrizioni Il diabete Le dislipidemie L'ipertensione arteriosa</p> <p>I principali regimi dietetici</p>	<p>ristorative, in relazione alle diverse esigenze della clientela</p> <p>Abituarsi a diventare flessibili nell'affrontare i problemi ed essere disponibili al cambiamento ed imparare a relazionarsi con i propri interlocutori in modo corretto anche lavorando in team</p> <p>Aver coscienza dei propri diritti e doveri alla sicurezza nel proprio ambito di lavoro</p>
--	---	---

**COMPETENZE:**

- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Individuare le nuove tendenze di filiera

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze da acquisire mediante le attività di asl</b>
Individuare gli agenti responsabili delle contaminazioni di maggior rilievo per il settore dei prodotti dolciari e da forno.	Conoscere le principali cause di contaminazione microbiologica degli alimenti, le circostanze che le favoriscono e gli effetti.	Gestire le attività inerenti il proprio profilo professionale.

<p>Comprendere i fattori che influenzano la crescita delle forme microbiche. Applicare nel reparto di lavoro le conoscenze acquisite.</p>	<p>Conoscere le diverse forme microbiche, la loro struttura, le loro caratteristiche in relazione a temperatura, ossigeno Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e i rischi per la salute dell'uomo</p>	<p>Intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività delle strutture ricettive-ristorative, in relazione alle diverse esigenze della clientela</p>
<p>Individuare le tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne i risultati</p>	<p>Conoscere le principali analisi microbiologiche effettuate sui prodotti dolciari Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle principali materie prime del settore dolciario</p>	<p>Abituarsi a diventare flessibili nell'affrontare i problemi ed essere disponibili al cambiamento ed imparare a relazionarsi con i propri interlocutori in modo corretto anche lavorando in team</p>
<p>Saper riconoscere, prevenire e gestire i rischi di contaminazione degli alimenti. Saper interpretare un piano di autocontrollo e comprenderne l'importanza nell'industria agroalimentare, ai fini della sicurezza igienico-sanitaria. Saper redigere un piano di HACCP.</p>	<p>Conoscere i criteri di qualità degli alimenti e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Conoscere il sistema HACCP.  Certificazione di qualità e normativa igienico-sanitaria. Autocontrollo e sistema HACCP. Igiene delle materie prime, dei locali, degli impianti e delle attrezzature. Igiene del personale. Sanificazione degli ambienti</p>	<p>Aver coscienza dei propri diritti e doveri alla sicurezza nel proprio ambito di lavoro</p>
<p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Conoscere le nuove tendenze in ambito alimentare Processi innovativi nella filiera alimentare. Alimenti particolari, "nuovi alimenti", integratori, alimenti alleggeriti o "light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementati. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare (dietetici e per la prima infanzia), alimenti funzionali (functional foods), alimenti geneticamente modificati, alimenti e nanotecnologie</p>	

RISPETTO ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" IL CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA SI ATTESTERA' SULLE SEGUENTI SCELTE (DI CONTENUTO E METODOLOGICHE):

Competenze chiave di Cittadinanza individuate nel regolamento sull'obbligo scolastico	Abilità	Conoscenze
5) Progettare	Saper costruire tabelle e grafici, in base ai dati ottenuti	far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.  Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
6) Risolvere problemi	Saper utilizzare strategie per prendere decisioni, progettare soluzioni e metter a punto soluzioni diverse per individuare guasti e disfunzioni (ambientali, sanitarie, alimentari).	Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi della disciplina
7) Individuare collegamenti e relazioni	Saper esercitare processi cognitivi, quali il riconoscimento e la comprensione di un dato problema, la formulazione di un problema, la scelta di una strategia di risoluzione di un problema	Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura
8) Acquisire ed interpretare l'informazione		

	<p>Saper individuare e descrivere cause ed effetti dei fenomeni.</p> <p>Saper leggere ed interpretare tabelle e grafici.</p> <p>Saper reperire informazioni da internet e da testi di vario genere sapendo selezionare ciò che è importante</p>	<p>sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica</p> <p>Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni</p>
--	---	--

**RISPETTO ALL'EDUCAZIONE TRASVERSALE ALLA SICUREZZA, IL CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA SI ATTESTERA' SULLE SEGUENTI SCELTE (DI CONTENUTO E METODOLOGICHE):**

<b>Competenze relative all'educazione alla sicurezza</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

*Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte*

*Recuperi effettuati*

L'attività di *recupero in itinere* è stata effettuata durante il secondo quadrimestre per tre studenti. Per il recupero del metodo di studio è stata richiesta la compilazione di schemi, in modo da sviluppare le capacità

di schematizzare e sintetizzare. Di fondamentale importanza è stato affrontare le lezioni con un approccio diverso da quello precedente, utilizzare semplici schemi per il raggiungimento dei contenuti irrinunciabili e a fare a volte una lettura orientativa del testo. Durante tutto l'anno scolastico inoltre, alcune lezioni o parti di esse sono state dedicate al ripasso di argomenti precedentemente trattati; come pure le verifiche orali e la correzione delle verifiche scritte hanno costituito un mezzo per ripetere l'argomento, correggere errori comuni o false interpretazioni delle domande.

Sono state promosse attività personalizzate da svolgere a casa e in aula (simulazioni d'Esame), al fine di preparare gli alunni alla seconda prova scritta. Si sottolinea il ritardo nella consegna dei lavori affidati da parte di alcuni studenti, indice di poca organizzazione e difficoltà nel lavorare autonomamente.

#### *Attività*

- Interdisciplinare: progettazione UDA
- Di laboratorio di microbiologia
- Di approfondimenti guidati, lettura e commento di documenti scientifici, argomenti di attualità in rete, esercitazioni di consolidamento delle competenze attraverso simulazioni d'esame preparate dal docente.

#### *Progettazione UDA*

##### *Planning my sweet product, project my future*

Conoscere i criteri di qualità degli alimenti e i principi fondamentali della sicurezza alimentare.

Saper elaborare una scheda per il calcolo delle chilocalorie e una scheda nutrizionale delle ricette. Saper valutare una ricetta in relazione ad una dieta equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche.

#### *Progettazione attività di laboratorio di microbiologia*

- Norme di sicurezza in laboratorio
- La relazione di laboratorio: schema generale di stesura della relazione
- Strumenti e attrezzature del laboratorio di microbiologia; il microscopio
- Il pH degli alimenti
- Preparazione vetrini e uso dei diversi obiettivi
- Agenti responsabili delle principali contaminazioni dei prodotti dolciari; identificazione dei batteri, lieviti e muffe
- I terreni di coltura

#### **Testi adottati:**

ALMA - Scienza e cultura dell'alimentazione. P. dolciari. Ed. Plan. Volume A

ALMA - Scienza e cultura dell'alimentazione. P. dolciari. Ed. Plan. Volume B

#### **Numero di ore settimanali:** tre

#### **Metodologie e strumenti adottati**

Il percorso di insegnamento-apprendimento è stato realizzato tramite lezioni partecipate, conversazioni e discussioni guidate, gruppi di lavoro, simulazioni d'esame, consultazione di libri, documenti e internet a scopo di ricerca. Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, riassunti, mappe e schemi sono serviti agli studenti per l'autovalutazione. Le lezioni sono state organizzate con la seguente modalità:

- Comunicazione chiara e sistematica delle abilità/conoscenze disciplinari e definizione delle

- competenze da raggiungere
- Controllo di necessari prerequisiti
- Momento informativo, organizzazione delle informazioni e discussione guidata
- Compresenza tecnico di laboratorio di microbiologia
- Verifica delle competenze

In merito alle strategie di inclusione, il docente ha utilizzato strategie metodologiche e didattiche specifiche, strumenti compensativi, misure dispensative e criteri e modalità di verifica e di valutazione personalizzate. Gli strumenti utilizzati: materiale di supporto fornito dal docente, LIM, libri di testo, siti web dedicati, tabelle, formulazione di mappe, schemi, relazioni, slide fornite dal docente, aula, LIM, tabelle, fotocopie fornite dall'insegnante, documenti, siti web dedicati dai quali poter trarre informazioni e approfondimenti. Utilizzo costante del registro elettronico – sezione didattica – per appunti, slide, esercizi, materiale di approfondimento forniti dal docente

### **Verifiche**

- Primo quadrimestre: 3 verifiche scritte, 2 relazioni di laboratorio, 1 verifica orale. Successivamente al recupero in itinere: una prova scritta.
- Secondo quadrimestre: 2 verifiche scritte, 2 relazioni di laboratorio, 2 simulazioni scritte d'esame, 1 verifica orale.
- Verifiche scritte ed orali di recupero personalizzate durante tutto l'anno scolastico.

La verifica del processo di apprendimento è stata attivata al completamento di ogni blocco tematico.

*Modalità:* prove scritte programmate (strutturate e/o con domande aperte), prove orali programmate, simulazioni d'esame, esercitazioni, relazioni di laboratorio.

Criteri di valutazione

Per la valutazione è stata utilizzata la tabella Conoscenze/Competenze approvata dal Collegio Docenti e acquisita dal CDC. Nelle prove, il voto è stato determinato dalla proporzione tra punteggio ottenuto e punteggio totale. La sufficienza è stata attribuita al 60% del punteggio totale.

Nelle simulazioni di seconda prova è stata utilizzata la scala di misurazione in ventesimi, utilizzando la griglia proposta dal MIUR, suddivisa in quattro indicatori.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

Il programma è stato svolto seguendo i libri di testo adottati e fornendo materiale di approfondimento relativo ai seguenti argomenti:

- Alimentazione in condizioni fisiologiche
- Linee guida per una sana alimentazione
- Celiachia e biomolecole
- Tecniche analitiche di controllo microbiologico
- Etichettatura
- Contaminazioni
- Schede nutrizionali e relative procedure
- Macronutrienti
- Appunti *novel food* e innovazioni tecnologiche
- Testi di simulazioni ed esami di Stato degli anni precedenti

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **ALIMENTAZIONE PER PERSONE SANE**

### *Il bisogno di energia*

Bioenergetica, l'apporto energetico, il dispendio energetico, il fabbisogno energetico, il bilancio energetico, il peso corporeo, metabolismo basale (MB), livello di attività fisica (LAF), IMC. la composizione corporea.

### *Principi di alimentazione equilibrata*

Le raccomandazioni nutrizionali, gli standard nutrizionali, LARN e dieta equilibrata, le linee guida per una sana e corretta alimentazione, i modelli grafici, le tipologie dietetiche, attività fisica e salute. Funzioni dei nutrienti e fabbisogni; dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata per adulti.

### *Alimentazione in condizioni fisiologiche*

- La dieta e lo stile di vita nelle diverse fasi della vita.
- L'età evolutiva. FE, fabbisogni in nutrienti, ricambio idrico. Allattamento naturale e suoi vantaggi. Latte materno e latte vaccino: differenze qualitative e quantitative. Regolazione della lattazione. Modifiche del latte nel tempo: colostro, latte di transizione, latte maturo. Allattamento materno a richiesta, raccomandazioni OMS. Allattamento artificiale, latti funzionali. Alimentazione complementare o svezzamento, FE, fabbisogno in nutrienti, regole generali. Le due fasi dello svezzamento: linee guida.
- Le basi della corretta alimentazione: linee da seguire dopo il primo anno di vita.
- 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> anno di vita: criteri generali per la preparazione dei pasti, alimenti ed errori da evitare.
- Età prescolare e scolare (3-10 anni): consolidamento delle abitudini alimentari, varietà, attività fisica, alimenti ed errori da evitare.
- Pubertà e adolescenza: crescita, fabbisogno in nutrienti, FE maschi e femmine, alimenti ed errori da evitare.
- L'anziano: riflessi della senescenza sull'alimentazione: modificazioni fisiologiche (variazione della composizione corporea, variazione dell'apparato digerente, diminuzione delle funzioni sensorie), cause psicologiche, socio-economiche e sanitarie. Principali errori alimentari degli anziani: sovralimentazione e malnutrizioni per difetto. Bisogni nutrizionali dell'anziano: MB, FE, fabbisogno in nutrienti. Dieta equilibrata dell'anziano: moderazione e varietà. Indicazioni dietetiche nella terza età: regole da seguire e cibi da evitare.
- La gravidanza e l'allattamento: cambiamenti dell'organismo della donna in gravidanza. Malnutrizioni in gravidanza. Incremento ponderale, MB e FE, fabbisogno in nutrienti. Indicazioni dietetiche durante la gravidanza: regole da seguire e cibi da evitare. Allattamento: come cambiano i bisogni alimentari (FE, proteine e altri nutrienti). Indicazioni dietetiche durante l'allattamento: regole da seguire e cibi da evitare.

### **ALIMENTAZIONE E SALUTE**

#### *Alimentazione e prevenzione*

Alimentazione: prevenzione e terapia, la relazione alimentazione-cancro, l'alimentazione e malattie cardiovascolari, l'alimentazione e l'invecchiamento.

#### *Le malattie correlate all'alimentazione*

Le reazioni avverse agli alimenti, le intolleranze, intolleranza al lattosio, celiachia.

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

Le allergie alimentari, la sotto nutrizione, l'obesità il diabete mellito, MCV, dislipidemie, l'ipertensione arteriosa, la sindrome metabolica, iperuricemia e gotta, favismo e fenilchetonuria, disturbi del comportamento alimentare.

### **LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

### *La qualità*

La qualità totale, la certificazione ISO 9000, la produzione biologica, la lotta integrata, la filiera corta e il chilometro zero, la tutela della tipicità,

### *La sicurezza alimentare*

Le strategie europee, la rintracciabilità, il sistema HACCP, il piano di autocontrollo. Attuazione del sistema HACCP: gruppo HACCP, i sette principi HACCP e loro applicazione. Diagramma di flusso. Analisi dei rischi. Come identificare i CCP, determinazione dei punti critici. Sistemi di monitoraggio. Azioni correttive. Verifica e documentazione. I manuali di corretta prassi igienica.

### *L'etichettatura dei prodotti alimentari*

Aspetti grafici, indicazioni obbligatorie.

## **LE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE**

### *Prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare*

Sicurezza igienica nei servizi ristorativi. Ripasso delle contaminazioni chimica, fisica e biologica (batteri, muffe, lieviti, parassiti). Parametri di crescita dei microrganismi.

### *Tecniche analitiche di controllo microbiologico*

I criteri microbiologici, il quadro normativo, il campionamento, i terreni di coltura e le tecniche di semina.

### ***Argomenti che si svolgeranno dopo l'approvazione del documento di classe***

- Principali regimi dietetici: dieta ipocalorica, iposodica, ipoproteica, ipercalorica, dieta nel diabete, dieta e le dislipidemie.
- Cenni alle nuove tendenze e prodotti alimentari e alle religioni e consuetudini alimentari

## **SCHEMA DI DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA**

**Docente:** Prof. Giovanni Pasquini

### **Presentazione della classe 5D – A.s. 2018/19:**

La classe, durante l'anno scolastico che volge al termine, ha intrapreso un percorso segnato da un ritmo costante sia nella preparazione che nello studio. Il volume e il carico di lavoro previsto dal programma non potevano, naturalmente, concedere pause troppo prolungate a parte i necessari approfondimenti sulle tematiche principali dell'anno quali, ad esempio, quelle legate al Marketing. Quanto a competenze e abilità raggiunte, è necessario rilevare come la classe si presenti in maniera piuttosto omogenea, a parte una minoranza che spicca alta capacità rielaborativa. Trattasi di ragazzi estremamente motivati che hanno

---

dimostrato grande interesse e attitudine nei confronti della materia e impegno nello studio e negli approfondimenti;

Da un punto di vista didattico/disciplinare, la classe s'è dimostrata solitamente rispettosa senza comportamenti scomposti particolarmente significativi. L'impegno nello studio è stato abbastanza continuo.

Venerdì 15 Febbraio 2019 s'è svolto un incontro col Dr. Paolo Rigamonti, Amministratore delegato della multinazionale del settore alimentare Mars Italia S.p.A, con sede a Milano. Il tema dell'incontro verteva sulle strategie di Marketing della società sia in ambito locale che internazionale. I ragazzi hanno redatto una relazione che è stata oggetto di valutazione e che potrà esser oggetto di approfondimenti orali in sede di esame di stato.

**Testi adottati:** Non esiste un libro di testo ufficiale. Si allegano le fotocopie fornite di volta in volta dal docente.

**Numero di ore settimanali:** due.

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi;
- Lezione frontale dialogata;
- Dibattito sulle tematiche oggetto di studio rapportandole a casi pratici aziendali;
- Problem solving.

**Verifiche**

Verifiche scritte: 2 nel 1° Quadrimestre, 2 nel 2° Quadrimestre

Verifiche orali: 2 nel 1° Quadrimestre, 2 nel 2° Quadrimestre

Relazione scritta: 1 nel 2° Quadrimestre (Valutata)

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

**PROGRAMMA SVOLTO  
PRIMO QUADRIMESTRE**

1.L'imposta sul valore aggiunto

- Iva e campo di applicazione
- Caratteristiche dell'Iva e aliquote in vigore
- Calcolo dell'Iva da versare
- Termini e modalità di versamento
- Adempimenti Iva dell'impresa
- Scorporo dell'Iva

2.Le operazioni IVA e la base imponibile

- Operazioni e normativa Iva
- Base imponibile e totale fattura

3.Lo scontrino e la ricevuta fiscale

4.Il Marketing strategico

- Fasi del Marketing strategico
- Fonti informative
- Analisi interna
- Calcolo della quota di mercato
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- Segmentazione del mercato
- Obiettivi strategici
- Marketing mix: le 4 "P"

5.Il Marketing operativo

- Caratteristiche del prodotto
- Ciclo di vita del prodotto: analisi grafico
- Utilizzo della leva del prezzo
- Canali di distribuzione
- Comunicazione

## 6. Il Web Marketing

- Evoluzione e caratteri del Marketing digitale
- Strumenti del Web Marketing

## 7. Il Marketing plan

- Piano di Marketing di una piccola impresa
- Piano di Marketing di un'impresa medio/grande

## 8. La pianificazione e la programmazione

- Scelta strategica
- Fattori determinanti per la strategia aziendale
- L'analisi SWOT
- Vision e Mission dell'impresa
- Rapporto fra pianificazione e programmazione aziendale
- Vantaggio competitivo
- Leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
- Funzioni del controllo di gestione

## 8. Il budget

- Obiettivi del budget e centri di responsabilità
- Budget incrementativo, scorrevole, flessibile e a base zero
- Differenza fra Bilancio d'esercizio e Budget
- Articolazione del Budget: B. degli investimenti, economico, finanziario e di esercizio

## 9. Costi e prezzi nella ristorazione

- Perché calcolarli
- Prerequisiti
- Calcolare il food cost
- Food cost di prodotto
- Food cost massimo, effettivo, potenziale, standard
- Prezzo di vendita
- Metodi di formazione dei prezzi
- Beverage cost e prezzi del vino

**SCHEDA DI  
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**Docente: STEFANO MONTANELLI**

**Presentazione della classe:**

**- Andamento didattico/disciplinare**

La classe è composta da diciotto alunni, quattro maschi e quattordici femmine, tra cui diversi alunni con bisogni educativi speciali (due alunni DA, tre alunni DSA e due con BES).

Dal punto di vista relazionale il profilo della classe appare disomogeneo, vi sono tre gruppi distinti che non sempre cooperano durante le lezioni, si evidenziano stili relazionali assertivi e passivi che influiscono notevolmente sulle dinamiche di classe.

Dal punto di vista della partecipazione alle attività didattiche la classe appare eterogenea, alcuni ragazzi si mostrano molto attenti e motivati, altri assumono sovente atteggiamenti di disinteresse e superficialità.

Il metodo di lavoro risulta autonomo anche se a volte con scarsi risultati, e per una piccola parte della classe necessita di continui stimoli.

**- Competenze ed abilità raggiunte**

- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto lavorativo.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando e innovando i prodotti dolciari da forno.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

**- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

- Approfondimento sulla schedulazione temporale delle attività Pert e CPM

**Testi adottati: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (Hoepli)**

**Altri strumenti didattici:** dispense digitali

**Numero di ore settimanali:** 4

**Metodologie adottate:** lezione frontale

**Verifiche:** scritte, aperte e strutturate.

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### *Unità 1: Trasportatori industriali*

- Trasportatori interni
  - o Classificazione dei trasporti industriali, la gestione dei trasporti
- Trasportatori a rulli
- Trasportatori a nastro
- Altri trasportatori interni
  - o Elevatori, trasportatori a catena, trasportatori vibranti, trasportatori particolari per materiali alla rinfusa, trasportatori pneumatici.

#### *Unità 2: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno*

- Attrezzature per la cottura, Forno statico per pasticceria, forno a convezione di vapore, forno combinato forno rotativo, forno a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice.
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare, cella frigorifera o congelatore, armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura, macchine per la gelateria
- Lavorazioni del cioccolato

#### *Unità 3: Elettropneumatica e sistemi automatici*

- Fondamenti di automazione
- Il sistema
  - o Caratteristiche dei sistemi
  - o Algebra degli schemi a blocchi, blocchi in cascata, blocchi in parallelo, blocchi in catena chiusa (reazione negativa), blocchi in catena chiusa (reazione positiva)

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### *Unità 4: La gestione dei processi produttivi*

- I focus, produrre per processo, per prodotto e sistemi misti
- I layout di processo, prodotto e sistemi misti
- Le tecniche reticolari
  - o CPM, calcolo delle date al più presto, al più tardi, calcolo del ritardo, cammino critico
  - o PERT
  - o Diagramma di Gantt
  - o Il software Ganttproject

## Unità 5: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

- La qualità
  - o Qualità totale, qualità italia, normativa di riferimento.
- Il controllo di qualità, strumenti per il miglioramento
- La sicurezza nei luoghi di lavoro
  - o La normativa, i documenti obbligatori del D.Lgs 81/08, rischio elettrico, rischio meccanico, microclima, videoterminali, incendio

### **8-SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le seguenti simulazioni di prove d'esame:

19 febbraio e 26 marzo: simulazione prima prova

28 febbraio, 2 aprile: simulazione seconda prova

Durante la seconda simulazione della seconda prova, i docenti di laboratorio e scienze alimentari hanno predisposto due quesiti in aggiunta a quelli ministeriali.

La prova ha avuto una durata totale di 6 ore, due ore in più a quelle previste.

Copia dei quesiti somministrati si trova come **allegato 3** a questo documento.

### **Simulazioni di prove d'esame, in aggiunta a quelle ministeriali:**

In data 7 giugno è prevista una simulazione del colloquio.

In **allegato (4)** a questo documento copia dei quesiti che saranno somministrati.

### **9-SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

A partire dal 27 maggio verranno svolte alcune simulazioni di colloquio alla presenza dei docenti del consiglio di classe nominati quali membri interni e di docenti di altre classi che faranno la funzione di commissari esterni. Il materiale utilizzato per l'avvio del colloquio verrà **allegato (4)** al presente documento.

Le simulazioni si svolgeranno secondo i seguenti criteri:

- il colloquio, come prevede la normativa, prenderà spunto da materiali predisposti dal consiglio di classe in coerenza con il percorso didattico effettivamente svolto
- si stabilirà caso per caso il docente che condurrà l'approccio alla prima parte, gli altri docenti si inseriranno progressivamente approfondendo aspetti disciplinari anche non strettamente collegati al materiale di partenza
- il percorso verrà costruito "in situazione", traendo spunto dai collegamenti operati dallo studente
- il pieno coinvolgimento di tutte le discipline potrà avvenire anche nelle parti del colloquio che riguardano i PCTO e/o le attività di Cittadinanza e Costituzione
- si consentirà la gestione autonoma da parte dello studente della parte relativa alle esperienze nei PCTO, favorendo il collegamento con le varie discipline e traendo spunti, per la valutazione, sia sulle competenze trasversali che di indirizzo
- per la parte relativa a "Cittadinanza e costituzione", si farà riferimento alle attività e ai percorsi svolti dalla classe e inseriti nel curriculum scolastico. Lo scopo sarà quello di favorire l'esplorazione dell'orizzonte esperienziale dello studente e di stimolare collegamenti con le diverse discipline.

### **10-GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Per quanto riguarda le griglie di valutazione delle prove d'esame, si fa riferimento a quelle approvate dal collegio dei docenti e che si trovano come **allegato (5)** a questo documento

