

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI, PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"G. FUMAGALLI" – CASATENOVO (LC)**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO
a.s. 2018/2019
CLASSE 5 I**

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: servizi di sala e vendita

Approvato:

Affisso all'albo:

Docente coordinatore di classe:

prof. Fumagalli Luca

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
Limonta Giovanna	IRC	NO	
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	SI'	
Renzi Claudia	Inglese	NO	
Casati Daniela	Francese	SI'	
Foti Cristina	Matematica	NO	
Beretta Andrea	Scienze motorie e sportive	NO	
Buoncore Valentino	Laboratorio di sevizi enogastronomici- settore cucina	SI'	
Iodice Anna Laura	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	SI'	
Quarello Caterina	Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI'	
Bonfanti Marina	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	SI'	
Pace Nicola	Spagnolo	SI'	

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**

1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5I dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione servizi di sala e vendita, è composta da 19 alunni, 6 maschi e 13 femmine. Solo 12 di essi hanno seguito un percorso regolare di studi, gli altri hanno ripetuto almeno un anno. All'inizio del corrente a.s due studenti provenienti da altre scuole si sono aggiunti alla classe (mentre tre sono stati fermati in quarta e in sette sono stati ammessi alla quinta solo dopo aver sostenuto gli esami di settembre). Si segnala inoltre la presenza di 5 alunni certificati DSA e muniti di PDP. In terza la classe, all'epoca denominata 3H, comprendeva anche un gruppetto di studenti dell'articolazione cucina, gruppetto che in quarta – ad eccezione di un alunno che è stato fermato – è stato spostato in un'altra classe, 4H, mentre i nostri hanno proseguito nella 4I.

Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita almeno nelle principali materie e in quelle d'indirizzo (in particolare italiano, storia, francese, laboratorio di sala e vendita, diritto e tecniche amministrative).

In merito al comportamento, la classe è sempre stata abbastanza attenta e collaborativa, mostrando nel corso del triennio una progressiva maturazione. L'unica cosa che a volte è mancata è stata la partecipazione: anche se disciplinati, solo saltuariamente gli alunni hanno dimostrato un reale interesse per quello che veniva loro proposto, risultando il più delle volte passivi, per nulla curiosi e scarsamente motivati.

Il profitto, di conseguenza, è stato piuttosto altalenante. Lo studio a casa, in particolar modo, è stato spesso discontinuo, e non sono mancati i casi di recuperi *in extremis*, solamente con l'approssimarsi della fine dell'anno. Ad eccezione di un solo studente, che spicca per i buoni voti, il rendimento della classe si assesta su livelli medio-bassi, per quanto, allo stesso tempo, non ci siano situazioni seriamente compromesse.

2- PROFILO ATTESO IN USCITA

Il Tecnico dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

- a) utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- b) organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- c) applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- d) utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- e) comunicare in almeno due lingue straniere;
- f) reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- g) attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- h) curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Il Tecnico dei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale deve essere in grado di:

- a) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- b) utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- c) integrare 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;
- d) valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- e) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- f) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali nell’amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande; di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

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

- 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. Enogastronomia. Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

COMPETENZE SULLE QUALI SI E’ 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:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<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>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>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>Area dell'istruzione generale.</p> <p><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 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>Area d'indirizzo 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. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi ha riguardato solo una parte degli alunni e comunque si attesta su livelli base, in contesti molto semplici e circoscritti. Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di cittadinanza sopra indicate, quelle relative alla sicurezza e quelle professionali specifiche dell'indirizzo.

4- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- MADRELINGUA INGLESE
- ECDL (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- ATTIVITA' DEL CIC (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- SPORTELLO COUNSELING (partecipazione libera)
- IL QUOTIDIANO IN CLASSE
- CINEFORUM (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- EDUCAZIONE ALLA SALUTE (AIDO) – 30 ottobre
- VISITA ALLA GALLERIA CAMPARI – 19 febbraio
- INCONTRO CON I RAPPRESENTANTI DELL'INPS – 21 febbraio
- INCONTRO CON ESPERTO ESTERNO DI SLOW FOOD LECCO (sig. Invernizzi) – 9 aprile
- VISITA ALLE DISTILLERIE MARZADRO – 16 aprile
- INCONTRO SULL'ORIENTAMENTO AL LAVORO – 2 maggio
- UDA "CAMPARI RED PASSION" STREET DRINK & CAMPARI TRUCK (per i dettagli si veda l'allegato)

5- ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare

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.

Collaborare e partecipare

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.

Agire in modo autonomo e responsabile

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.

ATTIVITA' SVOLTE

Teatro sulla violenza di genere a Lecco (29 gennaio)

Visita al Binario 21 (15 marzo)

Incontro con i rappresentanti del CDEC, Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea (4 aprile)

Incontro sulle foibe (16 maggio)

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.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

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.

Settore servizi di sala e vendita:

• Classe seconda

a) Attività interdisciplinari, volte a conoscere i soggetti del mercato del lavoro, le modalità di accesso al lavoro, la redazione di un curriculum vitae europeo, l'andamento del mercato locale del lavoro (discipline coinvolte: Diritto ed Economia, Economia aziendale e altre materie d'Indirizzo, Matematica per interpretazione di dati statistici)

b) "Tirocinio indiretto", attraverso testimonianze di esperti del mondo del lavoro e delle professioni; - visite aziendali.

• Classe terza

Obiettivo del progetto "Alternanza scuola/lavoro" nel terzo anno di studi è quello di dare l'opportunità agli studenti di sperimentare il rapporto tra ambito scolastico e ambito lavorativo, mettendo in pratica le conoscenze e le competenze scolastiche e confrontandosi con le esigenze del mondo del lavoro.

Il progetto si è articolato in tre fasi:

1-un momento preparatorio in classe di circa quattro ore complessive da suddividersi in almeno due giorni; 2- due settimane di tirocinio presso aziende del settore.

3-valutazione dell'attività di stage: il Cdc ha espresso una valutazione complessiva dell'esperienza di

alternanza scuola-lavoro, tenendo conto della valutazione dell'azienda e delle discipline professionalizzanti.

- **Classe quarta**

Lo stage curricolare ha impegnato gli alunni nelle ultime due settimane di scuola e nelle successive quattro settimane gli alunni hanno continuato il tirocinio estivo presso le medesime strutture.

- **Classe quinta**

Lo stage curricolare ha visto i ragazzi impegnati presso aziende del settore in due settimane a settembre. Su richiesta del responsabile dell'alternanza, il consiglio di classe ha concordato nell'assegnare ai docenti di materie professionalizzanti l'attività di tutoraggio.

ATTIVITA' SVOLTE

Nel corso del quinto anno tutti gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Eventi interni ed esterni all'istituto: Food Tech & Mood Sensation, Cena col delitto, Molecular Food & Drink, Cena al buio con degustazione di vini, Open Day sul territorio e vari eventi interni di banqueting.

Nel corso del triennio, come già evidenziato gli alunni hanno svolto attività di stage e alternanza scuola-lavoro presso strutture esterne secondo quanto riportato nella tabella allegata al presente documento.

7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: Luca Fumagalli

Presentazione della classe:

La classe, molto attenta durante le lezioni – anche se scarsamente partecipe – mostra un andamento generalmente positivo. Solo pochissimi alunni hanno registrato valutazioni altalenanti, frutto più che altro di uno studio approssimativo a casa. È invece più problematica la situazione per quanto riguarda la produzione scritta: con la sola eccezione di una manciata di alunni, la maggior parte della classe, anche a causa di un lavoro, in terza e in quarta, incentrato soprattutto sul saggio breve, ha avuto più di una difficoltà nell'approcciare il testo argomentativo. Non sempre, infatti, il procedere del pensiero è fluido e logicamente consequenziale; si segnalano pure saltuari errori sintattici e ortografici.

Competenze raggiunte:

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità raggiunte:

Lingua

- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

Altre espressioni artistiche

- Interpretare criticamente a grandi linee un'opera d'arte cinematografica.

Testi adottati: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il Rosso e il Blu*, C. Signorelli Scuola, 2015, voll. 3a e 3b

Altri strumenti didattici: Appunti, audiovisivi

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate: Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi, visione film. Per prepararsi alla maturità sono state inoltre condotte delle esercitazioni a partire da documenti, perlopiù brevi testi poetici o brani estratti da testi letti in classe.

Verifiche

Verifiche scritte: produzione scritta svolta a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per quadrimestre. Si segnala inoltre che la classe ha svolto due simulazioni di prima prova in data 19 febbraio e 26 marzo 2019.

Verifiche orali: interrogazioni con domande complessive sulla poetica dei singoli autori – a partire dagli appunti presi in classe – e quesiti più specifici riguardanti i testi studiati (in molti casi sono state riutilizzate le domande che già il libro forniva a mo' di comprensione del testo. Per quanto concerne la poesia ci si è concentrati esclusivamente sulla comprensione dei contenuti, non dando alcun peso agli aspetti metri e retorici). Minimo due valutazioni 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

NATURALISMO E VERISMO

- Il naturalismo francese e Zola (appunti)
- Il verismo italiano (appunti)
- Giovanni Verga e "I Malavoglia" (appunti)
- Brano: "La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni'" (pp. 102-105)

LA SCAPIGLIATURA

- Caratteristiche (appunti)
- "Fosca" (appunti)
- Brano: "Fosca, tra attrazione e repulsione" (pp. 172-174)
- Poesie: Tarchetti, "Memento" (p. 176); Praga, "Vendetta postuma" (pp. 178-179)

IL ROMANZO DECADENTE

- Il romanzo decadente e le sue caratteristiche (appunti)
- Huysmans, "Controcorrente" (appunti) e brano "La realtà artificiale di Des Esseintes" (pp. 236-238)
- D'Annunzio, "Il piacere" (appunti) e brano "Andrea Sperelli" (pp. 272-274)
- Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray" (appunti) e visione dell'omonimo film del 2009

GIOVANNI PASCOLI

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "Myrica" (appunti)
- Poesie: "L'assiuolo" (p. 337) e "X Agosto" (p. 340)

LE AVANGUARDIE

- Il futurismo (appunti)
- I crepuscolari (appunti)
- Poesie: Palazzeschi, "E lasciatemi divertire! (canzonetta)" (pp. 433-435); Corazzini, "Desolazione del povero poeta sentimentale" (pp. 476-477)

ITALO SVEVO

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "La coscienza di Zeno" (appunti)
- Brani: "Prefazione e preambolo" (pp. 617-618); "L'ultima sigaretta" (pp. 620-623); "Lo schiaffo del padre" (pp. 626-628); "Il fidanzamento di Zeno" (pp. 630-635); "L'esplosione finale" (solo pp. 637-638)

SECONDO QUADRIMESTRE

LUIGI PIRANDELLO

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "L'umorismo" (pp. 512-513)
- "Il fu Mattia Pascal" (appunti) e brani "Prima e seconda premessa" (pp. 539-541); La nascita di Adriano Meis" (pp. 544-545)
- "Uno, nessuno, centomila" (appunti) e brani "Un piccolo difetto" (pp. 553-554); "Un paradossale lieto fine" (pp. 556-557)
- "Sei personaggi in cerca d'autore" (appunti)

GIUSEPPE UNGARETTI

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "L'Allegria" (appunti)
- Poesie: "In memoria" (libro 3b, pp. 34-35); "Il porto sepolto" (p. 37); "Veglia" (p. 39); "Fratelli" (p. 41); "Soldati" (p. 56)

EUGENIO MONTALE

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "Ossi di seppia" (appunti)
- Poesie: "I limoni" (pp. 142-143); "Non chiederci la parola" (p. 146); "Spesso il male di vivere ho incontrato" (p. 151)

SCHEDA DI STORIA

Docente: Fumagalli Luca

Presentazione della classe:

La classe, molto attenta durante le lezioni – anche se scarsamente partecipa – mostra un andamento generalmente positivo. Solo pochissimi alunni hanno registrato valutazioni altalenanti, frutto più che altro di uno studio approssimativo a casa.

Competenze raggiunte:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità raggiunte:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.
- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia.

Nell'ambito cittadinanza e costituzione si è svolto un percorso di approfondimento sugli orrori della Seconda Guerra Mondiale, in particolare la Shoah e la Foibe. A tal proposito sono stati organizzati tre incontri con esperti (cfr. la prima parte del documento relativa a incontri e uscite didattiche).

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, 2016, voll. 2 e 3.

Altri strumenti didattici: Appunti e fotocopie fornite dal docente

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezione frontale, lettura e visione di documenti. Per prepararsi alla maturità sono state inoltre condotte delle esercitazioni a partire da documenti, perlopiù carte geo-storiche e immagini.

Verifiche: verifiche orali, minimo tre 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

L'Italia unita e la destra storica

La rivolta nel meridione

La sinistra storica

La questione sociale

L'Italia in Africa

Il governo Crispi

La Seconda rivoluzione industriale

L'imperialismo

Gli Stati Uniti tra guerra civile e politiche espansionistiche

La Belle Epoque

L'età giolittiana

La questione orientale e la situazione austriaca

La Prima Guerra Mondiale

- le cause
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo

- la prima e la seconda rivoluzione
- la guerra civile
- la nascita dell'Unione Sovietica
- la dittatura di Stalin

SECONDO QUADRIMESTRE

Il fascismo

- i partiti di massa
- il fascismo: nascita e presa del potere
- la "marcia su Roma"
- Mussolini al governo: il totalitarismo, i Patti lateranensi, l'ideologia fascista e le leggi razziali, la politica economica ed estera

Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal

Il regime nazista

- la repubblica di Weimar
- il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Il totalitarismo e la politica antisemita
- Economia e politica estera

La Guerra civile spagnola

L'espansionismo giapponese

La Seconda Guerra mondiale

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

Verso la guerra fredda

L'Italia repubblicana

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: BONFANTI MARINA

Presentazione della classe:

La classe 5I, che ho avuto per tutto il triennio, si è caratterizzata per un comportamento abbastanza tranquillo. La partecipazione alle lezioni è stata spesso passiva, gli interventi e i contributi personali hanno quasi sempre avuto bisogno di sollecitazioni. La disciplina ha suscitato l'interesse di un discreto numero di studenti che hanno visto nelle conoscenze e competenze previste degli strumenti utili per la futura vita professionale. L'impegno è stato costante e produttivo solo in una parte minoritaria degli alunni; la maggior parte di essi ha studiato in modo saltuario in occasione delle verifiche.

Le conoscenze e competenze sono state raggiunte ad un livello discreto o buono da circa un terzo degli alunni, accettabile da quasi tutti gli altri.

E' stata svolta un'ora settimanale di attività in laboratorio di informatica durante la quale i ragazzi hanno svolto lavori di ricerca e predisposizione di relazioni con i principali programmi del pacchetto Office

Testi adottati: Rascioni, Ferriello "Gestire le imprese ricettive 3", ed. Tramontana

Altri strumenti didattici: laboratorio di informatica

Numero di ore settimanali: 5

Metodologie adottate: lezione frontale dialogata alla ricerca dell'esperienza personale e delle conoscenze e competenze precedentemente acquisite da cui partire per presentare i nuovi contenuti.

Verifiche

Verifiche scritte: tre a quadrimestre

Verifiche orali: due a quadrimestre

Vista la normativa sui nuovi esami di Stato, le verifiche orali sono state svolte, oltre che con la consueta modalità della domanda diretta avente per oggetto gli argomenti del programma, anche partendo da documenti e/o casi pratici.

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

IL MARKETING – ASPETTI GENERALI pag. 48

Che cosa è il marketing (p. 48 - 50)

Marketing strategico e marketing operativo (p. 50)

IL MARKETING STRATEGICO pag. 59

Fasi del marketing
Le fonti informative
L'analisi interna (p. 61-62)
L'analisi della concorrenza (p. 64)
La segmentazione (p. 67)
Il target (p. 69- 70)
Gli obiettivi strategici (p. 73)

IL MARKETING OPERATIVO pag. 80
le caratteristiche del prodotto (p. 80 – 81)
Il prezzo (p. 84 – 88)
la distribuzione (p. 89)
La comunicazione (p. 90 – 94)
Gli strumenti del web marketing (p. 100 - 101)

IL MARKETING PLAN
Definizione e fasi di redazione (p. 107)

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE
La strategia (p. 122 – 123)
Fattori da cui dipende la strategia dell'impresa (p. 123 – 124)
Vision e mission (p. 125)
Il vantaggio competitivo (p. 127 – 129)
Il controllo di gestione (p. 130 – 131)

IL BUDGET
Il budget: definizione e tipologie (p. 135 – 136)
Articolazione del budget (p. 138 – 139)
Il controllo budgetario (p. 149 – 150)

IL BUSINESS PLAN
Definizione e contenuto (p. 160 – 161)

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA
Adempimenti per la costituzione (p. 194 – 195)
La forma giuridica (p. 195)

LE NORME SULLA SICUREZZA
Il Testo Unico sulla sicurezza (p. 198 – 199)
La normativa antincendio (p. 201)

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE
La normativa alimentare (p. 204 – 210)
La tutela della privacy (p. 211)

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Gli elementi del contratto (p. 218)

La responsabilità (p. 219 – 220)

I contratti del settore ristorativo (p. 220 – 221)

Il codice di consumo (p. 222)

Il contratto di deposito d'albergo (p. 229 – 230)

LE ABITUDINI ALIMENTARI

I fattori che incidono sui consumi alimentari (p. 272 – 274)

Le tendenze in campo alimentare (p. 278)

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

I marchi (p. 284 - 286)

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Cristina Foti

Andamento didattico/disciplinare:

Il gruppo classe risulta eterogeneo in quanto si differenzia per capacità di apprendimento, interesse, partecipazione e motivazione.

Durante il corso dell'anno scolastico buona parte degli alunni ha partecipato alla didattica con continuità, dimostrando impegno e partecipazione e tale atteggiamento positivo ha permesso lo svolgimento regolare della programmazione in un clima abbastanza sereno.

L'intera classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto nei confronti del docente e non sono mai emersi problemi disciplinari.

Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze e le abilità previste dal piano di lavoro sono state raggiunte da tutti gli studenti in modo differente: quasi tutto il gruppo classe è in grado di utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica senza difficoltà, mentre solo pochi alunni riescono ad individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi e ad utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Tuttavia il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato discreto anche se una minoranza di allievi manifesta difficoltà nell'esposizione orale e nelle verifiche scritte.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Attuazione degli interventi di recupero secondo le modalità deliberate nel CdD, ovvero recupero in itinere.

Testi adottati

- La matematica a colori 4- edizione gialla leggera per il secondo biennio.

Altri strumenti didattici

Manuali e materiale di supporto.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata.
- Gruppi di lavoro.
- Problem solving.

Verifiche

Verifiche scritte: 2 nel primo quadrimestre/ 2 nel secondo quadrimestre.

Verifiche orali: 2 nel primo quadrimestre/ 1 nel secondo quadrimestre.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF).

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Ripasso studio di funzione fino agli asintoti (funzioni razionali intere e fratte).
- La derivata: concetto di derivata; la derivata di una funzione in un punto; derivata destra e derivata sinistra; rapporto tra continuità e derivabilità (esempio funzione valore assoluto); funzione derivata e derivate successive; derivate delle funzioni elementari (funzione costante, funzione identica, funzione potenza a esponente intero positivo e ad esponente reale, derivata del logaritmo naturale in base "e", derivata della funzione esponenziale in base "e"); algebra delle derivate (la linearità della derivata, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni, derivata della funzione composta

$y = [f(x)]^n$; classificazione dei punti di non derivabilità; applicazioni del concetto di derivata (retta tangente ad una funzione in un dato punto).

- Punti stazionari (punti di massimo relativo e punti di minimo relativo); punto di massimo assoluto e punto di minimo assoluto; funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari; problemi di massimo e di minimo numerici.
- Funzioni concave e convesse; punti di flesso.

SECONDO QUADRIMESTRE

- Studio completo di funzioni razionali intere e fratte; analisi dei grafici.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Andrea Beretta

Presentazione della classe:

La classe 5I è composta da 19 alunni di cui 13 femmine e 6 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto e rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono impegnati e hanno raggiunto un buon livello di preparazione atto a conseguire gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

Testi adottati: Marisa Vicini, *Il diario di Scienze Motorie*, Ed. Archimede

Altri strumenti didattici: attrezzi ginnici.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate

Tutti gli studenti sono stati sollecitati a verificare con costanza la possibilità di svolgere attività motoria o sportiva in relazione alle proprie capacità ed abilità. Pertanto i momenti dedicati al potenziamento generale, al corpo libero ed allo stretching sono sempre stati proposti a tutti.

Modalità di verifica e valutazione degli alunni

Sono state fatte delle verifiche orali e pratiche con test in itinere per valutare le capacità condizionali individuali.

Obiettivi disciplinari raggiunti

- La classe è in grado di utilizzare le proprie abilità in relazione alle diverse esperienze motorie;
- La classe è in grado di praticare attività sportive come i giochi di squadra (pallavolo, ultimate, unihockey, baseball);
- La classe è in grado di svolgere attività di arbitraggio e di rispettare l'avversario e il livello di gioco;
- La classe è in grado di riconoscere gli effetti dell'attività fisico-sportiva sulla salute del proprio corpo.

Programma svolto

- Esercizi e sequenze motorie della ginnastica tradizionale a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi;
- Esercitazioni di forza, velocità, resistenza: Corsa di resistenza a ritmo uniforme e variato, corsa veloce;
- Esercizi di rapidità e di mobilità articolare e stretching;
- Esercizi vari di destrezza e di coordinazione neuromuscolare, con attrezzi e senza;
- Riproduzione di gesti tecnici delle varie attività affrontate;
- Applicazione delle regole e rispetto delle stesse. Accettazione delle decisioni arbitrali;
- Rispetto dell'avversario e del suo livello di gioco;

Pratica sportiva

- Pallavolo: regole principali, fondamentali, ruoli e posizioni dei singoli giocatori;
- Pallamano: regole principali, fondamentali, ruoli e posizioni dei singoli giocatori;
- Ultimate: regole principali, fondamentali, ruoli e posizioni dei singoli giocatori;
- Unihockey: regole principali, fondamentali, ruoli e posizioni dei singoli giocatori.

Teoria

- Educazione Alimentare;
- Le Dipendenze;
- Doping
- Coordinazione, velocità e resistenza
- Regolamenti dei giochi sportivi (pallavolo, pallamano, unihockey, ultimate)

SCHEDA DI SPAGNOLO

Docente: prof. Nicola Pace

Presentazione della classe:

La classe, composta da 19 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 6. Nel corso dell'anno questi ultimi hanno mantenuto generalmente un comportamento quasi sempre adeguato, manifestando un sufficiente interesse per la disciplina e assimilando i contenuti in modo sufficiente. L'impegno scolastico, per qualcuno, non sempre è stato adeguato, così come il lavoro domestico non sempre è risultato puntuale. 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, Präterito Pluscuamperfecto, Condicional Simple.
-----------	---

Unidad 5 ¡ A comer y beber!	¿Qué van a tomar?	Tipos de menús y su composición Menú del día	Conocer las convenciones relacionadas con la
--------------------------------	-------------------	--	--

		Menú infantil Menú a la carta Tapas, pinchos y raciones	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	

SCHEDA DI INGLESE

Docente: Claudia Renzi

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare
Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno avuto un atteggiamento vivace e, spesso, non sono riusciti a mantenere un sufficiente livello di concentrazione. Nel complesso il livello di attenzione e la partecipazione al dialogo educativo risultano sufficienti, anche se altalenante e non per tutti gli alunni. Lo studio non è sempre costante, talvolta limitato ai test di verifica. Il gruppo classe è stato più volte spronato ad applicarsi con più motivazione anche in vista dell'esame di stato.
- Competenze ed abilità raggiunte
La classe presenta nel complesso un livello medio-basso di conoscenza dei contenuti e di competenza linguistico-comunicativa. La maggior parte degli studenti è in grado di rielaborare i contenuti in modo semplice e con limitata correttezza formale. Una parte di loro però riesce ad esprimersi con più correttezza prestando attenzione al lessico specifico.
- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte
Lo scarso consolidamento delle conoscenze da parte di un gruppo di studenti ha reso necessario un ripasso approfondito dei tempi verbali e costruzioni grammaticali. Grazie anche alle ore con l'insegnante madrelingua si è dato spazio a esercitazioni orali con i tempi verbali più comuni e all'attuazione di role play, inscenando dialoghi al ristorante/bar per motivare maggiormente gli studenti.

Testi adottati:

Well Done! Catering: Cooking & Service, ELI
Active Grammar Digital Edition, Pearson Longman

Altri strumenti didattici:

Laboratorio linguistico con videoproiettore, registratore per esercizi di ascolto, fotocopie, dizionario online, riassunti.

Numero di ore settimanali:

3

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi, lezione frontale, lezione frontale dialogata, simulazioni di situazioni reali (role play), attività a coppie.

Verifiche

Verifiche scritte: 4
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

Ripasso grammaticale per preparazione al test INVALSI:

Past Simple; Past Continuous; Present Perfect Simple vs Present Perfect Continuous, duration form with for/since; Past Perfect; conditionals; reported speech; Modals: should to give advice, can/could/may for requests and advice; future simple, Present Continuous for future and to be going to; phrasal verbs.

Module 7 - In the Restaurant

The restaurant staff:

- Service brigade

- Tipping in America
- A waiter's uniform.

Welcoming and serving:

- Problems and complaints.

Preparation and service:

- Preparing for service
- Table setting
- Special settings
- How to serve
- Buffet service and finger food

Case Study: The best restaurants in the world – El Celler de Can Roca.

Attività di speaking and listening con il docente madrelingua (n. 10 ore): role play “at the restaurant”, tips to be a good waiter/waitress, dealing with problems/complaints.

SECONDO QUADRIMESTRE

- Different types of service
- Brief flambé history and flamed dishes
- Finger food recipes
- Pairing food and wine
- Serving and pairing desserts with wine
- Serving drinks

Module 8 - At the Bar

The staff and the equipment:

- Bar, café and pub staff
- Bar equipment and display

Drinks and service:

- Bar service
- Spirits and liqueurs
- Cocktails

Serving at the bar:

- Welcoming customers

Dossiers:

- British and American cuisine: traditions and festivities (Burns Night; Shrove Tuesday; Easter; Christmas Day; St Patrick's Day)
- Street food from around the world (Poutine; Falafel; Currywurst; Som Tam; Pani Puri; Bunny Chow; La Bomba).

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

Module 9 – Career Paths

Europass Resumé.

SCHEDA DI FRANCESE

Docente: CASATI DANIELA

Presentazione della classe:

- VALUTAZIONE GLOBALE DELLA CLASSE E OBIETTIVI CONSEGUITI:

Il gruppo di Lingua Francese **della classe 5I** indirizzo enogastronomico – sala – nel corso dell'anno ha lavorato mediamente con attenzione e sufficiente senso di responsabilità. Un buon gruppo di studenti si è distinto con una consapevole partecipazione alla disciplina ed una continuità nel lavoro in classe e a casa con risultati soddisfacenti, altri invece, hanno mostrato un comportamento vivace a volte polemico qualora sollecitati ad una maggiore partecipazione. Il loro lavoro inoltre si è limitato alla sola preparazione in corrispondenza dei test o delle interrogazioni.

Per quanto concerne le competenze linguistiche gli allievi hanno raggiunto una preparazione sufficiente in generale, e sono in grado di esprimersi oralmente in modo chiaro e sufficientemente corretto, anche se permangono alcune lacune riscontrabili nella produzione scritta.

Il livello medio di prestazione raggiunto dalla classe è da considerarsi, pertanto, globalmente discreto ad eccezione di alcuni che si attesta sufficiente.

- Alla fine dell'anno scolastico sono stati raggiunti i seguenti obiettivi in termini di:

Competenze/Abilità:

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.

In particolare gli alunni sanno:

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.

Recupero: sono state svolte attività di recupero delle insufficienze alla fine del primo quadrimestre attraverso assegnazione di esercizi di ripasso inerenti le interrogazioni orali volte a verificare l'acquisizione dei contenuti

Testo adottato:

Silvia Ferrari- Henri Dubosc, **BON APP** le français des professions oenogastronomiques, Minerva Scuola

Altri strumenti didattici: file video tratti da Internet inerenti gli argomenti di civiltà e mirate ad attività di approfondimento degli argomenti

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

lezione frontale, gruppi di lavoro, simulazioni oltre a schemi riassuntivi, mappe concettuali

Verifiche

Verifiche scritte: 5

Verifiche orali: 5

Le verifiche che presentano anche per gli studenti DSA lo stesso testo del resto della classe, sono state valutate tenendo conto degli obiettivi minimi decisi in sede di dipartimento lingue straniere. Sono state somministrate inoltre, a seconda del livello di difficoltà, verifiche semplificate per l'alunna DVA, articolate secondo obiettivi minimi di apprendimento.

Criteri di valutazione

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

Sono state utilizzate diverse tipologie di verifiche: esercizi di comprensione, redazione di lettere commerciali, brevi relazioni, riassunti orali, conversazioni. Nella valutazione si è privilegiato una comunicazione efficace anche in presenza di errori formali.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- **Morfologia e sintassi:** ripasso dei principali tempi verbali: passato prossimo, imperfetto, futuro semplice, condizionale presente (cenni).
Accordo del participio passato con l'ausiliare essere.
Il periodo ipotetico (I)
- **Unité 5: Le service au restaurant**
Communication :
Prendre une commande, décrire, conseiller
Vocabulaire :
Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert
- **Théorie :** Les différents types de service au restaurant
- **Compétences transversales :** Les toxi-infections alimentaires collectives

- **Aspects socio-culturels :**
Lecture et approfondissement des articles suivants :
L'environnement une urgence mondiale
Le lexique : parlons écologie/ les différents types de pollution(de l'air, du sol, de l'eau)
La pollution en ville ; que faire ? quels remèdes? éco-villes et éco-quartiers ; un urbanisme novateur
Qu'est-ce que le développement durable ?
Pourquoi s'orienter vers une alimentation végétale
Faut-il réduire la consommation de viande ?
« Je pollue, moi ? »

Argumenter : la structure du texte argumentatif- les connecteurs logiques : expliquer, opposer, organiser la cause et la conséquence)

Intervenir dans un blog et argumenter son opinion

Exprimer son point de vue : de ma part, selon moi, je pense que, je crois que.....

➤ **Alimentation bio et labels de qualité :**

L'agriculture biologique et ses pratiques ; la réglementation de la production bio, l'INAO

SECONDO QUADRIMESTRE

➤ **Les vignobles français :**

Les trios climats fondamentaux

Repérer les grands vignobles français : Alsace, Champagne Bourgogne// le Bordelais, le Sud-Ouest, le Val de la Loire// la Vallée du Rhône, le Languedoc-Roussillon, la Provence et la Corse.

Caractériser les différentes productions. **Les cépages.**

Les vins français et leurs appellations (AOC/ AOVDQS) les vins de pays et de table ; lire une étiquette

La méthode champenoise : les différentes phases de production

Le cidre : origines, caractéristiques assemblage- Avec quoi le servir ?

Le monde des spiritueux : les eaux-de-vie de vin ; de marc de raisin, de fruits ; de céréales, de plantes.

C'est quoi une eau de vie ? les phases d'élaboration

Le cognac, la liqueur des dieux !

C'est quoi exactement le cognac ?

➤ **Allergies et intolérances :** définition, les causes et les conséquences

➤ **La pyramide alimentaire**

➤ **Le régime méditerranéen**

-

SCHEDA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONIMICI – SETTORE CUCINA

Docente: Buoncore Valentino

Presentazione della classe:

La classe si dimostra molto partecipe e interessata alle lezioni con un buon coinvolgimento e partecipazione, anche se non sempre in maniera attiva, al lavoro.

Solo un piccolissimo gruppo, ha dimostrato uno studio discontinuo e a volte non sufficiente, rendendo indispensabile l'intervento di recupero.

Competenze ed abilità raggiunte

Banqueting e Buffet:

Abilità: proporre accostamenti di ingredienti tenendo in considerazione le nuove tendenze; Acquisire una mentalità orientata al marketing; organizzare e realizzare buffet per banqueting; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazioni standardizzate utilizzando schede tecniche di preparazione.

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione; Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio; intervenire nella valorizzazione, produzione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Alimenti e qualità alimentare:

Abilità: Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e le principali forme di organizzazione aziendale; Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti; Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico; classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli; distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, mediante l'ausilio di schede;

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, fisico-chimico, nutrizionale e gastronomico.

Marketing e menu:

Abilità: Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente; acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing; costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela; Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu; Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.

Competenze: Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche.

La cucina regionale italiana:

Abilità: Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali; riconoscere i principali prodotti di pasticceria a carattere regionale; valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni; Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, con particolare riguardo al territorio.

Competenze: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; intervenire nella valorizzazione, produzione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

I prodotti DOP/IGP Italiani:

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse utilizzando i prodotti tipici; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione delle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato; Applicazione delle regole H.A.C.C.P. durante le fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Conoscenze: Conoscere l'origine e la provenienza dei diversi prodotti dop/igp; Conoscere le derrate utilizzate per la produzione dei diversi prodotti; Conoscere le regole base per poter abbinare gli alimenti nella progettazione di un piatto per poterlo rielaborare;

Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti (sapore, odore, forma e colore);

Conoscere le regole H.A.C.C.P. per poter manipolare e lavorare i diversi prodotti.

La cucina molecolare

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse con le diverse tecniche; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione dei piatti molecolari; Saper Utilizzare i vari tipi di sostanze nelle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Conoscenze: Conoscere gli ingredienti utilizzati nelle diverse preparazioni; Conoscere gli eventuali difetti della preparazione dovute a motivi diversi e relativi rimedi; Conoscere le tecniche di esecuzione di tutte le tecniche molecolari; Saper rielaborare piatti della tradizione in chiave moderna.

Testi adottati:

Professionisti in cucina (servizi di sala e vendita), HOEPLI

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Simulazioni
- Cooperative learning

- Laboratori
- Problem solving

Verifiche

Verifiche scritte: 4

Verifiche orali: 5

Criteri di valutazione

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

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Progetto interdisciplinare (UDA) sullo street Foodi

Incontro esperto esterno Slow food Lecco 9/04/2019

Visita guidata “Distillerie Marzadro”

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Il menu
- Il Marketing
- Le intolleranze alimentari
- Alimenti e qualità alimentare

SECONDO QUADRIMESTRE

- L’analisi sensoriale dei cibi e bevande
- Lo Slow food
- Lo street food
- I prodotti a marchio DOP/IGP italiani
- Approfondimento la cucina molecolare
- La cucina internazionale

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

- Street food e food truck
- La cucina internazionale
- Approfondimento tecniche di cucina molecolare

SCHEDA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Anna Luana Iodice

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare: la classe risulta composta da 19 alunni dell'indirizzo sala e vendita. La classe ad oggi si presenta omogenea nei livelli di apprendimento, partecipativa e reattiva. Dal punto di vista disciplinare, non si sono riscontrati grossi problemi. Lo stage ha avuto risultati positivi per tutti gli alunni della classe.

Competenze ed abilità raggiunte: conoscenza dei criteri di impostazione di un menu e le strategie di vendita: presentazione grafica ed illustrazione al cliente;

illustrazione, di una ricetta di un piatto presente nel menu, indicando i prodotti

essenziali; saper preparare con la tecnica della cucina di sala mediante l'utilizzo della lampada le più classiche ricette; sapere eseguire il servizio dei vini; conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più comuni, le tecniche di degustazione e le

modalità di abbinamento cibo-vino; predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail party, con gusto e creatività;

saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar e saper servire le principali bevande e preparare i vari cocktails; calcolare il drink cost e la quantità di alcol presente in ogni singolo cocktail; strategie di marketing, valorizzazione del territorio e dei prodotti locali con la promozione del made in Italy

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento e visite guidate svolte:

-Progetto interdisciplinare (UDA) sui cocktail a marchio Campari.

Evento correlato: Street Food & Street Drink in collaborazione 5 C-H.

-Incontro Esperto esterno Slow Food Lecco

-Visita guidata "Distillerie Marzadro"

Testi adottati: Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti "Maitre & Barman Con Masterlab" Le Monnier

Altri strumenti didattici: riproduzioni fotostatiche di documenti e dispense di interesse disciplinare e interdisciplinare

Numero di ore settimanali: 4 ore

Metodologie adottate: lezioni teoriche in laboratorio; esercitazioni e simulazioni in laboratorio; visione di lavori in powerpoint relativi agli argomenti trattati; relazioni individuali e/o di gruppo relativamente agli argomenti trattati

Verifiche

Verifiche scritte: almeno 2 (1 per quadrimestre)

Verifiche orali: secondo l'esigenza dell'insegnante

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 sicurezza.

L'arte della distillazione

-Le tecniche di distillazione

-I distillati: di vino; di vinaccia; di altri vegetali; di frutta; di cereali.

I liquori

-Classificazione dei liquori

-Liquori dolci: le creme di liquori

-Liquori amari

I cocktails internazionali

-Definizione e composizione

-Tecniche di miscelazione

-Preparazione e decorazione

-Drink cost, grado alcolico di un cocktail, contenuto energetico.

-Classificazione dei cocktail

La produzione del vino

-La normativa nazionale e comunitaria

-I disciplinari di produzione

-L'etichetta

-I vini speciali

Operare davanti al cliente

-La cucina di sala

SECONDO QUADRIMESTRE

Enogastronomia e società

Le abitudini alimentari:

-Cibo e cultura

-La tipicità dei prodotti

-Le diete alimentari

-Le scelte gastronomiche

-Fattori dietetici

-Fattori culturali

Marketing, qualità e territorio

- Pianificare l'offerta enogastronomica
- Comunicare l'offerta enogastronomica
- Comunicare la qualità
- Comunicare il territorio

Tecniche di gestione

- La programmazione dell'offerta enogastronomica
- L'elaborazione del menù
 - Determinazione dei prezzi di vendita

La gestione degli acquisti

- Valore strategico dell'approvvigionamento
- La gestione del magazzino
- La gestione della cantina

Catering e Banqueting

SCHEMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Quarello Caterina Federica

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

La classe si presenta seria e attiva, tuttavia il grado di approfondimento degli argomenti, pur essendo completo a livello tecnico, risulta in qualche sporadico caso abbastanza basilare. La classe è disponibile a studiare gli argomenti proposti con impegno e interesse e solo alcuni studenti hanno mostrato leggera avversità agli approfondimenti e alle attività non strettamente necessarie. Gli studenti sono molto coesi e la maggior parte dimostra uno spiccato senso di responsabilità e maturità. L'andamento didattico è nella media e non si evidenziano carenze. Sono presenti pochi alunni con rendimento alto, ma tutti gli studenti hanno dimostrato un impegno costante nello studio e nell'applicazione dei concetti appresi.

- Competenze ed abilità raggiunte

Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare -Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari -Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale -Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela -Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti -Redigere un piano di HACCP -Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Approfondimento interdisciplinare additivi bevande e alimenti

Testi adottati: A. Machado “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” per il quinto anno

Altri strumenti didattici: slides e mappe concettuali su registro elettronico

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: lezione frontale; lezione partecipata; lettura di articoli; problem solving e compiti di realtà

Verifiche

Verifiche scritte: min.3 a quadrimestre (di cui 2 simulazioni annuali)

Verifiche orali: min.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

Modulo	Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
1 Cibo e religione	<p>1.1 Cibo e grandi religioni</p> <p>-1.1.1 Islam</p> <p>-1.1.2 Ebraismo</p> <p>-1.2.3 Cristianesimo</p> <p>-1.2.4 Religioni orientali</p>	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>
2 Dietologia	<p>2.1 Dieta nelle diverse età:</p> <p>-2.1.1 dieta del lattante</p> <p>-2.1.2 dieta del bambino</p> <p>-2.1.3 dieta dell'adolescente</p> <p>-2.1.4 dieta dell'adulto</p> <p>-2.1.5 dieta in gravidanza</p> <p>-2.1.6 dieta della nutrice</p> <p>-2.1.7 dieta nella terza età</p> <p>2.2 Stili alimentari:</p> <p>-2.2.1 dieta mediterranea,</p> <p>-2.2.2 dieta vegetariana,</p> <p>-2.2.3 dieta macrobiotica,</p> <p>-2.2.4 dieta eubiotica,</p> <p>-2.2.5 dieta nordica,</p> <p>-2.2.6 western diet,</p> <p>-2.2.7 dieta e sport</p> <p>2.3 Alimentazione e ristorazione(cenni)</p> <p>-2.3.1 Ristorazione di servizio</p> <p>-2.3.2 Mensa scolastica</p> <p>-2.3.3 Mensa aziendale</p> <p>-2.3.4 Ristorazione nelle case di riposo</p> <p>-2.3.5 Ristorazione negli ospedali</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione.</p>	<p>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>

3 Dietoterapia	<p>3.1 Malattie cardiovascolari - 3.1.1 Definizione, classificazione e fattori di rischio -3.1.2 Ipertensione -3.1.3 Iperlipidemie -3.1.4 Aterosclerosi</p> <p>3.2 Malattie metaboliche -3.2.1 Sindrome metabolica -3.2.2 Diabete mellito -3.2.3 Malnutrizioni per eccesso e per difetto -3.2.4 Iperuricemia e gotta -3.2.5 Osteoporosi</p> <p>3.3 Malattie dell'apparato digerente -3.3.1 Reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica -3.3.2 Meteorismo e flatulenza, stipsi, diarrea e sindrome del colon irritabile -3.3.3 Malattie epatiche</p> <p>3.4 Allergie e intolleranze alimentari -3.4.1 Reazioni avverse al cibo -3.4.2 Differenza tra allergie e intolleranze -3.4.3 Allergie: meccanismo e diagnosi -3.4.4 Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi -3.4.5 approfondimento: intolleranza e allergia al latte, favismo, fenilchetonuria, celiachia -3.4.6 Intolleranze, allergie e ristorazione collettiva</p> <p>3.5 Alimentazione e tumore -3.5.1 Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena -3.5.2 Sostanze degli alimenti ad azione anticancerogena -3.5.3 Misure dietetiche preventive</p> <p>3.6 Disturbi alimentari -3.6.1 Anoressia -3.6.2 Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p>Dieta tradizionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>
4 Alimenti innovativi e nutraceutica	<p>4.1 alimenti alleggeriti o "light" 4.2 alimenti fortificati, arricchiti, supplementati 4.3 alimenti destinati a un'alimentazione particolare (dietetici e per la prima infanzia) 4.4 alimenti funzionali (functional foods) 4.5 "superfoods" 4.6 integratori 4.7 alimenti geneticamente modificati 4.8 nuovi alimenti o novel foods 4.9 cenni a alimenti e</p>	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</p> <p>Valorizzare e promuovere le</p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p>	<p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p>

	nanotecnologie	tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera		
--	----------------	---	--	--

5 Sicurezza e igiene degli alimenti	5.3 Igiene degli alimenti 5.3.1 Manuali di buona prassi igienica 5.3.2 Autocontrollo e HACCP 5.3.3 Frodi alimentari 5.3.4 Certificazioni di qualità 5.4 Contaminazioni 5.4.1 Definizione e classificazione 5.4.2 Chimiche e fisiche: 5.4.2.1 fito e zoofarmaci 5.4.2.2 radionuclidi 5.4.2.3 metalli pesanti 5.4.2.4 sostanze cedute da contenitori 5.4.3 Biologiche: 5.4.3.1 prioni 5.4.3.2 virus 5.4.3.3 batteri 5.4.3.4 protozoi 5.4.3.5 elminti 5.4.3.6 lieviti e muffe 5.4.3.7 tossine 5.4.3.8 differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		
6 Tecnologia, innovazione e legislazione	6.1 Additivi e coadiuvanti tecnologici 6.2 Definizione e classificazione 6.2.1 Antimicrobici 6.2.2 Antiossidanti 6.2.3 Addensanti, gelificanti, stabilizzanti e emulsionanti 6.2.4 Coloranti, aromatizzanti, edulcoranti, esaltatori di sapidità	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		

Considerando il “Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato”

PRIMO QUADRIMESTRE: moduli 1, 2, 3*

SECONDO QUADRIMESTRE: moduli 4, 5, 6

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

*cenni a malattie dell’apparato digerente

PRIMA SIMULAZIONE traccia ministeriale 01/02/19

SECONDA SIMULAZIONE traccia ministeriale 02/04/19 + seconda parte

ESEMPI DI DOCUMENTI E ARTICOLI ANALIZZATI: statistiche diffusione mcv e proposte di miglioramento

(1) Progetto CUORE Istituto Superiore di Sanità <http://www.cuore.iss.it/fattori/Hes2018-2019.asp>

(2) Accesso a piattaforma CUORE Istituto Superiore di Sanità
<http://www.cuore.iss.it/fattori/CuoreData.asp>

Fattori di rischio

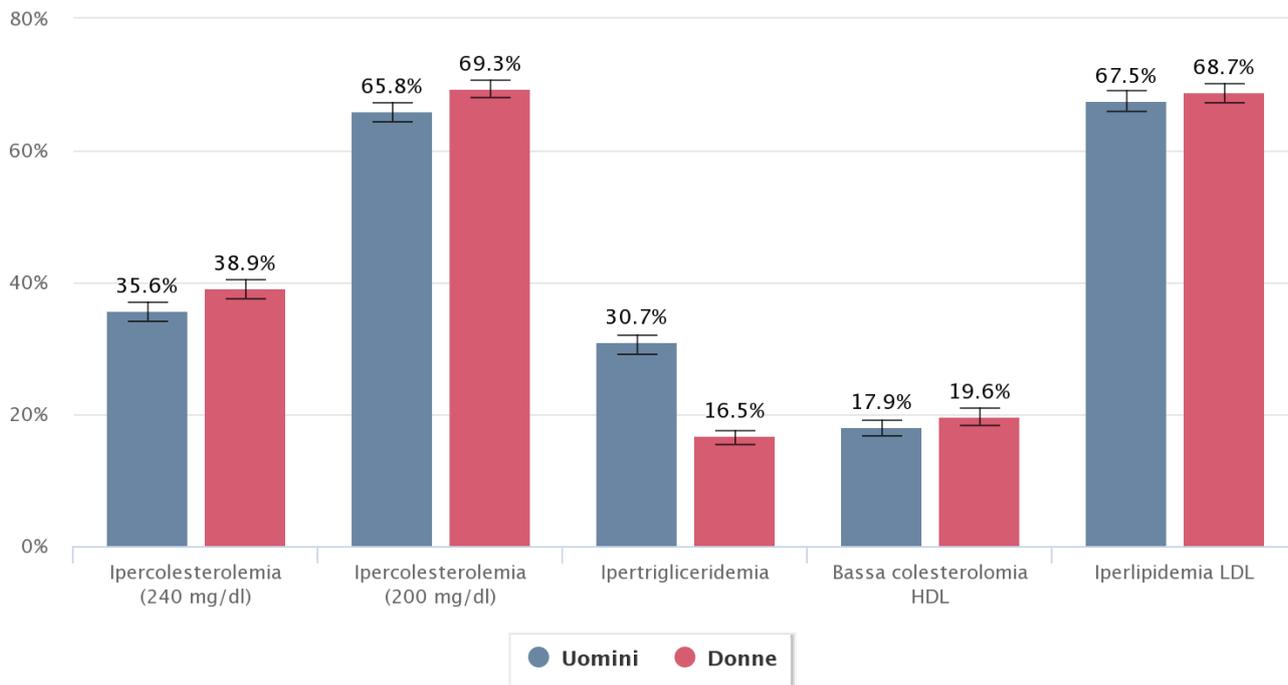
Periodo: 2008-2012
Età: 35-74
Livello di istruzione: Tutti

	Italia			
	Media	Deviazione Standard	IC95% inf media	IC95% sup media
Uomini				
Pressione Arteriosa Sistolica (mmHg)	133.2	17.3	132.7	133.7
Pressione Arteriosa Diastolica (mmHg)	84.2	10.1	83.9	84.5
Colesterolemia totale (mg/dl)	210.7	43.3	209.3	212.1
Colesterolemia HDL (mg/dl)	50.9	12.6	50.5	51.3
Trigliceridemia (mg/dl)	136.6	84.9	134.0	139.3
Colesterolemia LDL calcolata (mg/dl)	132.9	37.5	131.7	134.1
Glicemia (mg/dl)	102.2	24.3	101.5	103.0
Altezza (cm)	171.3	7.5	171.1	171.5
Peso (Kg)	81.4	13.5	81.0	81.8
Indice di massa corporea (Kg/m ²)	27.7	4.2	27.6	27.9
Circonferenza vita (cm)	96.8	11.5	96.4	97.1
Circonferenza fianchi (cm)	100.5	8.4	100.3	100.8
Cloruro di sodio (g/die)	10.7	4.1	10.5	10.9
Potassio (g/die)	2.5	0.8	2.4	2.5
Numero sigarette al giorno per fumatori correnti	16.3	9.1	15.7	16.9
Rischio cardiovascolare globale assoluto del progetto CUORE (%) (35-69 anni)	7.5	7.8	7.2	7.8

Condizioni a rischio - Italia

Periodo: 2008-2012 - Età: 35-74

Livello di istruzione: Tutti

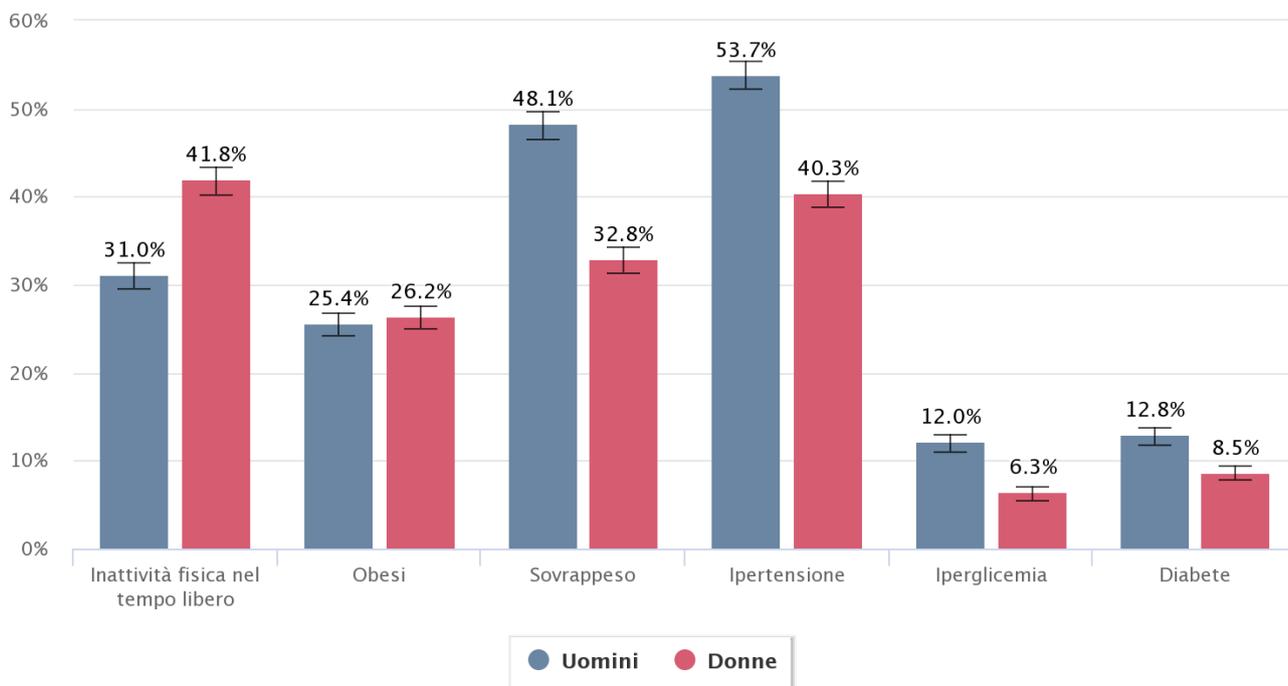


www.cuore.iss.it

Condizioni a rischio - Italia

Periodo: 2008-2012 - Età: 35-74

Livello di istruzione: Tutti



www.cuore.iss.it

ESEMPI DI DOCUMENTI E ARTICOLI ANALIZZATI: spunti di attualità, normative e sicurezza

Testo della comunicazione scritta dalla Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ufficio 6 DG1SAN del ministero della Salute DGISRN.

“Oggetto: Impiego del lisozima nella produzione del Grana Padano DOP”

È pervenuta da parte del Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano una richiesta di modificare la categoria di attribuzione del lisozima da “additivo conservante” a quella di “adiuvante tecnologico”.

Al riguardo si premette che il lisozima è un enzima inserito nell'elenco comunitario degli enzimi alimentari con l'indicazione delle condizioni d'uso specificate nell'allegato I e nell'allegato III, parte C della direttiva 95/2/CE (cfr. articolo 18 del regolamento CE n.1332/2008).

Con tale direttiva relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti il lisozima, E1105, era stato inserito tra i “conservanti” (cfr. allegato III, Parte C della direttiva 95/2/CE ora regolamento CE n.1333/2008 o norma quadro).

Nel 2011 gli additivi alimentari fino ad allora autorizzati, ivi compreso il lisozima, i coloranti di cui alla direttiva 94/36/CE e gli edulcoranti di cui alla direttiva 94/35/CE, sono stati trasferiti nel nuovo provvedimento con il quale è stata istituita la lista unica degli additivi consentiti negli alimenti (cfr. regolamento UE n.1129/2011).

Lista che si rammenta è stata redatta in base ai prodotti alimentari (categorie da O a 18) ove gli additivi possono essere impiegati senza l'indicazione delle categorie funzionali ovvero dell'attività svolta dagli stessi negli alimenti: ad esempio colorante, conservante, emulsionante etc.

Allo stato attuale dunque il lisozima è legalmente impiegato nel Grana Padano alla dose “quantum satis” ovvero senza una quantità numerica massima stabilita. Quest'ultima è viceversa indicata nello specifico disciplinare di produzione: lisozima fino ad un massimo di 2,5 grammi per 100 chilogrammi di latte (cfr. Provvedimento 23 giugno 2011 G.U. n.153 del 4 luglio 2011).

Ciò premesso l'istanza del Consorzio in questione è stata sottoposta alla valutazione del Consiglio Superiore di Sanità che ha espresso parere favorevole “alla richiesta di modifica della classificazione del lisozima da “additivo conservante” a “adiuvante/coadiuvante tecnologico” nel Formaggio Grana Padano D.O.P. con un periodo di stagionatura maggiore o uguale a nove mesi”.

Lo stesso Consiglio ha precisato inoltre che, in conformità al regolamento UE n.1169/2011, permane l'obbligo di indicare in etichetta la presenza del lisozima in quanto estratto dall'albume dell'uovo.

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

8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno scolastico è stata effettuata una simulazione di prova d'esame in aggiunta a quelle ministeriali (in allegato il materiale di riferimento)

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 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 la valutazione della prima e seconda prova scritta e del colloquio d'esame si rimanda alle griglie approvate dal collegio docenti e allegate al presente documento.