

**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. 2019/2020**

**CLASSE 5 C**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**Articolazione: cucina**

Approvato:

Affisso all'albo:

Docente coordinatore di classe:

prof. Fumagalli Luca

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI'	
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	NO	
Foti Cristina	Matematica	NO	
Brambilla Grazia	Inglese	SI'	
Berettini Chiara	Francese	SI'	
Quarello Cristina	Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI'	
Rossi Andrea	Laboratorio di sevizi enogastronomici- settore cucina	SI'	
Beretta Andrea	Scienze motorie e sportive	NO	
Ricciardi Tommaso	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	NO	
Panzeri Maria Carmen	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	NO	
Barbagallo Elena	Sostegno	NO	
Triolo Alessia	Sostegno	NO	
Digonzelli Miriam	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**

## 1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5C dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione cucina, è composta da 22 alunni, 13 maschi e 9 femmine. Solo 5 di essi non hanno seguito un percorso regolare di studi, avendo ripetuto almeno un anno. Si segnala inoltre la presenza di 3 alunni DA e di 3 alunni certificati DSA muniti di PDP (vi è anche un BES). La classe, nel corso degli anni, non ha subito grandi variazioni: due alunni sono stati fermati in terza, mentre in quarta si sono aggiunti tre ragazzi, bocciati nell'anno precedente. Tra la quarta e la quinta non vi è stata alcuna bocciatura. Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita almeno nelle materie d'indirizzo (in particolare cucina e scienze degli alimenti).

In merito al comportamento, fatto salvo un gruppetto di studenti molto disciplinati, la classe non sempre si è rivelata attenta, ordinata e collaborativa, mostrando nel corso del triennio un andamento altalenante (caratterizzato pure da un numero di assenze davvero alto). A mancare è stata soprattutto la partecipazione: anche quando attenti, solo saltuariamente gli alunni hanno dimostrato un reale interesse per quello che veniva loro proposto, risultando il più delle volte passivi, poco curiosi e scarsamente motivati.

Il profitto, di conseguenza, è stato oscillante. Lo studio a casa, in particolar modo, è stato a volte discontinuo, e non sono mancati i casi di recupero *in extremis*, solamente con l'approssimarsi della fine dell'anno. Ad eccezione di una manciata di studenti che spiccano per gli ottimi voti, il rendimento della classe si assesta su livelli medio-bassi, con un paio di casi a rischio sia per il poco studio che per l'alto numero di assenze.

Durante il periodo della didattica a distanza, la classe ha risposto abbastanza bene agli stimoli degli insegnanti. Chi prima lavorava, ha continuato a darsi da fare con impegno, altri, all'opposto, hanno colto la palla al balzo per disertare le lezioni e le interrogazioni, consegnando i compiti in ritardo o addirittura non consegnandoli proprio. Per fortuna si tratta di quattro o cinque casi, due dei quali, in particolare, hanno sofferto particolarmente a causa della situazione eccezionale venutasi a creare. I docenti, dopo le prime settimane di disorientamento, sono stati comunque in grado di adeguare i programmi alle nuove esigenze, aiutati in questo dalle insegnanti di sostegno.

## 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.

## **CUCINA**

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.

## 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:

<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>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</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></p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana , Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti</p>

della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.
--	---

### 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 una buona parte degli alunni e si attesta su livelli medi, in contesti semplici e circoscritti. Risultati 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:

- SPORTELLO COUNSELING (partecipazione libera)
- CINEFORUM (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO (partecipazione libera)
- ISCRIZIONE ALLA CCIAA E REDAZIONE DI UN BUSINESS PLAN (17 DICEMBRE – 4 FEBBRAIO)
- CONF. MAFIA E CRIMINALITA' – COLL. DI GIUSTIZIA (19 DICEMBRE)
- INCONTRO CON GLI ENTI DEL WELFARE (11 FEBBRAIO)
- GIOVANI AL LAVORO. NUOVI CONTRATTI E VECCHI TRUCCHI – INCONTRO CON CONSULENTI DEL LAVORO – INAIL – INPS (17 FEBBRAIO)

Nel corso dell'emergenza COVID la classe ha partecipato ai seguenti incontri tramite la piattaforma MEET:

- IDENTITA' GOLOSE – PAOLO MARCHI (28 APRILE)
- RINALDINI PASTRY – ROBERTO RINALDINI (29 APRILE)
- INCONTRO CON IL MAESTRO PASTICCIERE MASSIMO PICA (19 MAGGIO)
- INCONTRO CON EVENTS MANAGER MARCO DE MARCO (21 MAGGIO)

### 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.

#### **ATTIVITA' SVOLTE**

- Nell'ambito dell'iniziativa regionale "Mangiando con gusto si impara: cibo ambiente e sostenibilità", i ragazzi già dal quarto anno sono stati formati in questi campi. In particolare hanno riletto le Linee Guida in chiave sostenibile. La Regione ha offerto agli studenti la partecipazione alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2019/20 il 16 Ottobre 2019. L'iniziativa ha permesso di relazionarsi con altre scuole della Lombardia sulla tematica della sostenibilità.
- Teatro in francese: "Oranges Amères" della compagnia Meterlingua (27 novembre 2019)
- "Il coraggio di dire no". Spettacolo teatrale ispirato alla storia di Perlasca (12 dicembre 2019)
- "Coronavirus: aspetti medico-scientifici". Incontro con il prof. Michele Riva (16 maggio 2020)

## **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 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**

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 come, ad esempio, Pranzo Presidi, Orientamento scuole medie e Open Day.

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 – per quanto scarsamente partecipe – mostra un andamento generalmente positivo. Solo pochi alunni hanno registrato valutazioni altalenanti, frutto più che altro delle numerose assenze e di uno studio approssimativo. Per quanto riguarda la produzione scritta il livello medio è sufficiente. Salvo qualche alunno che ha avuto bisogno di sostegno morale e di tempi di consegna maggiori, la situazione si è mantenuta pressoché inalterata anche nel periodo di didattica a distanza. Si è infatti verificato un piccolo calo nelle valutazioni di qualcuno, ma si tratta di una manciata di casi.

Competenze e 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.

**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, fotocopie, audiovisivi

**Numero di ore settimanali:** 4

**Metodologie adottate:** Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi, visione film. Per prepararsi alla maturità è stato condotto un ripasso dei principali autori e testi affrontati.

## **Verifiche**

Verifiche scritte: produzione scritta svolta molto spesso a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per quadrimestre.

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 metrici 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: Praga, "Preludio" (pp. 163-164); Tarchetti, "Memento" (p. 176);

#### **I SIMBOLISTI E LA POESIE DI BAUDELAIRE**

- La poesia di Baudelaire (appunti)
- Poesie: "La perdita dell'aureola" (p. 208); "Corrispondenze" (p. 209); "L'albatro" (p. 214)

#### **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 brani "Andrea Sperelli" (pp. 272-274), "L'asta" (pp. 275-277)
- Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray" (appunti) e visione dell'omonimo film del 2009

#### **GIOVANNI PASCOLI**

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "Myricae" (appunti)
- Poesie: "L'assiuolo" (pp. 337-338), "X Agosto" (p. 340), "Temporale" (p. 343)

#### **GIUSEPPE UNGARETTI**

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "L'Allegria" (appunti)
- Poesie: "In memoria" (libro 3b, pp. 34-35); "Veglia" (p. 39); "Fratelli" (p. 41); "Sono un creatura" (p. 44); "I fiumi" (pp. 46-48)

## SECONDO QUADRIMESTRE

### ITALO SVEVO

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "La coscienza di Zeno" (appunti)
- Brani: "Prefazione e preambolo" (libro 3a pp. 617-618); "L'ultima sigaretta" (pp. 620-623); "Lo schiaffo del padre" (pp. 626-628); "L'esplosione finale" (solo pp. 637-638); "Il funerale sbagliato" (pp. 641-642); "Le seduta spiritica" (pp. 646-648)

### LUIGI PIRANDELLO

- Note biografiche, poetica e stile (appunti)
- "Il fu Mattia Pascal" (appunti) e brano "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)

### EUGENIO MONTALE

- Note biografiche, poetica, stile (fotocopie)
- "Ossi di seppia" (fotocopie)
- Poesie: "Merigiare pallido e assorto"; "Non chiederci la parola"; "Spesso il male di vivere ho incontrato" (fotocopie)

## SCHEDA DI STORIA

**Docente:** Fumagalli Luca

### **Presentazione della classe:**

La classe, molto attenta durante le lezioni – anche se scarsamente partecipe – mostra un andamento generalmente positivo. Solo pochi alunni hanno registrato valutazioni altalenanti, frutto più che altro delle numerose assenze e di uno studio approssimativo. Salvo qualche alunno che ha avuto bisogno di sostegno morale e di tempi di studio maggiori, la situazione si è mantenuta pressoché inalterata anche nel periodo di didattica a distanza.

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 sulla storia di Perlasca. A tal proposito è stata organizzata la visione di un monologo teatrale (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 è stato fatto un ripasso degli argomenti principali affrontati quest'anno.

**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 sinistra storica

La questione sociale

L'Italia in Africa

L'imperialismo

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

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

## **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

### La Seconda Guerra mondiale

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

### L’Italia repubblicana

### La Guerra fredda

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Docente: M.CAMEN PROF.SSA PANZERI**

**MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Presentazione della classe:**

**ANDAMENTO DIDATTICO/DISCIPLINARE :**

- LA CLASSE COMPOSTA DA 22 ALUNNI , SI E' DIMOSTRATA FIN DALL'INIZIO CON ALCUNE PROBLEMATICHE LEGATE ALLA MATERIA IN QUANTO LA SCRIVENTE NON HA AVUTO LA CLESSE PER CONTINUITA' DIDATTICA E QUINDI HO DOVUTO PROCEDERE AL RECUPERO DI ALCUNI ARGOMENTI DELL'ANNO PRECEDENTE RELATIVI AL BILANCIO D'ESERCIZIO .
- PERCIO' HO INIZIATO IL NUOVO PROGRAMMA A PARTIRE DAL MESE DI OTTOBRE – LA CLASSE SI E' DIMOSTRATA ALTERNA SIA NEI RISULTATI DI PROFITTO SIA NELLA PARTECIPAZIONE ALLE LEZIONE MA NEL COMPLESSO HA OTTENUTO UNA PREPARAZIONE SUFFICIENTE
- LO STUDIO E' STATO ACCETTABILE E PUNTUALE SPECIE AI FINI DELLE VERIFICHE , NEL COMPLESSO PIU' CHE SUFFICIENTE
- SI FA PRESENTE INOLTRE CHE DAL 25.02.2020 LE LEZIONI SONO STATE SOSPESE PER CORONA VIRUS (DISTANZIAMENTO SOCIALE ) SONO CONTINUATE CON LEZIONI DAD E VERIFICHE UTILIZZANDO GOOGLE MEET  
CON DIFFICOLTA' PER ALCUNI STUDENTI PRIVI DI CONNESSIONE INTERNET

**COMPETENZE ED ABILITA' RAGGIUNTE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi,
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente , saper interpretare le esigenze del mercato ristorativo e analizzare la struttura organizzativa dell'impresa
- Saper utilizzare alcuni strumenti operativi per dirigere l'attivita' dell'impresa ristorativa , alberghiera e turistica locale
- Saper applicare strumenti di marketing al fine di migliorare ed ottimizzare la qualita' dei servizi e dei prodotti
  
- **EVENTUALI ATTIVITA' DI RECUPERO E/O APPROFONDIMENTO SVOLTE**
- RIPASSO DEGLI ARGOMENTI DEL QUARTO ANNO (Formazione del Bilancio dell'esercizio composto da Conto Economico e Stato Patrimoniale secondo il codice civile )

**Testi adottati:** LIBRO DI TESTO UTILIZZATO : GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE VOL 3 ED. TRAMONTANA STEFANO RASCIONI E FABIO FERRIELLO

**Altri strumenti didattici:** **FOTOCOPIE E MATERIALE PER COMPILAZIONE DOCUMENTI per esempio bilancio civile**

**Numero di ore settimanali: 5**

**Metodologie adottate:****LE METODOLOGIE adottate rispetto agli obiettivi**

Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità	Competenze acquisite mediante le attività di alternanza scuola/lavoro
1-SAPER COMPRENDERE E RIELABORARE UN TESTO 2-saper comunicare gli esiti del proprio lavoro utilizzando linguaggi appropriati in particolare il linguaggio tecnico 3-saper prendere appunti in modo da fissare le informazioni piu' importanti fornite dal docente	-CARATTERISTICHE E DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE  -SAPER interpretare LA SITUAZIONE CONTABILE PATRIMONIALE ED ECONOMICA ED IL DOCUMENTO DEL BILANCIO DELL'ESERCIZIO  -CONOSCERE IL BILANCIO D'ESERCIZIO ED IL BUDGET NELLE AZIENDE  -FASI E PROCEDURE DEL BUSINESS PLAN E DEL BUDGET D'ESERCIZIO  -TECNICHE DEL MARKETING TURISTICO WEB MARKETING  -NORMATIVA DI SETTORE	SAPER ELABORARE UN NUOVO TESTO APPLICARE I CONCETTI APPRESI A NUOVI DOCUMENTI -SAPER INTERPRETARE I DOCUMENTI PRESENTI E PRODURRE NUOVI  SAPER INDICARE LE RICHIESTE DELL'ESERCIZIO  SAPER INDIVIDUARE I SOGGETTI CONIVOLTI	-UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELL'PRODUZIONE DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  SAPER interpretare un BUSIENSS PLAN , REDIGERE L'ANALISI SWOT ,REDIGERE SEMPLICI PIANI DI INVESTIMENTO, FINANZIAMENTO E BILANCIO PREVENTIVO ECONOMICO E PATRIMONIALE  -ADEGUARE ED ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI

**Verifiche**

Verifiche scritte: 3

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**

### **Mod 1 – RIPASSO BILANCIO D'ESERCIZIO**

Principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio chiuso al 31-12- di ogni esercizio (Stato Patrimoniale- Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio art.2424-2425-2426) Forme e riclassificazioni di bilancio – Analisi Patrimoniale – Economica e finanziaria

### **Mod 2 – La Pianificazione , la Programmazione ed il Controllo di Gestione – Il business Plan**

La Pianificazione e programmazione aziendale

Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico , degli investimenti e dei Finanziamenti

Le scelte strategiche , l'ambiente esterno ed interno, la vision e la mission aziendale di una impresa ricettiva e ristorativa, l'analisi S.W.O.T.

Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra Preventivo e consuntivo

Il Business Plan : il suo contenuto e struttura con particolare riferimento al Conto Economico e Stato patrimoniale

### **Mod 3 La normativa del settore turistico- ristorativo**

apertura di un'attività di ristorazione modello Comunica e modelli obbligatori da compilare CCIAA , EG ENTRATE , INAIL , INPS

-Contratti aziendali specifici delle attività ristorative CON adv, to, IMPRESE RICETTIVE (contratto di ristorazione , banqueting e catering)

- la legge sulla privacy nuovo regolamento europeo 679-2016

- le norme sicurezza sul lavoro e dei luoghi di lavoro (normativa antincendio)

### **Mod. 4 – Il mercato Turistico**

-Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale , enti ed organismi nazionali ed internazionali

– Normativa internazionale e comunitaria del settore

-Riconoscere le normative nazionali ed internazionali e comunitarie del settore

### **Mod 4- IL MARKETING**

- Il marketing : aspetti generali
- Il Marketing Strategico (target- analisi interna ed esterna , posizionamento )
- Il marketing Operativo (ciclo di vita del prodotto, i costi diretti ed indiretti,)
- Il web Marketing
- Il Marketing Plan in una piccola azienda

### **Programmazione per obiettivi minimi**

#### **Mod 1 –RIPASSO BILANCIO D'ESERCIZIO**

I principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio chiuso al 31-12- di ogni esercizio (Stato Patrimoniale- Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio

#### **Mod 2 La Pianificazione , la Programmazione ed il Controllo di Gestione – Il business Plan**

La Pianificazione e programmazione aziendale – Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico , degli investimenti e dei Finanziamenti

Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo

Il Business Plan ed il suo contenuto

apertura di un'attività di ristorazione modello Comunica e modelli obbligatori da compilare CCIAA , EG ENTRATE , INAIL , INPS

#### **Mod. 3 – Il mercato Turistico**

Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale , enti ed organismi nazionali ed internazionali – Normativa internazionale e comunitaria del settore

#### **Mod 4- IL MARKETING**

Tecniche del Marketing Turistico – Marketing Strategico ed operativo

Il web Marketing – Il Marketing Plan semplici esempi

#### **Obiettivi minimi :**

- Conoscere i principali elementi del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche
- Redigere il bilancio in forma semplificata
- Conoscere la Pianificazione e programmazione aziendale ed il Contenuto del Business Plan
- Riconoscere i punti di forza , di debolezza di una impresa ricettiva
- Riconoscere le opportunita' , e le minacce per un'impresa
- saper redire una semplice strategia aziendale
- Conoscere le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Saper indicare le caratteristiche del mercato turistico
- Conoscere le tecniche del Marketing turistico
- Distinguere semplici situazioni operative del piano di Marketing

## 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 la prima parte dell'anno scolastico, il gruppo classe, fatta eccezione per una minoranza di 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.

Nella seconda parte dell'anno, durante la quale si è lavorato in modalità DaD, il gruppo classe ha partecipato con regolarità alle video-lezioni (fatta eccezione per due alunni che hanno ripreso i contatti a fine aprile), dimostrando impegno nonostante le enormi difficoltà che si possono riscontrare nello svolgimento di lezioni on-line.

### **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.
- Invalsi.mat- Allenamento per la Prova Invalsi

### **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.
- Simulazioni prova CBT in laboratorio

### **Verifiche**

Verifiche scritte: 2 nel primo quadrimestre/ 1 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); 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.

## SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

**Docente:** Andrea Beretta

### **Presentazione della classe:**

La classe 5C è composta da 22 alunni di cui 9 femmine e 13 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.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
- La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
- La classe conosce le problematiche relative al doping
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di 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, App. WeScool, Padlet

**Numero di ore settimanali:** 2

### **Metodologie adottate:**

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning

- Problemsolving
- 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

#### **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: LA PALLAVOLO**

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

#### **ARGOMENTI TEORICI**

- Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
- Il doping

### **SECONDO QUADRIMESTRE DaD**

- Apparato locomotore
- Educazione alimentare

- Primo soccorso
- Giochi sportivi (pallacanestro, ultimate e pallamano)

***Progettare e proporre ai compagni una: "Lezione da Maestro"***  
***Riconoscere ed illustrare l'aspetto sociale ed educativo dello sport***

## SCHEDA DI RELIGIONE

**Docente: Tagliaferri Giovanni**

### **Presentazione della classe:**

- Andamento didattico/disciplinare

Il docente ha seguito la classe a partire dal terzo anno e ciò ha consentito l'instaurarsi di un proficuo percorso didattico-educativo.

Il lavoro si è sempre svolto in un clima generalmente sereno e sostanzialmente collaborativo. La maggior parte degli alunni ha espresso un buon interesse e motivazione, partecipando attivamente e dialogando sui diversi temi trattati, proponendo anche riflessioni personali e spunti di approfondimento. Solo in taluni limitati casi è stato necessario sollecitare maggiormente la partecipazione.

Nel periodo della "didattica a distanza" la classe ha continuato a essere presente e partecipe, pur con le difficoltà e i limiti imposti dalla nuova modalità di apprendimento e con una riduzione dei contenuti rispetto a quanto ipotizzato a inizio anno. La quasi totalità degli alunni ha partecipato alle videolezioni, intervenendo con le proprie riflessioni.

- Competenze ed abilità raggiunte

L'acquisizione delle conoscenze e delle competenze è stata complessivamente adeguata.

In particolare, sono state acquisite le seguenti competenze e abilità:

+ Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;

+ Saper comprendere il significato delle questioni morali, con riferimento anche alla visione cristiana;

+ Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica;

+ Saper riconoscere sinteticamente i principali fondamenti della bioetica di matrice cristiana;

+ Saper indagare e comprendere i fenomeni legati alla questione ambientale, maturando una propria personale e argomentata posizione in materia.

**Testi adottati:** BOCCHINI S., *Incontro all'altro – Smart*, vol. unico, EDB

### **Altri strumenti didattici:**

- Schede prodotte dal docente e fotocopiate
- Estratti di altri libri di testo
- Filmati
- Visione di un film
- Google Meet
- Google Classroom

**Numero di ore settimanali: 1**

### **Metodologie adottate:**

- Lezione frontale
- Sollecitazione di richieste di chiarimento
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito
- Nel periodo della didattica a distanza si è utilizzato Google Meet per videolezioni e Classroom per la condivisione di materiali

**Verifiche**

La valutazione viene effettuata attraverso un giudizio che tiene conto della partecipazione, del contenuto degli interventi e dell'interesse mostrato dall'alunno

**Criteri di valutazione**

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

## SCHEDA DI SALA E VENDITA

**Docente: Tommaso Ricciardi**

**Classe: 5 C**

**Presentazione della classe: 5 C**

- Andamento didattico/disciplinare

La classe risulta composta da 22 alunni dell'indirizzo di enogastronomia (laboratorio di 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.

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

Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande; progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato;

riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino;

distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini;

le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino;

operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza;

riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande;

saper indicare le caratteristiche delle principali bevande e preparare i vari cocktails;

progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting;

saper utilizzare i software di settore;

valorizzazione del territorio e dei prodotti locali con la promozione del made in Italy

**Testi adottati:** Oscar Galeazzi "Sala-Bar e Vendita" Hoepli

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

Numero di ore settimanali: 2 ore

Metodologie adottate: Lezioni frontali; relazioni individuali e/o di gruppo relativamente agli argomenti trattati, video lezioni (emergenza Covid 19)

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 e secondo quadrimestre**

#### **La carta, strumento di vendita**

Presentazione e aspetti tecnici  
Aspetti gestionali  
Indicazioni strategiche  
La carta delle vivande  
Il menù  
La carta dei vini  
La carta del bar  
La carta esposta

#### **La vite e il vino**

La vite  
La fermentazione alcolica  
La vinificazione  
Altre tecniche produttive  
Principali pratiche di cantina  
Spumante  
Champagne  
Conservazione dei vini  
Classificazione dei vini  
L'etichetta del vino

#### **Degustazione e abbinamento del vino**

Temperatura del vino  
Abbinamento cibo vino

#### **L'arte della distillazione**

Distillazioni, acquaviti e liquori  
Distillati di vino e vinacce  
Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa  
Distillati di cereali  
Whisky, Vodka, Gin  
Le acqueviti di piante  
Rum, Cachaça, Tequila, Mezcal  
Le acqueviti di bacche e di frutta  
Liquori e creme

#### **I principali cocktail mondiali**

I principali cocktail mondiali IBA  
Come si preparano  
Le principali attrezzature

#### **Catering e Banqueting**

Disposizioni di tavoli per banchetti  
La preparazione di un evento speciale

#### **Valorizzazione dei prodotti tipici**

La tipicità come elemento strategico  
Che cos'è il prodotto tipico

La dimensione collettiva  
Il valore del prodotto tipico  
Forze e debolezze dei prodotti tipici  
I marchi di tutela dei prodotti

### **Qualità e territorio**

Comunicare la qualità  
Comunicare il territorio

### **Enogastronomia e società: le abitudini alimentari:**

Cibo e cultura  
La tipicità dei prodotti  
Le diete alimentari  
Le scelte gastronomiche  
Fattori dietetici  
Fattori culturali

### **Costi e prezzi nella ristorazione**

Calcolo del food Cost  
Il prezzo di vendita

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

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

## SCHEDA DI INGLESE

**Docente: BRAMBILLA GRAZIA**

### **Presentazione della classe:**

- La Classe, che ho avuto con continuità dallo scorso anno, si presenta eterogenea per capacità, partecipazione alle lezioni e studio; il comportamento verso la docente è sempre stato corretto, ma il clima non sempre è stato funzionale all'apprendimento, in quanto un numero consistente di studenti si è distratto durante le lezioni; vi sono poi studenti che hanno frequentato poco con tutte le conseguenze del caso.
- Le competenze e le abilità raggiunte sono dunque proporzionali all'impegno profuso.

**Testi adottati: Morris C.E., *WELL DONE*, Eli editore**

**Altri strumenti didattici: registratore per ascolti**

**Numero di ore settimanali: 3 Primo Quadrimestre / 2 in DaD Secondo Quadrimestre**

**Metodologie adottate: Lezione dialogata partecipata**

**Verifiche: Primo quadrimestre: 2 scritti, 2 orali - Secondo quadrimestre ( DaD): 2 valutazioni orali complessive, integrate dalla frequenza, la partecipazione attiva, la consegna di un testo scritto.**

### **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

Module 1	General Grammar revision		
Module 2	<i>SAFETY PROCEDURES</i>	HACCP / HACCP principles - 178	p. 176
	<i>HEALTH AND NUTRITION</i>	Food transmitted infections and food poisoning 183	p. 180 -
		Food contamination: risks and preventive measures 185	p. 184 -
		Organic food and GMOs - 191	p. 190
		Food allergies and intolerances - 197	p. 196
	Eating Disorders p. 198 – 199		

Module 3	<i>DIET</i>	The Eatwell plate 186 -188	p.
	<i>AND</i>		
	<i>NUTRITION</i>	The Mediterranean Diet - 193	p. 192
		Teenagers and diet	p. 194
		Sports diets	p.195
		Alternative diets: p.200, 202	
		- Macrobiotics	
		- Vegetarian	
		- Vegan	
		- Raw food	
		- Fruitarian	
		- Dissociated diet	
	FROM INDUSTRIALIZATION TO MODERN TIMES	p.352	
	Modern food trends - 355	p. 354	
	Future foods -357	p. 356	

Module 4	<i>MENU PLANNING</i>	Designing menus – 143	p.142
		Menu formats p.144 – 145	
		Understanding menus – 147	p.146
		Breakfast, lunch and dinner menus 149	p.148 –
		Italy vs UK	
		Slow Food p.210	
		Religious menus (1)	p.164
		Religious menus (2)	p.166

## SCHEDA DI FRANCESE

**Docente:** Prof.ssa Chiara Berettini

**Docenti in compresenza:** Prof.ssa Miriam Digonzelli

**Testi adottati:** Manuale di grammatica del biennio, *C'est chez nous*, per il ripasso **Altri**

**strumenti didattici:** *Bon App, Le français des professions oenogastronomiques* Appunti, Internet, materiale preparato dall'insegnante e caricato online

**Numero di ore settimanali in presenza:** 3

**Numero di ore settimanali in DaD:** 1

### **Presentazione della classe:**

La sottoscritta ha preso servizio in qualità di docente di francese c/o l'Istituto Fumagalli fin dall'inizio dell'anno scolastico e conosceva già la classe V C che aveva avuto l'anno precedente in IV C.

La classe si compone di 22 alunni, 9 ragazze e 13 ragazzi, Sono presenti 3 alunni DA che seguono una programmazione per obiettivi minimi (non sempre affiancati dall'insegnante di sostegno durante le ore di francese) e 3 allieve BES. Il gruppo classe sezione C, eccezion fatta per singoli allievi, è stato lungo il corso dell'anno sempre scarsamente motivato e l'eccessiva vivacità è scaduta troppo spesso in atteggiamenti poco educati di disturbo alla lezione (e al docente) e soprattutto ai pochi compagni interessati. Nonostante gli sforzi e le sollecitazioni da parte della docente, il gruppo si è presentato passivo, alcuni alunni sono rimasti impermeabili alle norme generali di disciplina anche didattica, forse preparandosi a recuperare a fine anno senza poter evidentemente prevedere quello che sarebbe successo a causa del Corona Virus. L'attenzione alla lezione è stata costante e partecipativa per quanto riguarda solo i pochi soliti allievi, appena sufficiente nella maggioranza e in alcuni casi è mancata completamente la volontà di mettersi in gioco. La situazione fin qui descritta di mancato rispetto verso il docente e di mancanza di maturità e senso di responsabilità in rapporto al valore dell'anno scolastico decisivo frequentato, ha accentuato una incostante e disordinata partecipazione limitando lo svolgimento del programma.

A novembre la classe ha partecipato ad uno spettacolo teatrale che ha richiesto almeno un mese di preparazione ma purtroppo, anche in questa circostanza che poteva risultare interessante per la novità che rappresentava, solo alcuni alunni si sono lasciati positivamente coinvolgere. Il lavoro sul teatro rientra nella produzione di progetti da presentare all'Esame di Stato nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.

Il gruppo classe è molto eterogeneo: le competenze di comprensione ed espressione orale sono rimaste scarse nella maggior parte dei casi anche a causa dell'interruzione delle attività scolastiche all'inizio del secondo quadrimestre, una volta scoppiata la Pandemia da Covid19.

Il corso con la docente madrelingua Prof.ssa Céline Moenne non si era ancora concluso ed è stato bruscamente interrotto. Tuttavia, durante i mesi di DaD, paradossalmente, non essendoci stata interazione diretta e fisica tra i compagni, le situazioni di disturbo sono venute meno facilitando in taluni casi le spiegazioni e comunque favorendo la comprensione dei più volenterosi, dando per scontato che chi non avesse voluto ascoltare lo avrebbe potuto fare pur risultando presente. E' stato del resto inevitabile, dato lo scarso consolidamento delle conoscenze da parte della maggior parte degli alunni, il ritorno continuo sugli stessi argomenti. Proprio per questa ragione la valutazione alla fine dell'anno è stata prevalentemente formativa. Parte della classe ha mostrato in questa circostanza equilibrio e maturità, si è saputa sperimentare con continuità e rispetto delle consegne in brevi produzioni scritte rielaborando i temi trattati in classe. La Didattica a Distanza ha quindi parzialmente confermato le valutazioni relative alla frequentazione scolastica. Il lavoro durante i mesi di DaD, ridotto ad una sola ora a settimana, è stato soprattutto di ripasso e stimolo all'approfondimento linguistico-lessicale degli argomenti trattati.

*Per il profitto raggiunto, si rimanda alla valutazione individuale dei singoli studenti.*

### **Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi e delle griglie di valutazione

- Lezione frontale dialogata e strutturata
- Laboratorio linguistico (ascolto e video)
- Analisi del testo con spiegazione del lessico relativo alla microlingua
- Video-lezioni con presentazione condivisa sullo schermo ed elaborazione di appunti (poi caricati su Classroom) contestualmente alla spiegazione.

### **Verifiche**

Sono state effettuate prove scritte sugli argomenti svolti in classe. Le verifiche orali sono consistite nella valutazione in itinere degli interventi durante i laboratori e della partecipazione oltre che dell'esecuzione e correzione in classe delle consegne. La verifica è stata intesa ad accertare in quale misura gli studenti avessero raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione, a determinare la validità dell'approccio metodologico e delle tecniche impiegate dalla sottoscritta ed ha tenuto conto dei progressi avvenuti rispetto ai livelli di partenza. La verifica continua, a cui ho accennato qui sopra, è stata anche intesa come un momento che guida e corregge in itinere l'orientamento dell'attività didattica ed educativa, che fornisce agli studenti la misura dei propri progressi rendendoli consapevoli delle proprie lacune, attivando in loro meccanismi di autovalutazione e nell'intento di stimolare la loro motivazione. E' quello che abbiamo chiamato durante tutto l'anno *Laboratoire linguistique* e che si è rivelato un metodo formativo assolutamente compatibile con la valutazione in Didattica a Distanza. Mi dispiace tuttavia essere costretta a constatare che tale intento non è che solo parzialmente riuscito poiché la classe, come spiegato in precedenza, non possedeva la sufficiente maturità e talvolta nemmeno il rispetto necessari per accogliere il progetto didattico facendo propria l'esperienza di lavoro e rendendola costruttiva, il tutto decisamente in linea con l'andamento dell'anno precedente.

Le verifiche individuali scritte sono state 2 (due) nel corso sia del primo quadrimestre sia del secondo. Si sono svolte anche molte esercitazioni senza valutazione. Durante il secondo quadrimestre ci si è soffermati molto sull'analisi linguistico lessicale relativamente al tema del "vino", lavoro che si poneva l'obiettivo trasversale di conoscere la Francia attraverso le regioni di produzione vinicola e di migliorare la microlingua imparando a sfruttare il lessico del mondo alberghiero in qualunque contesto.

Valutazione orale: a completamento di queste prove scritte, sia nel primo sia nel secondo quadrimestre, come spiegato precedentemente e secondo il metodo didattico condiviso con la classe all'inizio del corso, ho valutato gli allievi durante i loro interventi e/o partecipazioni in occasione del "*laboratoire linguistique*", nonché in merito al progetto teatrale.

Nella valutazione delle verifiche scritte si è tenuto conto delle seguenti variabili:

- conoscenza (padronanza dei contenuti)
- competenza linguistica (lessico, strutture grammaticali e sintattiche)
- capacità di sintesi (organizzazione logico-linguistica)

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti nel piano di lavoro iniziale.

### **Peso dell'Uscita a Teatro nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione» e in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

Tutta l'attività prevista è stata valutata in termini di osservazione del comportamento e di produzione; l'osservazione non ha implicato naturalmente un voto definito e definitivo ma una serie di considerazioni sullo sviluppo del comportamento attivo degli studenti, sull'impegno, in quanto cittadini, di valorizzare le proprie capacità e attitudini. Il prodotto finito è stato valutato, nell'ambito delle discipline coinvolte, con un voto nel registro che ha contribuito a definire i livelli di competenza raggiunta dagli allievi negli assi culturali che l'UdA prende in considerazione. Gli alunni che per motivi vari non dovessero aver aderito alla visione dello spettacolo, sono stati comunque coinvolti nella attività per quanto concerne il lavoro di approfondimento in classe.

## SCHEDA DI CUCINA

**Docente:** *Rossi Andrea*

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

Gli alunni si sono mostrati rispettosi e disponibili al dialogo educativo ed hanno collaborato al regolare svolgimento dell'attività didattica. Livello generale sufficiente, con alunni che si evidenziano di un livello discreto con punte vicine all'eccellenza. La classe, tranne qualche caso, ha partecipato con interesse attivo e ha raggiunto mediamente buona familiarità con strumenti, tecniche e linguaggio tecnico professionale.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Identificare la qualità e la quantità delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il Made in Italy.

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

Approfondimenti degli argomenti trattati attraverso la didattica a distanza

### **Testi adottati**

Tecniche di cucina e pasticceria – Alma – Plan

**Altri strumenti didattici** Manuali e materiale di supporto. Pc per video lezioni dad

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

5 ore tra cui 1 in presenza con scienze degli alimenti

### **Metodologie adottate**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata.
- Gruppi di lavoro.
- Problem solving.
- Didattica a distanza
- Role playing

### **Verifiche**

Scritte, orali, pratiche e interdisciplinari

### **Criteri di valutazione**

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

## Si allega il programma effettivamente svolto

### Programma svolto

- Un territorio e i suoi sapori
- La filiera alimentare, il territorio e la stagionalità degli alimenti
- La qualità microbiologica, organolettica, legale, di origine, certificata, le norme ISO 9000
- Le istituzioni che si occupano della sicurezza alimentare
- Scheda ricetta e lista della spesa
- I marchi di qualità: prodotti Dop, Igp, Stg-As
- I marchi nazionali: Pat e DE.CO.
- Marchi fairtrade, dolphin Safe, e friend of the sea
- I presidi slow food
- La sicurezza sul luogo di lavoro, quadro normativo e la gestione della sicurezza
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Il regolamento CE n. 178/2002
- Il pacchetto igiene
- La tracciabilità e rintracciabilità degli imballaggi
- Il sistema HACCP
- L' autocontrollo e il sistema HACCP
- Le fasi dell' HACCP
- Tossinfezione da clostridi
- Infezioni alimentari da salmonella
- Tossinfezione e intossicazione da bacillus cereus
- I rischi alimentari dei: salumi, prodotti conservati sott'olio , prodotti refrigerati, acque minerali, scatolame, alimenti surgelati, farine, cereali, prodotti da forno, prodotti ortofrutticoli, funghi e prodotti ittici
- Identificazione dei CCP, albero delle decisioni, definizione dei limiti critici per ogni CCP, attivazione del sistema di monitoraggio dei CCP, individuazione delle misure correttive, applicazioni delle verifiche, redazione di un sistema di documentazione
- I diagrammi di flusso HACCP, esempi di pericolo per ogni fase di preparazione, la gestione dei prodotti non idonei, l'igiene professionale, la cura e l'igiene della persona

### Esercitazioni pratiche

- Insalata capricciosa rivisitata, tagliatelle con ragù di verdure, tartellette alla frutta e biscotti di frolla

- Arancini con zafferano, zucca e olio alle nocciole, lasagne con luganega, porcini e bitto, nasello in crosta di patate
- Riso vegetariano, orecchiette piselli e asparagi, risotto con seppie e pomodorini confit
- Millefoglie di melanzane, risotto con broccoletti, peperonata
- Insalata di farro con verdure saltate, risotto ai funghi e crema di noci, riso venere all'insalata
- Millefoglie di verdure su fonduta di provola, risotto ai funghi mantecato con crescenza, straccetti di manzo
- Cous cous alle verdure, insalata mista
- Insalata di quinoa, minestrone ai tre fagioli, risotto con avocado e lime
- Insalata di farro, risotto al Barolo e toma, polpo arrosto con crema di patate e pomodorini confit e olive
- Ravioli di zucca e pizza di grano saraceno con scarole saltate
- Crepes al grano saraceno con zucca e salsiccia, risotto con pesto di rucola
- Risotto zucca e taleggio, calamari saltati e spinaci al burro
- Maccheroni gratinati, cous cous alle verdure e stracotto di manzo con polenta
- Insalata di finocchio e arance, polpette di ceci e zucchine con pomodori ripieni e salsa allo yogurt greco

Visita guidata allo Young- salone nazionale dell'orientamento

### ***Didattica a distanza***

#### *Approfondimenti:*

- Filiera alimentare, il territorio e la stagionalità degli alimenti
- La qualità microbiologia, organolettica, legale, di origine, certificata, le norme ISO 9000
- Marchi di qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità, le istituzioni che si occupano della sicurezza alimentare
- Catering e banqueting

#### *Testimonianza con esperti DAD*

- ❖ Paolo Marchi
- ❖ Paolo Vizzari
- ❖ Massimo Pica

## SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Docente: Quarello Caterina Federica**

### Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

La maggior parte della classe ha dimostrato di avere un buon rendimento e ha partecipato attivamente e con entusiasmo alle attività. L'atteggiamento della classe è stato, salvo sporadici casi, costruttivo e maturo. Sono presenti eccellenze. Mentre durante le lezioni la classe si è mostrata, seppur raramente, distratta, durante la video didattica c'è stato forte impegno, pertanto si ritiene che le competenze ed abilità siano raggiunte allo stesso livello di una didattica svolta in aula.

- Competenze e abilità raggiunte:

Competenze	Abilità
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p><i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i></p> <p><i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</i></p>	<p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> <p>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti Redigere un piano di HACCP</p> <p><i>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></p> <p><i>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</i></p> <p><i>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</i></p>

<p><i>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i></p> <p><i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i></p> <p><i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i></p>	<p><i>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</i></p> <p><i>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></p> <p><i>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy</i></p> <p><i>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</i></p> <p><i>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</i></p> <p><i>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</i></p>
--	--

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Si è voluto approfondire la tematica della sostenibilità, coadiuvati dalle iniziative di Regione Lombardia, quali "Mangiando con gusto si impara", compresa la partecipazione alla GMA 2019/20. Si sarebbe voluto collaborare con gli istituti comprensivi del territorio, ma a causa del lockdown non è stato possibile. I ragazzi hanno però scritto in modo semplice delle definizioni di termini tecnici, rivolgendosi ad un generico pubblico giovane e raggiungendo comunque gli obiettivi previsti.

**Testi adottati:** Testi adottati: A. Machado "Scienza e cultura dell'Alimentazione" Enogastronomia, Sala e Vendita Prodotti Dolciari artigianali e industriali, seconda edizione, Poseidonia

**Altri strumenti didattici:** slides, mappe e materiale autoprodotta

**Numero di ore settimanali: 3 di cui una in presenza con Lab. Enog.**

**Metodologie adottate:** lezione frontale, lezione partecipata, compiti di realtà, lavori di gruppo. Durante la chiusura scolastica causa Covid: google classroom per i compiti e materiali digitali. Le videolezioni sono proseguite su Google meet con la stessa calendarizzazione scolastica.

## Verifiche

Verifiche scritte: minimo 3

Verifiche orali: minimo 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**

#### 1 Cibo e religione

##### 1.1 Cibo e grandi religioni

-1.1.1 Islam

-1.1.2 Ebraismo

-1.2.3 Cristianesimo

-1.2.4 Religioni orientali

#### 2 Dietologia

##### 2.1 Dieta nelle diverse età:

-2.1.1 dieta del lattante

-2.1.2 dieta del bambino

-2.1.3 dieta dell'adolescente

-2.1.4 dieta dell'adulto

-2.1.5 dieta in gravidanza

-2.1.6 dieta della nutrice

-2.1.7 dieta nella terza età

##### 2.2 Stili alimentari:

-2.2.1 dieta mediterranea,

-2.2.2 dieta vegetariana,

-2.2.3 dieta macrobiotica,

-2.2.4 dieta eubiotica,

-2.2.5 dieta nordica,

-2.2.6 western diet,

-2.2.7 dieta e sport

## 2.3 Alimentazione e ristorazione

- 2.3.1 Ristorazione di servizio
- 2.3.2 Mensa scolastica
- 2.3.3 Mensa aziendale
- 2.3.4 Ristorazione nelle case di riposo
- 2.3.5 Ristorazione negli ospedali

## 2.4 Alimentazione e qualità

- 2.4.1 tipi di qualità (organolettico-sensoriale, nutrizionale, igienico-sanitaria, legale, etica, ambientale)
- 2.4.2 Marchi internazionali, europei, italiani e locali
- 2.4.3 Associazioni e enti no profit per la tutela della qualità
- 2.4.4 Cibo e sostenibilità

## 3 Alimenti

innovativi e nutraceutica

- 3.1 alimenti alleggeriti o "light"
- 3.2 alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
- 3.3 alimenti destinati a un'alimentazione particolare (dietetici e per la prima infanzia)
- 3.4 alimenti funzionali (functional foods)
- 3.5 "superfoods"
- 3.6 integratori
- 3.7 alimenti geneticamente modificati
- 3.8 nuovi alimenti o novel foods
- 3.9 cenni a alimenti e nanotecnologie

## 4 Dietoterapia

- 4.1 Malattie cardiovascolari
  - 4.1.1 Definizione, classificazione e fattori di rischio
  - 4.1.2 Ipertensione
  - 4.1.3 Iperlipidemie
  - 4.1.4 Aterosclerosi
- 4.2 Malattie metaboliche
  - 4.2.1 Sindrome metabolica
  - 4.2.2 Diabete mellito

-4.2.3 Malnutrizioni per eccesso e per difetto

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

-4.2.4 Iperuricemia e gotta

-4.2.5 Osteoporosi

-4.3 CENNI a Malattie dell'apparato digerente: diete a consistenza modificata, stipsi, diarrea, malattie epatiche, morbo di Crohn

4.4 Allergie e intolleranze alimentari

-4.4.1 Reazioni avverse al cibo

-4.4.2 Differenza tra allergie e intolleranze

-4.4.3 Allergie: meccanismo e diagnosi

-4.4.4 Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi

-4.4.5 approfondimento: intolleranza e allergia al latte, favismo, fenilchetonuria, celiachia

-4.4.6 Intolleranze, allergie e ristorazione collettiva

4.5 Alimentazione e tumore

-4.5.1 Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena

-4.5.2 Sostanze degli alimenti ad azione anticancerogena

-4.5.3 Misure dietetiche preventive

4.6 Disturbi alimentari

-4.6.1 Anoressia,

-4.6.2 Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata

-4.6.3 Drunkoressia, Bigoressia, Ortoressia, Pica,

## 5 Sicurezza e igiene degli alimenti

5.1 Igiene degli alimenti

5.1.1 Manuali di buona prassi igienica

5.1.2 Autocontrollo e HACCP

5.1.3 Certificazioni di qualità e cenni alle frodi alimentari

5.2 Contaminazioni

5.2.5 Definizione e classificazione

5.2.2 Chimiche e fisiche:

5.2.2.1 fito e zoofarmaci

5.2.2.2 radionuclidi

5.2.2.3 metalli pesanti

5.2.2.4 sostanze cedute da contenitori

5.2.3 Biologiche:

5.2.3.1 prioni

5.2.3.2 virus

5.2.3.3 batteri

5.2.3.4 protozoi

5.2.3.5 elminti

5.2.3.6 lieviti e muffe

5.2.3.7 tossine

5.2.3.8 differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni

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

Nel corso dell'anno scolastico non è stato possibile effettuata alcuna simulazione di prova d'esame.

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

Nel corso dell'anno scolastico non è stato possibile effettuata alcuna simulazione del colloquio d'esame.

## **10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione del colloquio d'esame si rimanda alle griglie approvate dal collegio docenti e allegate al presente documento.