



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA
FUMAGALLI"**

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

a.s.

2020-2021

CLASSE 5C

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Approvato: il 12/05/2021

Affisso all'albo: il 15/05/2021

Docente coordinatore di classe:

prof.ssa Monica Nuzzi

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° e 5° a.s.
Nuzzi Monica (<i>coordinatore</i>)	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI
Villa Giuseppe	Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	SI
Zizzo Giordano	Laboratorio di Sala e Vendite	NO
Boscacci Sara	Matematica	NO
Berettini Chiara Maria	Lingua Francese	NO
Michela Pitton	Lingua Spagnolo	NO
Panzeri Maria Carmen	Diritto e Tecnica Amministrativa	NO
Colombo Anna Maria	Lingua Inglese	SI
Maggioni Francesca	Lingua e Letteratura Italiana e Storia	NO
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI
Sabatino Giambattista	Scienze Motorie	SI
Carlini Alessio	Sostegno	NO
Albanese Roberta	Sostegno	NO

SOMMARIO

1. Breve storia e presentazione della classe
2. Valutazione degli apprendimenti
3. Profilo atteso in uscita
4. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
5. Attività curriculari, extracurriculari
6. Attività di cittadinanza e costituzione terzo/quarto anno - UDA
7. Percorso di educazione civica quinto anno
8. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento del triennio
9. Programmi disciplinari
10. Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe
11. Testi di Letteratura e Lingua Italiana per il colloquio d'Esame
12. Griglia di valutazione colloquio d'esame
13. Project work 5° anno - (Iniziativa della LiLT)

1. BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V[^] sez. C, ad indirizzo Enogastronomia Settore Cucina, è composta da 26 alunni, di cui 8 femmine e 18 maschi: in elenco figura una studentessa che non ha seguito le lezioni con continuità dall'inizio dell'anno scolastico fino a dicembre 2020; da gennaio 2021 non ha poi più frequentato. 20 alunni provengono dalla IV[^]C dello scorso anno con 1 alunno di nuovo inserimento proveniente da un istituto alberghiero di Bergamo e 19 dalla III[^]C dell'anno ancora precedente.

6 studenti sono di nuovo inserimento nell'attuale V[^]C (5 studenti provengono dai CFP della provincia di Lecco e Bergamo e 1 studente dal CFP di Casargo).

Sono presenti 4 studenti DSA e 3 alunni con BES per i quali sono stati approntati i rispettivi PdP. Sono presenti 2 alunni DA per i quali sono stati stilati i rispettivi PEI.

La classe è articolata sulla seconda lingua: 23 studenti seguono Francese e 3 studenti Spagnolo.

La programmazione di classe, finalizzata al raggiungimento degli obiettivi generali e disciplinari stabiliti dagli ordinamenti, è stata solo in parte condizionata dalla formazione prettamente professionale degli alunni di nuovo inserimento. Questi ultimi, in specifici ambiti, hanno mostrato diverse lacune culturali e disciplinari legate al pregresso percorso scolastico. Alcuni di tali alunni riescono a condurre un discorso non sempre in modo completo, causa debolezza espositiva, un metodo di studio non sempre proficuo, una gestione dei tempi di studio non sempre consona, un lavoro a casa un poco dispersivo, non sempre efficace ed appena sufficiente. Per alcuni di tali alunni, tuttavia, si è riscontrato un buon impegno nel lavoro a scuola.

Attraverso l'attuazione dei piani di studi e la realizzazione delle attività programmate, diversi alunni hanno potuto raggiungere una più che buona preparazione culturale e professionale coerente con il curriculum scelto. Diversi alunni infatti sono in grado di condurre un dialogo vivace e costruttivo grazie alla loro discreta padronanza dei mezzi espressivi, alla tranquilla sicurezza di sé, alla consapevolezza dei propri mezzi e dei propri limiti. Alcuni invece sono capaci di portare a termine, esaustivamente e compiutamente il lavoro assegnato grazie alla partecipazione e all'impegno.

I rapporti con le famiglie degli allievi sono stati sempre cordiali, anche se molto scarni.

Per quanto riguarda la Didattica a distanza dovuta all'emergenza sanitaria, gli alunni, ognuno con i mezzi a disposizione o quelli a loro più agevoli, hanno tutti seguito le proposte degli insegnanti: appunti, mappe concettuali, lezioni in videoconferenza, compiti/consegne, video, suggerimenti, consigli, indicazioni. Gli studenti hanno accettato di buon grado le proposte didattiche che sono state loro presentate anche nel periodo in cui la didattica a scuola è stata sostituita dalla Didattica a Distanza. Solo alcuni alunni nel periodo più critico dell'emergenza Covid-19 hanno avuto problemi nel seguire costantemente le lezioni a causa di un cattivo funzionamento dei propri dispositivi tecnologici e della connessione internet. Solo in alcuni casi si sono registrate assenze individuali e collettive talvolta evitabili.

Nel complesso gli studenti si sono rivelati omogenei nei comportamenti, nei temperamenti e nelle personalità dei singoli dunque la classe è risultata pressoché compatta e unita. I ragazzi hanno instaurato tra loro buoni rapporti di amicizia anche se in molti casi solo scolastici. Con il corpo insegnante sono in genere entrati in buona sintonia e il comportamento dei diversi alunni è stato rispettoso delle regole scolastiche e della figura del docente.

Considerazioni finali

Per questo anno scolastico i docenti tutti concordano che, in relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti, nel complesso, gli obiettivi minimi prefissati e rimodulati in termini di conoscenze, abilità e competenze. Le attività didattiche “in classe” hanno subito qualche rallentamento dovuto alle assenze, alla partecipazione alle attività di orientamento, alle attività di arricchimento dell’offerta formativa, ai progetti, agli incontri per i PCTO. Alcuni si sono distinti anche per la partecipazione alle iniziative ed esperienze scolastiche extracurricolari compatibilmente alle criticità della DDI e DaD che non hanno consentito uno sviluppo proficuo delle attività stesse. Ovviamente la didattica a distanza ha accentuato i ritardi e le difficoltà nello svolgere per intero le programmazioni, nel mettere in atto tutte le strategie formative e informative pensate. Anche la valutazione non è stata resa agevole dalla DaD e si è imperniata soprattutto sul lavoro che si è potuto svolgere in classe, sulla partecipazione, sull’impegno, sullo spirito collaborativo e sulla responsabilità.

I docenti, alla luce delle modalità dell’Esame di Stato, soprattutto in vista del colloquio, hanno lavorato sulla capacità da parte dei discenti, di correlare elementi che appartengono a situazioni diverse e disomogenee sia all’interno di uno stesso ambito disciplinare, sia all’interno di ambiti pluridisciplinari. Risultati simili si sono ottenuti grazie al percorso di Educazione civica cominciato sin dall’inizio dell’anno scolastico e dalle attività del Project work iniziate nel II^o quadrimestre; per quest’ultime quasi tutti si sono cimentati con piacere e coinvolgimento. Comunque si può, a questo punto, concludere che gli alunni, nel complesso, hanno tratto beneficio dal corso di studi, in quanto hanno dimostrato di aver acquisito disinvoltura e dimestichezza nelle discipline di indirizzo, materie caratterizzanti il corso; si sono però anche interrogati su una immagine complessa e multiforme della società che li circonda, nei suoi aspetti e risvolti più diversificati.

2. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione comuni: LA VALUTAZIONE

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

L’ambito cognitivo riguarda:

- Conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative)
- Abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi)
- Competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:

Esprimere valutazioni motivate

Compiere analisi in modo autonomo

Affrontare positivamente situazioni nuove

L’ambito non cognitivo riguarda:

- Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche)
- La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell’attività didattica)
- L’impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità)

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci in base alla griglia descrittiva riportata nel PTOF d'Istituto.

3. PROFILO ATTESO IN USCITA

Il diplomato dell'Istituto Professionale del settore dei “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, al termine del percorso, ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; in tali 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 diplomato 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.

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo

promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

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

COMPETENZE SULLE QUALI SI 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 PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di quest'anno il corpo docente ha lavorato sui 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 sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;b) Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;c) Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.

<p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione, 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>Area dell'istruzione generale <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u> <u>(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</u> <u>(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>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><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>Area d'indirizzo</p> <p><u>Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala, Economia e tecnica amministrativa, Francese/Spagnolo</u></p> <p>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>

4.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 comunque si attesta su livelli base e medi. Risultati discreti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di stage/PCTO (3° anno), per il quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze relative alla sicurezza e quelle professionali, specifiche dell'indirizzo.

5. ATTIVITÀ CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Di seguito sono elencate le attività previste dal PTOF per l'A.S: 2020-2021

- SPORTELLO COUNSELING a partecipazione libera
- FUMAGALLI SOCIAL a partecipazione libera
- EDUCAZIONE ALLA SALUTE
- LEGALITA', CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La classe V^C, nel corso dell'A.S. 2020/2021, ha potuto usufruire dell'offerta formativa partecipando anche ad una serie di incontri erogati in modalità on line tramite Google Meet o GoToMeeting o con LIM in aula.

Alcuni degli eventi sono risultati vevoli, per la trasversalità delle tematiche trattate, anche per i percorsi di Educazione civica del 5° anno e di Orientamento - PCTO indicati nei punti 7. e 8. del presente documento

martedì	12/1	“Il Doping e il rispetto delle regole”	Legalità	1 h 30'
martedì	16/2	Film "Liberi di scegliere"- Per evento 9/3	Cittadinanza	2 h
giovedì	18/2	Giorno del ricordo	Cittadinanza	1 h
martedì	9/3	Evento "Giustizia e umanità liberi di scegliere"	Cittadinanza	2 h
lunedì	29/3	Incontro 'Microbioma-salute'	Ed. salute	2 h
mercoledì	21/4	Testimonianza Anni di Piombo	Cittadinanza	3 h

-
- “Il Doping e il rispetto delle regole”: videoconferenza in orario pomeridiano con il Dott. Acanfora Renato, medico sportivo, valida anche per il percorso di Educazione civica

- Film "Liberi di scegliere"- visione del film del regista Giacomo Campiotti, uscito nel 2019. Il film, propedeutico all'evento del 9/3, narra una vicenda reale in tema di giustizia minorile.
- Giorno del Ricordo - Incontro sul tema delle foibe con il signor ROBERTO GIURICIN, figlio di un profugo istriano che ha narrato l'esperienza della sua famiglia in seguito alle persecuzioni degli italiani in Istria.
- Evento "Giustizia e umanità liberi di scegliere" : il 9 marzo il nostro istituto ha preso parte all'evento "Liberi di scegliere", manifestazione ideata da Biesse, associazione culturale di Reggio Calabria costituita nel 2016 per promuovere il bene sociale. In collaborazione con il Dipartimento per le risorse umane, finanziarie e strumentali del Ministero dell'Istruzione, Biesse ha organizzato un webinar sui temi legati al disagio minorile e alla devianza sociale. Gli studenti delle classi terze, quarte e quinte, hanno incontrato - in modalità telematica - il magistrato Roberto Di Bella, Presidente del Tribunale dei minori di Catania, trattando le tematiche legate al funzionamento della giustizia minorile con particolare riferimento all'esecuzione della pena. Il contributo ha riguardato l'applicazione di misure alternative e rieducative in contesti diversi rispetto a quelli familiari d'origine. I nostri studenti hanno conosciuto direttamente il protagonista a cui il film, da essi precedentemente visionato, si ispira. I lavori introdotti dal Dirigente Scolastico sono stati moderati da Bruna Siviglia, presidente dell'associazione Biesse e hanno previsto la partecipazione del dott. Maurizio Molinari, capo ufficio stampa del Parlamento europeo della sede di Milano, dell'onorevole Anna Laura Orrico, parlamentare, già Sottosegretaria al Ministero ai Beni, alle attività culturali e al Turismo e del dott. Roberto Di Bella.
- "Microbioma e salute": videoconferenza in orario pomeridiano a cura della Dottoressa Camilla Barbero-Mazzucca PhD student del "*Interdisciplinary Reseach Center of Autoimmune Diseases - Department of Health Science - Center for Translational Research on Autoimmune and Allergic Diseases*" di Novara. Evento valido anche come PCTO.
- Testimonianza anni di piombo: gli studenti hanno incontrato in modalità on line il dott. Cecco Bellosi, per ascoltare la sua testimonianza sul periodo storico degli anni di piombo.

6. ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE - Uda 3° e 4° anno

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

Nel corso degli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020, la classe ha partecipato al percorso didattico "Cibo e ambiente: la scuola per la sostenibilità" attivato in concomitanza con il **progetto formativo di Regione Lombardia - Ersaf "Mangiando con gusto s'impara"**, rivolto alle scuole con il coordinamento scientifico dell'**Università Bicocca**.

A livello di consiglio di classe, il percorso si è articolato in UDA sia per il terzo sia per il quarto anno. Considerando la trasversalità della tematica oltre alla chiara afferenza ai temi di Cittadinanza e Costituzione, le UDA proposte hanno avuto anche una valenza di tipo professionalizzante. Di seguito la descrizione delle attività svolte.

Uda 3° anno ("Le nostre ricette: gusto, qualità e sostenibilità")

Il percorso ha previsto azioni progettuali in tema di sostenibilità alimentare e ambientale (**obiettivi di Agenda 2030**) svolte nello specifico sulle discipline Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia.

Il percorso si è concretizzato in occasione della partecipazione della classe all'evento-convegno "Educazione agroalimentare per il diritto al cibo e contro lo spreco" tenuto il 16 ottobre 2019 (**Giornata Mondiale dell'Alimentazione**) presso Palazzo Pirelli a Milano.

Al mattino gli studenti hanno assistito ad approfondimenti sul tema dello spreco alimentare, con interventi tecnico-scientifici e testimonianze di progetti dal territorio.

In tale sede, nella sessione del pomeriggio, è stata presentata ed esposta l'attività progettuale svolta dalla classe il cui obiettivo era diffondere una cultura alimentare sostenibile attraverso la realizzazione di formulazioni gastronomiche di qualità prevedendo obiettivi verificabili con precise azioni (somministrazione di un questionario sulle tendenze dei consumi agroalimentari e sugli stili di vita della comunità scolastica, individuazione di prodotti a filiera corta/km0 e a coltivazione biologica mediante un'indagine sulle realtà produttive locali, ordine e acquisto diretto dei prodotti a km0 previa verifica della disponibilità in base a stagionalità e vocazione territoriale, realizzazione menù).

UDA 4° anno (“Il valore del cibo”) - Progetto Ricibiamo - partecipazione studenti CONCORSO PREMIO “MIGLIOR RICETTA RICIBIAMO” - edizione 2020

L’UdA del 4° anno si è incentrata su attività tecnico-scientifiche e pratiche sul tema dello spreco alimentare per le discipline d’indirizzo. A supporto dell’UdA per tutta la classe è stato proposto ad alcuni studenti di partecipare al progetto “RicibiAMO chi ama il cibo non lo spreca” e al **CONCORSO** dal titolo “**Miglior Ricetta RicibiAMO**”, essendo in linea con la tematica dell’UDA. Trattasi di un’iniziativa di promozione dell’associazione PiaceCiboSano con la collaborazione scientifica dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e il centro di ricerca per lo Sviluppo Sostenibile OPERA.

Tale associazione, orientata alla riduzione dello spreco alimentare e alla diffusione di pratiche di sostenibilità nel settore della ristorazione, ha indetto il suddetto concorso aperto alla **categoria dei futuri chef** (studenti di Istituti Alberghieri).

La partecipazione per n. 2 alunni di IV^C al concorso è stata una valida opportunità. Gli alunni interessati hanno ideato una ricetta inedita antispreco con prodotti locali che poi è stata sottoposta al giudizio di un’apposita Commissione composta da esperti e rappresentanti dell’alta ristorazione oltre che della didattica gastronomica.

La Commissione, ha valutato le ricette dei vari partecipanti in base a criteri organolettici, estetici e di aderenza al tema della sostenibilità e della riduzione dello spreco di cibo ed ha poi selezionato la ricetta ideata dagli alunni di IV^C coinvolti i quali sono risultati anche vincitori del primo premio previsto dal bando (partecipazione per 1 alunno a titolo gratuito alla “**Summer School ALMA 2020**” o presso il “Palato Italiano”).

Non è stato ancora possibile da parte dello studente seguire il corso causa pandemia Covid-19 ma resta valida la prospettiva di usufruirne appena le condizioni lo consentiranno.

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA 5° ANNO

Il curriculum d’Istituto di educazione civica A.S. 2020-2021 - CLASSE V^C

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’educazione civica anche nel secondo ciclo d’istruzione. Il tema dell’educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”. Le Linee Guida per l’insegnamento dell’Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell’istruzione 22 giugno 2020, n. 35 promuovono la corretta attuazione dell’innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell’articolo 3, una revisione dei curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede, all’interno del curriculum di istituto, l’insegnamento trasversale dell’educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore.

Il curriculum di istituto di Educazione Civica, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione assolutamente interdisciplinare (e non limitata solo all’area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di altre discipline del consiglio di classe comprese quelle di indirizzo.

A livello d’Istituto, per le classi quinte, è stato preso in considerazione, per il primo periodo didattico, il filone tematico della Cittadinanza Digitale e le tematiche relative a: a) rischi e

insidie dell'ambiente digitale b) identità digitale / web reputation / cittadinanza digitale c) educazione al digitale (media literacy). La Commissione d'Istituto ha redatto una UdA per le classi quinte dal titolo "Informarsi e Disinformarsi"

Per la classe V^C, nel I quadrimestre, sulla base della programmazione già svolta in seno al Consiglio di classe e in riferimento all'UDA predisposta dalla Commissione per le classi quinte, sono state svolte attività didattiche in grado di sviluppare, con sistematicità e progressività, conoscenze e abilità relative ai nuclei tematici indicati specificatamente nell'UdA di V^C dal titolo "Informarsi e Disinformarsi - come interpretare le leggi e le informazioni scientifiche e riconoscere le responsabilità dei cittadini" .

Gli obiettivi delle attività proposte agli studenti sono di seguito esposti:

- Saper interpretare come cittadini del domani i temi di attualità politica e sociale ed economica
- Saper riflettere sull'utilizzo della propaganda nella storia
- Saper argomentare sulle azioni europee in tema di sicurezza alimentare
- Saper leggere e interpretare le tematiche affrontate in lingua

Di seguito i prospetti dettagliati delle attività svolte per educazione civica nel I^o quadrimestre per le discipline Scienza e cultura dell'alimentazione, Storia, Francese, Spagnolo, Economia e tecnica amministrativa.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Materiali condivisi	Argomenti trattati	Giorno	N° ore
Presentazione Uda	File ppt sintetico	Obiettivi UdA e discipline afferenti	10/12/2020	1 h
REGOLAMENTO (UE) 2018/848 Nuove norme per l'agricoltura biologica	REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici	capo II art 4 e 5		
I pesticidi Tossicità/Innocuità	Impiego sostenibile dei fitofarmaci	https://ec.europa.eu/assets/sante/food/plants/pesticides Unità 4.1 Libro di Testo Machado 5 anno	14/12/2020	1 h
Reg 1381/2019	Trasparenza e sostenibilità dell'analisi del rischio nella filiera alimentare	art 24, 25, 26, 27, 28	Gennaio (7-12)	1 h
Comunicazione Commissione Europea Strasburgo, 2017	Comunicazione della Commissione all'iniziativa dei cittadini Europei	L'iniziativa dei cittadini europei dal titolo «Vietare il glifosato e proteggere le persone e l'ambiente dai pesticidi tossici»		
Stop pesticidi La controversia sull'utilizzo del glifosato: valutazioni IARC e novità nell'autorizzazione EFSA	Rapporto Legambiente 2020 Articolo "Il fatto alimentare"	https://www.legambiente.it/pri-mo-piano/stop-pesticidi/ Aggiornamento Il caso del glifosato (pagg 51-53 del rapporto) https://ilfattoalimentare.it/stop-pesticidi-legambiente-fitofarmaci.html	Gennaio (7-12)	1 h

CONSEGNA E VALUTAZIONE DEI LAVORI SVOLTI DAGLI ALUNNI	File condiviso in classroom	Test scritto on line (domande tecniche e di riflessione sulle tematiche)	21/01/2021	1 h
---	-----------------------------	--	------------	-----

STORIA	Materiali condivisi	Argomenti trattati	Giorno	N° ore
Presentazione UdA	Appunti e libro di testo	Obiettivi UdA inerenti alla disciplina storica; Stalin e il culto della personalità	18/11/2020	1 h
TOTALITARISMI E PROPAGANDA	Appunti e libro di testo	Definizione ed analisi delle caratteristiche di un regime totalitario. La ricerca del consenso messa in atto dai grandi dittatori del Novecento	25/11/2020	1 h
LA PROPAGANDA FASCISTA	Appunti; libro di testo; fonti iconografiche	L'utilizzo della propaganda durante il regime fascista	14/12/2020	1h
LA PROPAGANDA FASCISTA	Visione e condivisione del documentario in merito all'utilizzo dei Media durante il regime fascista http://www.raiscuola.rai.it/articoli/fascismo-la-propaganda/4397/default.aspx	Approfondimento della tematica affrontata tramite la visione di un documentario. Illustrazione della consegna che prevede di elaborare una presentazione ppt in merito al tema della propaganda, con particolare attenzione al periodo fascista e stalinista	16/12/2020	1h
CONSEGNA E VALUTAZIONE DEI LAVORI SVOLTI DAGLI ALUNNI	Presentazioni ppt degli alunni che sono state condivise in Classroom	Analisi di alcuni elaborati, per consentire sia di mettere in luce i punti di forza che di riflettere sulle criticità riscontrate	25/01/2021	1h

FRANCESE	Materiali condivisi	Argomenti trattati	Giorno	N° ore
LO STORICO FRANCESE MARC BLOCH	Video conferenza del Prof. Barbero su Marc Bloch https://www.youtube.com/watch?v=sZBVNwQucoY	Il tema della verità e l'informazione e la disinformazione. (La memoria - Esiste la verità? LA VERITA' o Le verità? - Le false notizie)	8/01/2021 12/01/2021	1h 1h
EMILE ZOLA		L'Affaire Dreyfus e il J'accuse de Zola.	19/01/2021	1h
IDENTITÀ' EUROPEE A CONFRONTO			29/01/2021	1h
CONSEGNA E VALUTAZIONE DEI LAVORI SVOLTI DAGLI ALUNNI		Obiettivo linguistico: arricchimento lessicale ed espressione orale Produzione scritta e conversazioni strutturate		2h

SPAGNOLO	Materiali condivisi	Argomenti trattati	Giorno	N° ore
NOTICIAS FALSAS	Appunti, infografiche	Differenza tra Verdad y Posverdad; definizione e caratteristiche di una falsa notizia	19/01/2021	1 h
RECONOCER UNA NOTICIA FALSA	Appunti, infografiche, condivisione di un video su Classroom https://www.youtube.com/watch?v=cxyk7kOt2FU	Come riconoscere una notizia reale da una notizia falsa. Diffusione delle fake news in Spagna	25/01/2021	1 h
CONSEGNA E VALUTAZIONE DEI LAVORI SVOLTI DAGLI ALUNNI	Esposizione orale relativa all'analisi di una fake news a scelta	Analisi di una notizia falsa e successive domande di riflessione sulle tematiche trattate. Obiettivo linguistico: arricchimento lessicale.	26/01/2021	1 h

ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA	Materiali condivisi	Argomenti trattati	Giorno	N° ore
NOTIZIE ED INFORMAZIONI CORRETTE	CODICE DEL TURISMO E CODICE CIVILE	NORMATIVA SULLA CIRCOLAZIONE DI NOTIZIE FALSE	27-10.2020	1
INFORMARSI E DISINFORMARSI	SITO DELLA REGIONE LOMBARDIA	VIDEO SU COME APRIRE UN'ATTIVITÀ'	29.10-2021	1
INFORMARSI E DISINFORMARSI	FONTI COMUNITARIE	ORGANI DELLA COMUNITÀ' EUROPEA	05.11.2021	1

Di seguito il prospetto sintetico delle attività svolte per Educazione civica nel I^ quadrimestre per tutte le discipline coinvolte

Disciplina	Ore di lezione	tipo di verifica	strumenti utilizzati	medodologia didattica
scienza e cultura dell'alimentazione	4	Scritta - Domande aperte	Link - Documenti web - Regolamenti UE	lezioni frontali sincrone
storia	5	scritta-presentazione ppt	Fonti web - Libro di testo-visione documentario	lezioni frontali sincrone
francese	6	Produzione scritta e conversazioni strutturate	Visione lezione storica - Fonti web	lezioni frontali sincrone
economia	4	DOMANDE APERTE	ORGANI DELLA COMUNITÀ' ECONOMICA EUROPEA	lezioni frontali sincrone
scienze motorie	4	Scritta - Domande aperte	Appunti - videoconferenza con Medico Sportivo "Il Doping e il rispetto delle regole"	lezioni frontali sincrone
Spagnolo	3	Presentazione multimediale	Documenti web - articoli di giornale	lezioni frontali e lavori di gruppo

Per la classe V^C, nel II^ quadrimestre, in seno alle attività di PCTO dell'indirizzo e in sinergia con le scelte della Commissione di Educazione civica, sono state attivate esperienze didattiche in modalità di **Project work**.

Il Project work è un percorso formativo proposto alle scuole dalla CCAA (Camera di Commercio Como-Lecco) e, per il triennio di enogastronomia, la tematica prescelta riguarda **Lo Sviluppo Sostenibile**.

Il Project work per la classe V^C è stato formulato come **UdA** interdisciplinare dal titolo "**Vivere Green**" (dettagli al punto 8 e negli allegati del presente documento) le cui azioni

didattiche sono vevoli anche per l'educazione civica.

In concomitanza con il Project work sono state altresì proposte agli studenti della classe V^C attività didattiche ai fini della certificazione ecologica della scuola come **Eco-school**.

Eco Schools è un programma internazionale di certificazione per le scuole che intende promuovere la sostenibilità attraverso l'educazione ambientale e la gestione ecologica dell'edificio scolastico. La combinazione di teoria e azione rendono Eco-Schools uno strumento ideale per la diminuzione dell'impatto ambientale della comunità scolastica e per la diffusione di buone pratiche ambientali tra i giovani, le famiglie, le autorità locali e i diversi rappresentanti della società civile.

Il monte ore di educazione civica, data la sinergia con le tematiche del Project work, è stato raggiunto con le attività svolte dalle discipline coinvolte come indicato dal prospetto del project work al punto 8 del presente documento e relativo al II^o quadrimestre.

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il "Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali" prevede per i percorsi 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 (PCTO), 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 ATTIVITÀ' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - PCTO

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.

ATTIVITÀ SVOLTE - STAGE AZIENDALE

A causa della Pandemia da Covid-19, gli alunni hanno potuto espletare attività di stage / ex alternanza scuola-lavoro solo in corrispondenza del terzo anno (8/4 - 28/4 A.S. 2018-2019) presso strutture esterne secondo quanto riportato nel fascicolo di ogni studente/curriculum vitae).

ATTIVITÀ SVOLTE - PCTO TRIENNIO

Nel corso del triennio gli alunni della classe III[^]/IV[^]/V[^]C hanno partecipato alle iniziative inerenti i percorsi di Orientamento e per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Di seguito l'elenco degli eventi interni e degli incontri con esperti esterni con la rispettiva afferenza, data e durata dell'evento

ATTIVITÀ PCTO 3° anno

Open day 3 h il 18/11/2018

Corso sulla sicurezza di 4 h nel periodo antecedente lo stage aziendale A.S. 2018-2019

Incontro con esponenti del sindacato GCIL 3h il 8/2/2019

Incontro con esperto di Marketing 2h il 15/2/2019

ATTIVITÀ PCTO 4° anno

Open day 3 h il 12/01/2020

CONVEGNO GMA UdA 4° anno, Palazzo Pirelli Milano h 14.00-17.00 il 16/10/2019

APERICENA Università Terza Età (UTE) 2h / 4.5 h il 21/11/2019

CONCORSO RICIBIAMO futuri chef Piacenza 6 h il 5/2/2020

Incontro con esperto Camera Commercio Como-Lecco (CCIAA) 2 h il 17/2/2020

ATTIVITÀ' PCTO 5°anno [a distanza con google meet o GoToMeeting o altre modalità previste dagli organizzatori]

Evento Hacktown GoGreen Villa Greppi (PCTO - 25 settembre 2020) - La salute ed il benessere: quale sinergia deve essere messa in atto con la problematica del cambiamento climatico? Progetta un campus sostenibile.

La manifestazione si è svolta in parte in presenza presso la storica residenza Villa Greppi a Monticello Brianza. L'alunno coinvolto ha contribuito alla competizione coordinandosi con gli studenti di altre scuole delle Province di Lecco e Como con lo scopo di creare un campus sostenibile attenendosi alle indicazioni della scuola organizzatrice (Liceo musicale G.B. Grassi - Lecco).

Open Day on line (Orientamento - 17 dicembre 2020 - 1 h 30')

Gli alunni coinvolti hanno contribuito alla presentazione dell'articolazione enogastronomia per le nuove iscrizioni

Conferenze del CREA di Roma - Decennale Dieta Mediterranea in UNESCO: un percorso formativo e di conoscenza (PCTO - lunedì 30/11 - 1 h 30' e mercoledì 2/12 - 1 h 30')

Dott.ssa Stefania Ruggeri - Coordinatrice scientifica del progetto finanziato dalla Regione Lazio: "Qualità certificata di un pomodoro Mini San Marzano della Piana di Fondi in relazione alla sostenibilità ambientale ed al valore nutrizionale", in collaborazione con altri gruppi di ricerca del CREA e con produttori del territorio. Il progetto è rivolto a migliorare la qualità nutrizionale del pomodoro, prodotto simbolo della nostra Dieta Mediterranea, le tecniche di coltivazione per il risparmio idrico e la riduzione dell'impronta di Carbonio per rendere le produzioni più sostenibili. Titolo della relazione presentata "La qualità dei prodotti che mangiamo"

Dott.ssa Angela Polito - Responsabile del Laboratorio di Fisiologia del Metabolismo Energetico - CREA Roma dedicato allo studio della relazione tra alimentazione, metabolismo, fabbisogni energetici e impatto sulla salute dell'uomo, con il preciso scopo di prevenire nella popolazione la diffusione di condizioni patologiche legate a scelte alimentari e a stili di vita errati. Titolo della relazione presentata "Bioenergetica e dispendio energetico. La stima del fabbisogno di energia e nutrienti e le necessità nutritive nell'adolescenza"

Incontro on line CCIAA - Lecco (PCTO - lunedì 8/2 - 2 h + tempo previsto di redazione BP 20 h)

"Ho una business idea! La redazione di un Business Plan (BP): aspetti teorici - casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni" -

Incontro Associazione cuochi di Lecco (Orientamento - venerdì 26/3 - 1h e 15')

Incontro di orientamento rivolto agli studenti delle classi quarte e quinte, indirizzo cucina e pasticceria, con esperti professionisti del settore ristorativo appartenenti all'Associazione Cuochi di Lecco e provincia: - Presenti il presidente chef Di Bella Vincenzo, chef di cucina presso NH Pontevecchio, Lecco e Key user F&B NH Italia; - il vicepresidente, lo chef stellato Prandi Claudio; - Il tesoriere chef Panzeri Alessandro, chef del Ristorante "La Martinatica" di Cisano (BG).

Incontro 'Microbioma-salute' (PCTO - lunedì 29/3 - 2h)

a cura della Professoressa Annalisa Chiocchetti MD PhD e della Dottoressa Camilla Barbero-Mazzucca PhD student del “Interdisciplinary Research Center of Autoimmune Diseases - Department of Health Science - Center for Translational Research on Autoimmune and Allergic Diseases” di Novara.

Project work - UDA PCTO “VIVERE GREEN”(aprile-maggio 2021 in modalità DDI e in presenza per le attività di laboratorio)

Il processo di realizzazione di un **Project Work (PW)** è derivato dai cambiamenti normativi e contingenti che hanno caratterizzato l’ambito dell’alternanza scuola lavoro in questi mesi. Il PW consiste nella richiesta della realizzazione concreta di un progetto, attraverso la quale i partecipanti familiarizzano con le problematiche operative e organizzative presenti nell’ambito di un contesto lavorativo o formativo.

Il PW rappresenta un efficace strumento che consente di avvicinare e applicare conoscenze e nozioni teoriche alla realtà, dando modo allo studente di sviluppare e acquisire competenze specifiche disciplinari nonché competenze trasversali alle stesse (Organizzare PCTO con il Project work, UST Lombardia).

Come già anticipato al punto 7 del presente documento, il Project work implementato dalla CCIAA di Como-Lecco, è stato formulato dal consiglio di classe di V[^]C, come **UdA** interdisciplinare dal titolo “*Vivere Green*” per permettere agli studenti di orientarsi con azioni concrete sviluppando comportamenti proattivi professionalizzanti al fine di raggiungere gli obiettivi sotto indicati.

Obiettivo 1 - Sviluppo Sostenibile

L’UDA si pone di perseguire gli obiettivi trasversali dello Sviluppo Sostenibile all’interno di un più ampio piano di promozione dei contenuti dell’Agenda 2030.

Poiché salute, benessere e sostenibilità sono strettamente interconnessi, considerando l’**Obiettivo di sviluppo sostenibile n. 3** di Agenda 2030 “**Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età**”, è fondamentale promuovere una vita sana quindi un’alimentazione equilibrata e a minore impatto ambientale per la prevenzione delle malattie del benessere come quelle cronico-degenerative che colpiscono sempre più la nostra società.

Attraverso questo percorso e gli strumenti fornitigli, gli studenti saranno capaci di essere dei cittadini all’avanguardia e consapevoli, oltre a prepararsi a diventare lavoratori responsabili.

Obiettivo 2 - Progetto Eco school

Risulta conveniente fornire ai ragazzi gli strumenti giusti per controllare l’ambiente scolastico ed assumere comportamenti idonei alla sua salvaguardia anche in un’ottica di risparmio delle risorse. Il lavoro della classe si concentra su proposte di riqualificazione e

valorizzazione degli spazi esterni della scuola in chiave ecologica (utilizzo strategico del suolo con progettazione di aree natura e realizzazione di angoli dedicati a microproduzioni sperimentali di fiori eduli, erbe officinali, siepi attrattive per insetti impollinatori)

Di seguito, gli obiettivi dettagliati dell'UDA "Vivere green", i compiti-prodotti richiesti e realizzati dalla classe e le modalità di valutazione attivate

OBIETTIVI UDA PROJECT WORK "VIVERE GREEN"

1. L'UDA è riferita ad un'attività mista, con il coinvolgimento di risorse interne ed esterne.
2. L'attività possiede una valenza orientativa al territorio di appartenenza (Brianza/Lecchese) per costruire un'idea imprenditoriale in ambito Enogastronomico, accessibile, sostenibile e rispondente alle esigenze della clientela.
3. Come utilizzare le proprie conoscenze in tema di ristorazione sostenibile
4. Come promuovere stili di vita sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale
5. Come migliorare l'ambiente di appartenenza (scuola, struttura ristorativa) a beneficio dell'utenza
6. Lavorare in gruppo
7. Ideare e progettare sfruttando le risorse disponibili
8. Agire per competenze/ collaborare con associazioni operanti sul territorio per finalizzare e rendere visibili gli obiettivi prefissati

COMPITI UDA PROJECT WORK "VIVERE GREEN"

1. "MENU GREEN e SALUTISTICO" - Programmazione, progettazione e realizzazione di un menù Green e salutistico con prodotti a KMO, BIO, ingredienti ad alto contenuto di molecole bioattive da presentare in occasione di un evento-progetto didattico organizzato da un ente esterno (LILT provincia di LECCO - referente formazione nelle scuole) con la partecipazione di un altro Istituto Alberghiero della provincia di Lecco
2. "RELAZIONE - OPUSCOLO per il progetto d'Istituto di Eco-school - Creare una breve relazione scritta con delle proposte da fare al comitato Eco-School in merito a dei miglioramenti in chiave ecologica degli spazi esterni della scuola
3. RELAZIONI/COMPITI - EDUCAZIONE CIVICA

VALUTAZIONE UDA PROJECT WORK "VIVERE GREEN"

1. Di prodotto: completezza e correttezza della realizzazione del prodotto
2. Di processo: comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
3. Intermedia e finale dell'apprendimento del singolo alunno, per ciascuna materia coinvolta, con modalità scritte/orali.
4. Globale relativa alla qualità delle informazioni raccolte, degli appunti necessari allo sviluppo del prodotto finale e al suo risultato in termini di qualità e di spendibilità sul territorio.
5. Riflessioni sull'esperienza: capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione

Di seguito il prospetto sintetico delle attività svolte per il Project work/Educazione civica nel II^ quadrimestre per le discipline coinvolte

Disciplina	Ore di lezione	tipo di verifica	Tempi compito/prodotto	strumenti utilizzati	Medodologia didattica
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	Presentazione ppt/relazione tecnica Eco school	4	Libro di testo - documenti -Materiali web	Lezioni sincrone e asincrone
Storia	2	Presentazione ppt		Libro di testo - fonti web	Lezione frontale e partecipata
Francese	8	Compréhension écrite et Production écrite	2	Manuale - Audio per ascolti - Fonti web Une alimentation saine et durable - La Pyramide alimentaire et la prévention des maladies	Lezioni frontali e approfondimenti a coppie o piccoli gruppi
Economia	3	VERIFICA SCRITTA		VIDEO - MINISTERO DELL'AGRICOLTURA- KM0 MARCHI DOP- IST E BIO	DISCIPLINARE- ESERCIZI
		compito pratico	20	Format Business Plan	
Lab enogastronomia		Relazione tecnica	1	Link https://www.green.it/protezione-sostenibile-degli-alimenti/	Lezioni teoriche
	4	Realizzazione menù in laboratorio		Foto - Video - Power point	Lezioni pratiche
Lab Sala	1	Relazione	1		Lezioni frontali/asincrone
Spagnolo	5	Presentazione multimediale		Documenti web - articoli di giornale - Piramide alimentare	Lezione frontale e partecipata - lavori di gruppo

Al punto 13 del documento

Prospetto Iniziativa "Cibo e Salute - Futuri chefs a confronto nel territorio lecchese" - progetti scolastici LILT

9. PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti per il primo e secondo quadrimestre per l'A.S: 2020-2021.

SCHEDA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Francesca Maggioni

Presentazione della classe:

La classe ha generalmente dimostrato disponibilità e interesse per le proposte didattiche. Gli alunni si sono lasciati guidare in un percorso graduale di affinamento delle capacità di lettura, comprensione, analisi ed espressione. Hanno maturato la consapevolezza dell'importanza della cultura nella formazione della loro personalità e hanno saputo mettersi in gioco nello studio, rispondendo alle proposte didattiche. Alcuni di loro sono attenti alle problematiche attuali e disponibili alla discussione sui temi della letteratura.

Nella rielaborazione personale sono emerse piccole disparità: la maggior parte degli studenti si è distinta per la costanza e la qualità dell'impegno, mentre altri sono risultati non sempre costanti nello studio e ciò non ha permesso di valorizzare appieno le potenzialità individuali. Il profitto globale è certamente discreto: una parte degli studenti possiede una preparazione adeguata, mostra più che buone abilità e capacità di interazione e di confronto; un secondo gruppo si è generalmente impegnato ed è pervenuto a livelli globalmente accettabili di preparazione, nonostante eserciti uno studio per lo più mnemonico dei concetti; infine, un terzo piccolo gruppo presenta varie incertezze di comprensione e di esposizione, a fronte comunque di una costante volontà di miglioramento.

A livello di produzione si riscontrano in linea di massima maggiori criticità e la classe risulta eterogenea nei risultati. Alcuni alunni possiedono un ampio e ricco vocabolario lessicale e sono in grado di formulare in modo chiaro, esaustivo e sintatticamente corretto il proprio pensiero. Qualche alunno, invece, ha una preparazione solo essenziale e mantiene una fragilità linguistica, che si rivela talora in prove scritte non ancora esenti da errori morfo-sintattici.

In merito alle attività di recupero esse si sono svolte in itinere.

Testi adottati: A. Rancorni, M. M.Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Le porte della letteratura - Vol. 3: dalla fine dell'Ottocento ad oggi*, Carlo Signorelli Editore, 2017

Altri strumenti didattici: Power Point preparati dalla docente, fotocopie, materiale digitale condiviso in Classroom

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

- Studio guidato del libro di testo
- Lezione frontale, con funzione di introduzione alla lettura di testi e documenti, commento ai testi letti, integrazione e raccordo informativo, aiuto a costruire sintesi conclusive
- Analisi guidata di testi letterari e documenti
- Lettura e analisi autonoma, in classe e/o domestica, di testi e documenti
- Lettura di pagine critiche

Verifiche

Le verifiche scritte di Letteratura italiana sono state proposte sul modello dell'ipotetica prova d'esame scritta, in particolare nella tipologia A (Analisi del testo), nella tipologia B (Testo argomentativo), nella tipologia D (Tema di ordine generale).

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

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

LETTERATURA

FRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- Naturalismo e Verismo
 - Il positivismo
 - Movimento letterario del Naturalismo
 - Émile Zola, *Gervaise e l'acquavite* da *L'Assommoir*
 - Movimento letterario del Verismo
 - Confronto tra Verismo e Naturalismo
 - **Giovanni Verga**
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - *Vita dei Campi*
Rosso Malpelo
La lupa
 - *I Malavoglia*
Il contrasto tra 'Ntoni e padron 'Ntoni
L'addio di 'Ntoni
 - *Novelle rusticane e Per le vie*
La roba
 - *Mastro-don Gesualdo*
La morte di Gesualdo
- Simbolismo
 - Le origini del Decadentismo in Francia: Simbolismo
 - Pensiero e tematiche
 - Baudelaire e la nascita della poesia moderna
 - *La perdita dell'aureola*
 - *I fiori del male*
Corrispondenze
Spleen
L'albatro
 - I maestri del Simbolismo francese: Paul Verlaine, Arthur Rimbaud e Stéphane Mallarmé
 - Lettura ed analisi di alcuni componimenti:
Verlaine, *Arte poetica*
Rimbaud, *Vocali*
- Il Decadentismo in Italia
 - Giovanni Pascoli
 - La vita e le opere

- La poetica pascoliana
 - Lettura ed analisi di alcuni componimenti
 - *Il fanciullino*
E' dentro di noi un fanciullino
 - *Myricae*
Lavandare
Novembre
Temporale
L'assiuolo
X Agosto
 - *Canti di Castelvecchio*
Il gelsomino notturno
- **Gabriele D'Annunzio**
 - La vita e le opere
 - Il pensiero e la poetica
 - *Il piacere*
Andrea Sperelli
 - *Alcyone*
La pioggia nel pineto

IL NOVECENTO

- **Fra avanguardia e tradizione**
 - o Quadro storico-culturale
 - o Il Futurismo
 - o Filippo Tommaso Marinetti, *Il primo Manifesto del Futurismo*
 - o Palazzeschi, tra crepuscolarismo e futurismo
 - *E lasciatemi divertire*
 - o Crepuscolarismo
 - Corazzini, *Desolazione del povero poeta sentimentale*
- **Luigi Pirandello**
 - o La vita e le opere
 - o Il pensiero e la poetica
 - o L'umorismo: il contrasto tra "forma" e "vita"; comicità ed ironia
 - *L'umorismo, Una vecchia signora imbellettata*
 - *Novelle per un anno*
La patente
Il treno ha fischiato
 - *Il fu Mattia Pascal*
 - *La nascita di Adriano Meis*
Io e l'ombra mia
 - *Uno, nessuno e centomila*
 - *Un paradossale lieto fine*
 - *Sei personaggi in cerca d'autore*
- **Italo Svevo**
 - o La vita e le opere
 - o Il pensiero e la poetica: nevrosi, psicologia e rapporto edipico
 - *La coscienza di Zeno*
L'ultima sigaretta
Lo schiaffo del padre
Il fidanzamento di Zeno
- **Giuseppe Ungaretti**
 - o La vita

- o La poetica e modelli
 - *L'Allegria*
 - In memoria*
 - Veglia*
 - Fratelli*
 - Sono una creatura*
 - San Martino del Carso*
 - Soldati*
- **Umberto Saba**
 - o La vita e le opere
 - o Poetica
 - *Canzoniere*
 - Trieste - fornito digitalmente*
 - A mia moglie*
 - Goal*
 - Amai*
- **Eugenio Montale**
 - o La vita e le opere
 - o Il pensiero e la poetica: male di vivere, varco, corrispettivo oggettivo, ruolo della poesia
 - *Ossi di seppia*
 - Non chiederci la parola*
 - Meriggiare pallido e assorto*
 - Spesso il male di vivere ho incontrato*
 - *Le occasioni*
 - Ti libero la fronte dai ghiaccioli*
 - *Satura*
 - Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

LINGUA

Esercizi in linea con le tipologie della Prima prova dell'Esame di Stato, ossia analisi testuali e testi argomentativi e di carattere generale.

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

Conclusione della lettura ed analisi dei testi poetici di Montale, già inseriti nella programmazione.

SCHEDA DI STORIA

Docente: Francesca Maggioni

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno la classe ha manifestato interesse e disponibilità al dialogo, partecipando in maniera attiva in fase di discussione e dibattito. Diversi alunni si sono mostrati consapevoli dell'importanza della preparazione storica nell'approccio alle problematiche del mondo attuale, cogliendo anche autonomamente le connessioni tra passato e presente. Gli obiettivi raggiunti da alcuni sono pertanto ottimi ed evidenziano un progresso nelle competenze e nelle capacità critiche; per altri, invece, i risultati sono positivi o apprezzabili, nonostante sia stato necessario stimolarli con puntuali verifiche e tendano ad oggi ad attuare uno studio prevalentemente mnemonico; infine, pochi alunni, sebbene abbiano raggiunto un profitto sufficiente, manifestano diverse fragilità e hanno ancora bisogno di una guida nell'organizzazione degli eventi all'interno dell'asse cronologico.

Durante l'anno si sono effettuate attività di recupero in itinere ed approfondimenti afferenti alla disciplina di educazione civica, in particolare il ruolo della propaganda durante i regimi totalitari e la condizione alimentare dei nostri connazionali nel periodo delle due guerre.

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, E. Zanette, *La nostra avventura*, vol. 3, Bruno Mondadori Scuola, Milano 2016

Altri strumenti didattici: Power Point preparati dalla docente, materiale digitale condiviso in Classroom

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione frontale e dialogata, di volta in volta con funzione di periodizzazione, narrazione dei fatti, analisi dei concetti e dei problemi
- Lettura e commento di documenti, interventi di integrazione e raccordo informativo, aiuto a costruire sintesi conclusive
- Analisi guidata di fonti storiche
- Studio guidato del libro di testo
- Consultazione di siti, fonti, documenti vari
- Attività integrative (conferenza con testimonianza di un esule istriano nel periodo delle persecuzioni di Tito; incontro con Cecco Bellosi e la sua testimonianza in merito al periodo degli anni di piombo).

Verifiche

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

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

- **Unità 1.** Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento
 - **Cap. 1** - Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento
 - **Cap. 2** - La Prima guerra mondiale
 - **Cap. 3** - La rivoluzione russa

- **Unità 2.** La crisi della civiltà europea
 - **Cap. 4** - Il fascismo
 - **Cap. 5** - La crisi del '29 e il New Deal (*Power point condiviso sul Classroom*)
 - **Cap. 6** - Il regime nazista
 - **Cap. 7** - La Seconda guerra mondiale

- **Unità 3.** Il mondo diviso
 - **Cap. 8** - Il dopoguerra, il processo di Norimberga; la divisione della Germania; lo scenario della guerra fredda, i due blocchi e i suoi principali episodi (cenni alla questione di Berlino, alle guerre di Corea e Vietnam e alla crisi di Cuba), la ricostruzione; il piano Marshall; il disgelo e i fattori di distensione (*Power point condiviso su Classroom*)
 - **Cap. 11** - cenni sul periodo storico dell'Italia repubblicana

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

Ultimare l'ultima parte del programma sopra riportato (cap. 11)

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MONICA NUZZI

Presentazione della classe:

Sono docente e coordinatrice della classe da 3 anni. La classe V[^]C articolazione enogastronomia è composta quest'anno da 26 alunni (18 maschi e 8 femmine); una studentessa non ha più frequentato a partire da gennaio 2021. 6 studenti sono di nuovo inserimento nell'attuale V[^]C (5 studenti provengono dai CFP della provincia di Lecco e Bergamo e 1 studente dal CFP di Casargo).

Sono presenti 4 studenti DSA e 3 alunni con BES per i quali sono stati approntati i rispettivi PdP. Sono presenti 2 alunni DA per i quali sono stati stilati i rispettivi PEI.

Gli alunni, nel corso del triennio, hanno mostrato un comportamento generalmente corretto e collaborativo. I livelli di apprendimento sono medio-alti per un ristretto gruppo di alunni che, anche nel corso del quinto anno, hanno effettuato un grande lavoro seguendo con particolare interesse le lezioni, dimostrando disponibilità ad intensificare gli sforzi, assiduità nell'applicazione, interesse nel migliorare il proprio risultato, puntualità e correttezza nell'esecuzione del lavoro domestico; gli altri presentano conoscenze discrete e sufficienti a causa di uno studio mediamente o poco approfondito e/o nozionistico.

Gli studenti hanno accettato di buon grado le proposte didattiche che sono state loro presentate anche nel periodo in cui la didattica a scuola è stata sostituita dalla Didattica a Distanza. Gli alunni, nel periodo più critico dell'emergenza Covid-19, non hanno avuto in generale problemi nel seguire costantemente le lezioni. La partecipazione in presenza è stata generalmente attiva; pochi allievi hanno mostrato un livello di attenzione medio-basso. Gli interventi sono stati quasi sempre pertinenti e mirati. Si rileva, nel complesso, una discreta capacità nella rielaborazione personale dei contenuti della disciplina.

Competenze ed abilità del 5° anno

Competenze Abilità

- 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
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- 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
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Redigere un piano di HACCP

Obiettivi disciplinari raggiunti

- Conoscere gli aspetti fondamentali degli alimenti funzionali;
- Conoscere gli aspetti controversi dell'uso degli OGM;
- Saper analizzare criticamente i benefici e i problemi correlati all'uso di integratori, alimenti arricchiti e alleggeriti, novel foods;
- Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, all'età adulta, nella terza età, in gravidanza e nell'allattamento;
- Saper evidenziare i possibili errori alimentari e le loro conseguenze nelle diverse fasi del ciclo vitale e in alcune condizioni fisiologiche particolari;
- Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie dietetiche;
- Conoscere le caratteristiche e i vantaggi nutrizionali e ambientali della dieta mediterranea;
- Saper delineare le linee per una corretta alimentazione nelle principali patologie;
- Saper indicare il corretto stile di vita per la prevenzione delle *malattie del benessere*;
- Conoscere la composizione degli alimenti per il controllo delle reazioni avverse (allergie e intolleranze);
- Conoscere le principali cause di contaminazione e di alterazione degli alimenti;
- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni;
- Comprendere i fenomeni studiati, riconoscendone analogie e differenze.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Durante il corso dell'anno scolastico sono state condotte lezioni di ripasso e lezioni di approfondimento per gli argomenti riferibili ai nuclei essenziali della disciplina. Sono stati forniti schemi - mappe - appunti e sintesi degli argomenti svolti tramite google classroom. Nel II^o Q sono state preparate verifiche scritte on line di recupero degli argomenti del I^o quadrimestre per gli alunni con insufficienza; la revisione delle stesse è stata condotta mediante colloqui via meet.

Testi adottati: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia

Altri strumenti didattici: Gsuite GOOGLE CLASSROOM condivisione di articoli di riviste scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali in modalità Google meet

Numero di ore settimanali: 3 di cui 1 in presenza con il lab. di cucina

Metodologie adottate: Dalla programmazione disciplinare, concordata con il gruppo dei docenti di materia, sono stati scelti i moduli che più potessero soddisfare le esigenze degli studenti, sempre coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe.

La didattica è stata basata sulla lezione frontale, come principale scelta metodologica, il più possibile interattiva per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni (prima parte del I^o quadrimestre). Nei mesi di novembre e dicembre e gennaio è stata condotta la DaD con 3 video lezioni a settimana della durata di 30-45 minuti e presenza con lab.cucina per gli argomenti affini e le verifiche miste.

In sintesi:

1. Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
2. Lezione frontale
3. Lezione frontale dialogata
4. Problem solving

5. Esercitazioni guidate
6. Google meet - video - link in classroom

La trattazione è stata impostata secondo la scansione modulare prevista, adeguando i tempi al livello di approfondimento e alle capacità evidenziate dagli alunni. Durante le lezioni e le videolezioni si è cercato di evidenziare le problematiche relative alla disciplina per promuovere una più attiva partecipazione. Sono state anche proposte lezioni e approfondimenti e condivisi materiali didattici digitali inerenti alcuni specifici argomenti del programma. Nel II^o quadrimestre le lezioni sono state svolte in modalità DDI e in presenza nei mesi di aprile e maggio.

Verifiche

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2 di cui una simulazione di colloquio disciplinare

Compiti e relazioni via classroom

Recuperi orali di verifiche scritte non svolte causa assenze per isolamento fiduciario

Criteri di valutazione

Le verifiche mediante prova scritta sono state articolate in diversi quesiti tenendo presenti gli obiettivi didattici e formulate anche in forma di simulazione della seconda prova di esame di Stato. Ad ogni esercizio è stato attribuito un punteggio in relazione al grado di difficoltà.

La valutazione delle risposte è stata effettuata ponderando i diversi aspetti esplicitati nell'apposita griglia di correzione, tenuto conto anche del contesto della classe. Ogni prova di verifica è stata preceduta dall'indicazione degli obiettivi da raggiungere, il tempo di esecuzione, i punteggi da assegnare ad ogni esercizio e il punteggio complessivo per ottenere la sufficienza.

La verifica orale, pur risentendo di criteri non così oggettivi come quelli di un test strutturato, anche in modalità DaD, ha permesso di valutare i processi mentali dell'apprendimento, le capacità espositive e l'utilizzo di un corretto linguaggio tecnico - scientifico.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Programma svolto

Modulo 1:

- Nuovi prodotti alimentari:
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori
- alimenti funzionali
- novel foods
- alimenti geneticamente modificati

Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche

- I nuovi LARN
- Bisogni di energia e di nutrienti
- Linee guida per una sana alimentazione. Opuscolo Le nuove linee guida della Sana Alimentazione del CREA, revisione 2018-2019
- Valutazione dello stato nutrizionale
- IMC e tipo morfologico

- Dieta razionale ed equilibrata (razione alimentare nelle 24 ore, orientarsi nella scelta degli alimenti)

La dieta nelle diverse età:

- dieta del neonato e del lattante
- alimentazione complementare
- dieta del bambino
- dieta dell'adolescente
- dieta dell'adulto
- dieta dell'anziano

La dieta in particolari condizioni fisiologiche:

- dieta in gravidanza
- dieta della nutrice

Diete e stili alimentari:

- dieta mediterranea (Lo studio delle 7 Nazioni di Ancel Keys, la doppia Piramide, gli impatti ambientali e la sostenibilità)
- dieta e sport
- dieta vegetariana
- dieta nordica

Modulo 3: L'alimentazione nelle principali patologie

La dieta nelle malattie cardiovascolari:

- ipertensione
- iperlipidemie e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche:

- diabete
- obesità
- iperuricemia
- osteoporosi
- alimentazione e tumori
- disturbi alimentari

Modulo 4: Sicurezza alimentare

- gli agrofarmaci (erbicidi, insetticidi - indicazioni di innocuità o tossicità EFSA);
- **Educazione civica:** controversie a livello europeo sull'uso di alcuni fitofamaci, informazioni e disinformazioni inerenti l'utilizzo dei fitofarmaci attualmente autorizzati in agricoltura (il caso del glifosato); il nuovo Reg UE sull'agricoltura biologica, i pesticidi sostenibili

SECONDO QUADRIMESTRE

Modulo 3: Allergie e intolleranze alimentari (RAA)

- reazioni avverse al cibo
- intolleranza al lattosio
- celiachia
- intolleranze congenite, farmacologiche e indefinite

- allergie, il sistema immunitario, allergeni di origine animale e vegetale (differenze)
- ruolo degli OSA nella gestione delle RAA [Documento Ministero della Salute, 2018]

Project work - Uda “Vivere green” - Eco-school (punto 8 del documento)

Modulo 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione chimico-fisica degli alimenti:

- micotossine

Contaminazione biologica degli alimenti:

- i fattori ambientali e la crescita microbica
- tossinfezioni alimentari (da *Salmonella spp.*, da *Staphylococcus spp.*, da *Bacillus cereus*, da *Campylobacter spp.*, da *Clostridium perfringens*, da *Clostridium botulinum*, *Listeria*)
- virus (epatiti)
- i prioni
- parassitosi (*Toxoplasma*, *Tenia* e *Anisakis*)

Haccp

- ruolo degli OSA nella gestione dei pericoli biologici

Argomenti che s'intende sviluppare dopo l'approvazione del documento

- zoofarmaci, metalli pesanti, MOCA
- la qualità alimentare, il controllo ufficiale degli alimenti
- additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

SCHEDA DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Docente: Giuseppe Villa

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare:

La classe è al termine di un triennio in cui, per effetto della pandemia, hanno pesato i momenti difficili trascorsi, i quali hanno influenzato notevolmente il regolare percorso didattico. Dall'inizio di questo anno scolastico si sono aggiunti 6 studenti provenienti da altre scuole (CFP) del territorio. Alcuni argomenti previsti normalmente nei primi anni del triennio sono stati affrontati per la prima volta da parte di questi studenti, il cui livello di preparazione risulta disomogeneo, così come i risultati raggiunti. In particolare, due di questi alunni, di cui uno certificato DA, hanno mostrato lacune anche gravi in termini di preparazione e metodologia dello studio. Per favorire gli apprendimenti didattici, per questi ultimi due alunni sono stati lasciati anche tempi più lunghi per la consegna dei compiti e le competenze richieste hanno spesso coinciso con i minimi previsti. Tuttavia i risultati non soddisfano i requisiti richiesti per l'ammissione.

Gli altri studenti provenienti dal percorso CFP (una di fatto non ha quasi mai frequentato) pur con fatica hanno raggiunto gli obiettivi richiesti.

In generale la classe si è contraddistinta per costanza nell'impegno, anche durante il periodo difficile di didattica a distanza. Pochissimi hanno alternato momenti di impegno ad altri di scarsa attenzione e con assenze. Circa un 25% degli studenti ha raggiunto buoni risultati, frutto anche dell'impegno costante profuso in tutto il triennio.

Competenze ed abilità raggiunte:

Quasi tutti gli alunni, malgrado le difficoltà insorte causate dal Covid 19, hanno raggiunto le competenze e le conoscenze richieste dal profilo in uscita.

Testi adottati: Tecnica di cucina e pasticceria (Ed. Alma)

Altri strumenti didattici: DAD con "G Suite" (Classroom, Meet, Sites, Presentazioni), copie di altri testi, video, partecipazione a iniziative promosse da enti esterni, Project Work.

Numero di ore settimanali: 4 + 1 in compresenza con Sc. Alim.

Metodologie adottate: Lezione in classe e in laboratorio- Lezioni "virtuali" con la piattaforma G Suite di Google; lezioni asincrone.

Verifiche

Primo quadrimestre:

Verifiche scritte: 1/2

Verifiche orali: 2

Verifiche pratiche : 1

Valutazioni orali e scritte di elaborati consegnati su Classroom dagli alunni.

Secondo quadrimestre:

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2

Verifiche pratiche : 2

Valutazioni orali e scritte di elaborati consegnati su Classroom dagli alunni.

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

Lezioni teoriche:

- Ristorazione e qualità totale.
- Le culture alimentari
- Ripasso forme di ristorazione.
- Il catering e il Banqueting.
- Somministrazione dei cibi con sistemi Cook and Chill/freeze/hold/serve.
- Food Cost.
- La cucina professionale e l'impatto ambientale delle scelte aziendali.
- Sostenibilità nella filiera agroalimentare.
- Sicurezza alimentare: sistema HACCP: definizione, fasi, prodotti.
- Malattie e comportamenti, scelte alimentari.

Lezioni pratiche svolte in laboratorio:

- Menu cucina classica: Risotto con zucca mantecato al formaggio di capra; Scaloppine di tacchino ai funghi champignon; Patate mascotte; Crostata di crema cotta al cioccolato fondente.
- Cucina internazionale: Il Brasile. MENU: Bolinho de Bachalau, Moqueca de Bahia, Feijoada, Brigadeiros . Servizio in sala.
- MENU Giapponese Ramen, Nigiri, Hosomaki e Tempura e Cheesecake Giapponese
- Menù Tex-Mex: Hamburger con patatine fritte, nachos con salsa guacamole, Fajitas, Churros.
- Primo menu natalizio: Cucchiari di dadi di salmone cotto, su crema di avocado e Wasabi; risotto al Prosecco e raspadura con riduzione al balsamico; petto d'anatra con salsa allo scalogno e riduzione al rosso di Valtellina con ratatouille ; piccolo tronchetto natalizio con crema di marroni.
- MENU Natalizio 2: Crespelle alla ligure; Salmone affettato con verdure provenzali e salsa al rosmarino; Filetto di maiale con riduzione al Bonarda, cotto sottovuoto a bassa temperatura, patate fiammifero; Creme caramel al caffè con salsa alla vaniglia e cacao.
- Menu di "recupero": Lasagnette di pizzoccheri, Pollo alla cacciatore cotto sottovuoto con zucca fritta, ratatouille, pane , orecchiette con salsa al goulash.
- Menu basso food cost: Casoncelli aperti; torta caprese. Pane.

SECONDO QUADRIMESTRE

Lezioni teoriche:

- Menu per diete speciali
- La ristorazione attuale: street food, friggitorie, delivery.
- Modalità di promozione di un'attività ristorativa attraverso influencer, social network, applicazioni. Analisi delle tracce ministeriali esame di stato dello scorso anno scolastico
- La cucina regionale italiana e le sue implicazioni: progettazione di piatti/menu con parziale realizzazione in laboratorio.
- Sicurezza e salute sul luogo di lavoro.
- La ristorazione gourmet. Visione di video su due esponenti principali della ristorazione italiana e francese: Massimo Bottura, Alain Ducasse.

- Le principali zone di produzione dei vini italiani e francesi. Cenni sui vini di alta qualità. Prodotti di qualità.
- Slow Food, Presidi, Arca del gusto.

Lezioni pratiche svolte in laboratorio:

- Menu con basso food cost (2): Montanara fritta, Palline di cacao e cocco, cottura pane realizzato in precedenza e surgelato; Pasta sfoglia; Bruschette; Pennette rigate con salsa al salmone e zucchine.
- Menu friulano rivisitato per clienti con carenza di ferro: : Frico di patate al Montasio DOP con bresaola condita con limone; Jota con fagioli di San Quirino; Goulash triestino con aglio di Resia; Crostata alle mandorle con miele di marasca del Carso (PAT) e marmellata di lamponi con salsa di ribes.
- Menu per diete speciali progettato dall'alunno Biolo. MENU VEGANO TOSCANO: "Pappa al pomodoro, Pici all'aglione, Cacciucco di ceci, Panzanella".
- Menu dello sportivo per calciatori pre-gara Piatti della tradizione piemontese : "crostino con bagna cauda, risotto alla piemontese, pollo in agro al vino bianco, torta monferrina".

Realizzazione piatti per progetto LILT (Project work):

- Petto di pollo cotto in olio - vaso cottura al vapore, accompagnato da "l'orto primaverile in 5 consistenze" ovvero, 5 verdure di stagione, di 5 colori differenti serviti in 5 consistenze differenti su crostini di pane multicereale.
- Risotto con Asparago rosa di Mezzago De.Co. mantecato al Taleggio DOP e Olio lariano DOP cotto in cocotte di ghisa.
- Focaccia con Missoltini del lago di Como, olive bio, cipolla rossa bio e Olio di lago Lariano DOP cotto in cocotte di ghisa.
- Realizzazione di video e documento fotografico in Power point del lavoro svolto.
- Menu per diete speciali progettato dall'alunna Carbone: Gamberi all'orientale ; Involtino primavera; Pollo alla salsa di soia; Riso alla cantonese.
- Menu per diete speciali progettato dall'alunno Frontero: Waldorf salad, Louisiana Gumbo, Cedar Salmon, Oatmeal pancakes with cherries coulis

Argomenti da trattare dopo il 15 maggio:

- Menu: Focaccia e pizza con fioretto di mais, Risotto agli asparagi e bacon mantecato al formaggio di capra, Roast beef , misticanza con pomodorini, carote e citronette, Tortino di mele e gelato alla vaniglia.

- Menu a buffet: Mini Quiche con pomodorini e basilico, Bicchierini di farro con verdure
Bigné salati ripieni con asparagi, Canapè di focaccia con salsa guacamole e Pachino
Canapè di focaccia con acciughe e pesto di broccoli, Pennette al ragù di speck, capperi e zucchine,
Gelato alla fragola

Argomenti trattati ed elaborati svolti dagli studenti con piattaforma G Suite:

- Le nuove tecnologie in cucina:

Effettuare ricerche sul web rispetto alle nuove tecnologie (dopo aver studiato il capitolo sul libro di testo, da pag 203 a pag 210) e scrivere un "articolo" di due pagine in merito , effettuando ricerche sul web, prediligendo siti professionali.

- My personal website: Creare un sito web personale utilizzando l'app "Sites".

Mettere come titolo "My personal website" con nome e cognome.

Inserire il curriculum scolastico, le esperienze lavorative in stage e altre esperienze personali, piatti realizzati, il tutto arricchito con foto.

- Il menù del mondo: Progettare un menu composto da 5 portate.

Ciascun piatto dovrà rappresentare una specialità di uno dei cinque continenti, pertanto il menù dovrà essere composto da cinque preparazioni con caratteristiche di provenienza/origine diverse fra loro (una ricetta per ogni continente).

I piatti devono essere tradizionali ma presentati in chiave moderna, con rielaborazioni personali in termini di presentazione finale, uso di ingredienti alternativi, diminuzione dei dosaggi, metodi di cottura differenti rispetto a quelli originali, prediligendo tecniche che rendono le preparazioni "migliori" da un punto di vista dietetico.

- Piatto per ciclisti: Progettare e realizzare un piatto (dosi per 4 persone) che abbia caratteristiche adatte ad un ciclista professionista, inserito in un menù post gara singola.

- **Menu e clienti con esigenze particolari:**

Ogni studente realizza un documento "presentazioni di google" (o Power Point) individuando quanto richiesto personalmente.

Ogni piatto deve avere almeno un prodotto di qualità certificato presente fra gli ingredienti e nel titolo del piatto (DOP, IGP, PAT, DE.CO., PRESIDIO SLOW FOOD) .

Citare le fonti di provenienza dei piatti, da scegliersi fra:

- Libro sulla cucina regionale di A. Gosetti
- Libro di testo degli anni precedenti
- La cucina italiana (web)
- Slow food (web)
- Pro Loco della città di appartenenza del piatto (web)
- Consorzio di tutela del prodotto principale (web)

Realizzare uno dei piatti inseriti nel menu. Fotografare le fasi principali per la realizzazione. Inserire il lavoro nel documento già realizzato in power point (o presentazioni google).

- **La cucina e la prevenzione dei tumori:**

Visione di 2 video inerenti al tema e breve relazione.

- **In ambito PCTO/ed. Civica:**

Packaging alimentare naturale:

Lettura dell'articolo: <https://www.green.it/protezione-sostenibile-degli-alimenti/>

Produzione di un documento (word) - breve relazione dell' articolo, e individuazione degli alimenti che abitualmente sono utilizzati nella ristorazione e che potrebbero trarre dei benefici dall'utilizzo di packaging realizzati con materiali naturali/bio .

SCHEDA DI Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita - Articolazione cucina

Docente: Zizzo Giordano

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare: Gli alunni ad indirizzo cucina, pur mostrando interesse verso gli argomenti programmati, non tutti si sono mostrati attenti e continui nell'impegno. Spesso sono stati stimolati all'attenzione e, talvolta, all'ordine ed al rispetto dei compiti assegnati. Gli alunni DA hanno quasi tutti, frequentato con regolarità le lezioni e con buon impegno.
- Competenze ed abilità raggiunte: Buona parte degli alunni hanno raggiunto più che sufficientemente i livelli programmati in termini di competenze ed abilità.

Testi adottati:Sala-Bar e Vendita- Hoepli

Altri strumenti didattici: Ricettari, ricerche personali. Visione di video con esperti.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezioni frontali - Lezioni a distanza - Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
Lezione frontale dialogata

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 E SECONDO QUADRIMESTRE

- Valorizzazione dei prodotti tipici
- Distillazione, acquaviti e liquori
- Cocktail mondiali
- Cocktail: guarnizioni e decorazioni
- La cucina di sala
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini

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

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: M.CAMEN PROF.SSA PANZERI

Presentazione della classe:

ANDAMENTO DIDATTICO/DISCIPLINARE :

La classe , composta da 26 alunni, (di cui 8 femmine e 18 maschi, di cui una alunna non ha frequentato assiduamente), si e' dimostrata fin dall'inizio non eterogenea in quanto 6 alunni provenienti da altre scuole del territorio presentavano lacune nelle conoscenze culturali della materia .

Quindi e' stato necessario un recupero degli elementi di base della classe quarta, nonché' da parte della scrivente di conoscenza della classe in quanto mi e' stata affidata per il primo anno.

In particolare e' stato necessario recuperare alcuni argomenti relativi al Bilancio d'Esercizio, Conto Economico, Stato Patrimoniale, il nuovo programma e' iniziato a partire dal mese di Ottobre.

La maggior parte della classe si e' dimostrata particolarmente disponibile al dialogo didattico educativo con un gruppo di alunni propositivi e partecipativi che hanno subito dimostrato studio costante con risultati di profitto buoni. L'altro gruppo ha dimostrato di affrontare la materia con risultati più' che sufficienti anche grazie all'impegno ed alla partecipazione .

La partecipazione e' stata positiva anche durante la PANDEMIA da COVID 19 che ha interrotto le lezioni di presenza sia nel 1 sia nel 2 quadrimestre dell'anno accettando consigli, suggerimenti e video a distanza per poter comunque migliorare la loro preparazione .

Lo studio e' stato costante e puntuale specialmente ai fini delle verifiche, nel complesso quasi buono anche durante il periodo di Pandemia con collegamenti DaD (google meet) non sempre funzionanti ma dovuti a problemi di connessione e mancanza di linea.

Gli studenti hanno evidenziato un comportamento corretto e rispettoso delle regole di comportamento.

COMPETENZE ED ABILITÀ' 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'attività' dell'impresa ristorativa, alberghiera e turistica locale
- Saper applicare strumenti di marketing al fine di migliorare ed ottimizzare la qualità' dei servizi e dei prodotti.

- **EVENTUALI ATTIVITÀ' 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 RASCONI E FABIO FERRIELLO

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

Numero di ore settimanali: 5

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 più' 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 -LE ABITUDINI ALIMENTARI	SAPER ELABORARE UN NUOVO TESTO APPLICARE I CONCETTI APPRESI A NUOVI DOCUMENTI -SAPER INTERPRETARE I DOCUMENTI PRESENTI E PRODURNE NUOVI SAPER INDICARE LE RICHIESTE DELL'ESERCIZIO SAPER INDIVIDUARE I SOGGETTI COINVOLTI	-UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SAPER interpretare un BUSINESS 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 PTOF) 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 - i principali indici di bilancio

Mod 2 - IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

I caratteri ed i fattori che influenzano il turismo internazionale

Gli organismi internazionali e gli organi dell' UNIONE EUROPEA

Gli strumenti e le dinamiche del mercato turistico nazionale

Le fonti normative interne

Riconoscere le normative nazionali ed internazionali e comunitarie del settore

Mod 3 - 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 tra Preventivo e consuntivo

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

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

Per ciascun argomento sono stati svolti esercitazioni con utilizzo EXCEL e effettuati in d.a.d .

Mod 5 - 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)

- il contratto dell'albergo e le responsabilità' dei ristoratori ed albergatori

- il Codice del Turismo D.Lgs n 23.05.2011 n 79

- la legge sulla privacy nuovo regolamento europeo 679-2016

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

- le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

Mod 6 - LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- I fattori e le caratteristiche dei consumi alimentari In Italia
- Attuali tendenze sulle abitudini alimentari in Italia
- I Marchi di qualità' alimentare (doc- igp-stg- bio)
- La certificazione BIO
- I prodotti a km 0
- i gruppi di acquisto solidale
- Attuali tendenze del consumo alimentare

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: Anna Maria Colombo

Presentazione della classe:

La classe, costituita da ventisei studenti di cui sei provenienti da altri istituti, ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento abbastanza corretto: gli alunni hanno generalmente seguito le lezioni con interesse e vi hanno partecipato in modo positivo anche in DAD.

Per quanto riguarda il profitto, qualche studente non ha raggiunto la sufficienza e altri hanno faticato a raggiungerla pur mostrando impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, avendo incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che sono riusciti a colmare solo in parte. Hanno così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.

La maggior parte degli studenti ha conseguito una preparazione finale adeguata e alcuni particolarmente impegnati e motivati hanno conseguito risultati più che positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.

Il programma è stato svolto regolarmente. Le verifiche scritte svolte in presenza (una nel primo quadrimestre e due nel secondo) si sono basate sulla comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche, oppure sulla conoscenza degli argomenti trattati mediante un questionario; le verifiche orali (due nel primo quadrimestre e due nel secondo di cui alcune in presenza e altre a distanza) miravano ad una esposizione degli argomenti trattati.

Competenze:

- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale con correttezza e proprietà lessicali
- comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale
- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Testi adottati: "Well Done" Catrin Elen Morris -Eli

"Open Space" M. Bonomi, V. Kaye, L. Liverani - Europass

Altri strumenti didattici: Dizionari, fotocopie, sussidi audio

Numero di ore settimanali: 3 con alternanza di lezioni in presenza e in DAD

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale, Lezione frontale dialogata

Gruppi di lavoro, Simulazioni, Video lezioni

Verifiche

Verifiche scritte: una nel Primo quadrimestre, due nel Secondo quadrimestre (tutte in presenza)

Verifiche orali: due per quadrimestre (alcune in presenza e altre a distanza)

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

(Menu Planning)

What's in a menu: -Designing menus

- Menu formats

- Understanding menus

Special menus: -Breakfast, lunch and dinner menus

-English breakfast menus

-Afternoon tea menus

-Kids' menus

-Dessert menus

-Sweet recipes and wines

-Cheese menus

-Banqueting and special events menus

-Religious menus

(Safety Procedures and Nutrition)

Health and Safety: -HACCP

- HACCP principles

- Food transmitted infections and food poisoning

- Food contamination: risks and preventive measures

British cuisine: traditions and festivities

Grammar: - Revision of tenses (present, past, future)

SECONDO QUADRIMESTRE

(Safety Procedures and Nutrition)

Diet and Nutrition: -The eatwell plate

- Organic food and GMOs

- The Mediterranean diet

- Teenagers and diet

- Sports diets

- Food allergies and intolerances

- Eating disorders

- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

- Healthy recipes

American cuisine: traditions and festivities

Future foods

SCHEDA DI SPAGNOLO

Docente: Michela Pitton

Presentazione della classe:

- **Andamento didattico/disciplinare**

Dell'intero gruppo classe solo 3 studenti formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. I 3 alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e collaborativo anche se non sempre, e non tutti, hanno partecipato in modo spontaneo al dialogo educativo. Si sono dimostrati generalmente attenti e responsabili sia per quanto riguarda lo svolgimento delle attività assegnate sia per quanto concerne lo studio dei vari argomenti presi in esami. Gli studenti sono riusciti a fine anno a raggiungere un livello discreto o buono, acquisendo in modo adeguato le conoscenze ed abilità richieste. La frequenza delle lezioni è stata per la maggior parte dell'anno regolare, per tutti e 3 gli alunni, nel periodo di attività di didattica a distanza così come in quello di didattica digitale integrata.

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Gli studenti sanno:

- utilizzare la lingua spagnola per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo, utilizzando lessico e fraseologia di settore;
- riconoscere ed utilizzare strutture morfosintattiche, adeguate ai contesti comunicativi in particolare professionali, e le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

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

Non sono stati attuati nel corso dell'anno attività di recupero individualizzate, ma sono stati organizzati momenti volti al ripasso e al rinforzo di alcuni argomenti che si sono dimostrati più complessi di altri.

Nel corso del primo quadrimestre, nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica, si è chiesto ai 3 studenti di lavorare in gruppo, a seguito di studio fatto in classe, all'analisi di *fake news* in lingua spagnola e di presentarla poi oralmente durante le ore curricolari.

Testi adottati:

M. Cervi, S. Montagna, *Al Gusto*, Loescher Editore, Volume Unico

Altri strumenti didattici:

Dispense, strumenti multimediali, presentazioni e materiale di vario tipo prodotto e fornito dalla docente alle studentesse tramite piattaforma Google Gsuite.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

In presenza: lezione frontale dialogata, lettura e analisi di testi/documenti scritti e/o orali, gruppi di lavoro, produzione di approfondimenti individuali.

In DAD o DDI: videolezioni partecipate, analisi di presentazioni o altro materiale prodotto dalla docente, lettura di testi/documenti scritti.

Verifiche

Primo quadrimestre: 2 scritti e 1 orale; a queste si aggiunge una prova orale valida per l'UDA di Educazione Civica.

Secondo quadrimestre: 2 scritti e 2 orali.

In entrambi i casi parte delle verifiche orali e scritte è stata svolta in modalità a distanza tramite Google Moduli e Google Meet.

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****Contenidos teóricos:****Unidad ¡A comer y beber!****Lección 01: ¿Qué van a tomar?****1. Los menús:**

- Origen
- Distintos tipos de menús
- Composición de un menú
- Menú del día
- Menú infantil
- Menú a la carta
- Los platos combinados
- Menú para celíacos y celiacía

2. Tapas, pinchos y raciones:

- Origen
- Diferencias

Lección 02: Las bebidas**1. Beber en España:**

- Hábitos de bebidas en España
- El botellón (lectura y análisis de un artículo periodístico)
- El Cava

2. Los vinos:

- Definición y producción
- Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
- La botella y la etiqueta (análisis de documentos escritos)
- Utensilios para servir el vino

- La cata de vinos (qué es y cómo se efectúa, adjetivos para definir un vino)
- Falsos mitos sobre el vino (presentación)

Nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica si è affrontato il tema della disinformazione e delle *fake news*.

Contenidos gramaticales

- Reglas de acentuación de las palabras: revisión
- Pronombres de objeto directo e indirecto: revisión
- Subjuntivo
- Imperativo afirmativo y negativo (con y sin pronombres)
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales

SECONDO QUADRIMESTRE

Contenidos teóricos:

Unidad ¡A comer y beber!

Lección 02: Las bebidas

3. Bebidas tradicionales de España:
 - La sangría (lectura y análisis de un documento)
 - La sidra
 - La queimada (lectura y análisis de un documento)

Unidad: Alimentación

1. Las dietas:
 - La dieta mediterránea y la pirámide alimenticia (artículos periodísticos)
 - Dieta vegetariana (artículos periodísticos)
 - Dieta vegana (artículos periodísticos)
 - Dieta crudista (artículos periodísticos)
 - Alergias e intolerancias
2. Alimentación saludable y sostenible
 - Alimentos ecológicos o biológicos (artículos periodísticos)
 - Menú saludable y sostenible

Contenidos gramaticales

- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

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

- Reglas para la redacción del CV en español y para las entrevistas de trabajo.

SCHEMA DI FRANCESE

Docente: BERETTINI Chiara

Presentazione della classe:

La classe si compone di 22 alunni, 7 ragazze e 15 ragazzi, sono presenti 5 allievi BES e 2 allievi DA. Il gruppo classe è molto eterogeneo in quanto 5 alunni provengono da diversi istituti CFP della Lombardia. Il gruppo si è presentato fin dall'inizio corretto e disponibile ad accogliere il metodo didattico proposto, nonostante le profonde lacune trasversali a tutta la classe. La conoscenza reciproca si è potuta consolidare solo durante le settimane di DaD durante le quali non tutti hanno sempre seguito con curiosità e attenzione le lezioni. Tuttavia, la maggior parte si è dimostrata collaborativa anche se, specialmente in singoli casi, condizionati da un po' di ansia di prestazione dovuta all'insicurezza in una materia dove la preparazione era in generale nettamente inferiore rispetto alla media di una classe conclusiva del percorso. I prerequisiti relativi alla disciplina non erano infatti per nulla adeguati alla classe quinta. Per questo fin dall'inizio, si è cercato di insistere su quegli aspetti che potessero accomunare tutti, approfondendo gli argomenti dal punto di vista lessicale con esercizi di riconoscimento o stimolando all'uso di perifrasi per tradurre i concetti in lingua seconda, senza ambire ad una elaborazione espressiva autonoma e funzionale. Il ritmo di lavoro è stato costantemente adeguato in itinere, soprattutto a causa della continua sospensione delle lezioni in presenza a causa del Covid.

Durante la DaD il lavoro a casa era volto a mantenere l'interesse attivo negli allievi permettendo loro di rielaborare gli stimoli offerti in video lezione. L'obiettivo è sempre stato comunque quello di migliorare la comprensione orale che in singoli casi era quasi nulla aiutando a possedere un minimo di autonomia espressiva in vista di un esame che, anche quest'anno, sarebbe stato solo orale. Poiché le abilità non erano adeguate al livello di una classe quinta, il lavoro svolto, favorito comunque da un approccio motivato rispettoso e collaborativo da parte degli allievi, ha tenuto sempre conto di tempi e bisogni specifici di ogni alunno. Per il profitto raggiunto, si rimanda alla valutazione individuale dei singoli studenti.

Testi adottati: Les Toqués de la Gastronomie CAPPELLI EDITORE

Altri strumenti didattici: Classroom di GSuite con tutto il materiale online organizzato

Numero di ore settimanali: 3

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 la DaD 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 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, strategia che si è rivelata un metodo formativo assolutamente compatibile con la valutazione in Didattica a Distanza.

Le verifiche individuali scritte sono state 2 (due) nel corso sia del primo quadrimestre sia del secondo (tenendo conto anche di ricerche a gruppi). Si sono svolte anche molte esercitazioni senza valutazione. Durante il primo 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: in itinere

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

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

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali: in itinere

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

- **Module 13 L'histoire de la Gastronomie française**
- La gastronomie entre 1600 et 1800
- Le XIX^{ème} siècle
- De 1900 à 1950
- La « Nouvelle cuisine »
- Approfondimenti anche online e/o attraverso ricerche di gruppo di Paul Bocuse e Auguste Escoffier

- **Module 6 Vin et Compagnie**
- Une visite de cave chez le vigneron
- La vinification
- Le Champagne et la méthode champenoise
- Les différents cépages (à la découverte de certaines régions de France)

- **Module 11 Alimentation bio et labels de qualité**
- Le bio : bon pour la nature, bon pour nous !
- Les signes officiels de l'origine et de la qualité : les appellations d'origine

- Sitografia: presente in Classroom

- **Educazione civica :**

Molto tempo è stato dedicato durante il primo quadrimestre alle lezioni di Ed. Civica in cui, a partire da una video conferenza del Prof. Barbero su Marc Bloch, è stato approfondito il tema della verità attraverso l'Affaire Dreyfus e il J'accuse de Zola.

Obiettivo didattico formativo: sensibilizzare ad un approccio storico secondo una prospettiva non ideologica ma socio-critica per voce di due intellettuali francesi che hanno sempre cercato la verità senza compromessi: Marc Bloch (ebreo di nascita ma non di fede) sempre rispettoso verso le Istituzioni e Zola, condannato per aver lottato pubblicamente contro i pregiudizi razziali.

Obiettivo linguistico: arricchimento lessicale, comprensione ed espressione orale.

Obiettivo interculturale: due identità europee a confronto, quella dell'Europa del dopo guerra e quella dell'Europa di oggi.

Sitografia:

<https://www.youtube.com/watch?v=sZBVNwQucoY>

<https://www.franceculture.fr/emissions/3-minutes-de-philosophie-pour-redevenir-humain/marc-bl>

[och-sans-se-pencher-sur-le-present-il-est-impossible-de-comprendre-le-passe](#)

<https://www.editions-allia.com/fr/livre/268/reflexions-dun-historien-sur-les-faussees-nouvelles-de-la-guerre>

<https://www.linternaute.fr/actualite/guide-histoire/2367773-affaire-dreyfus-dates-cles-resume-et-recit-du-grand-scandale/>

<https://www.franceinter.fr/histoire/quel-role-ont-joue-les-dreyfusards-dans-l-affaire-dreyfus>

SECONDO QUADRIMESTRE

- **Module 9 Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es !**
- La pyramide alimentaire
- Mangeons méditerranéen !

- **Module 10 Alimentation et Maladies : quand manger rend malade**
- Les maladies liées à une mauvaise alimentation et comment les prévenir

- Sitografia: presente in Classroom

Il lavoro sull'alimentazione e la sostenibilità svolto durante il secondo quadrimestre è inserito nel Project Work valido per il PCTO e per Educazione Civica.

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

Nessuno

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Boscacci Sara

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare: La classe durante le ore in presenza ha tenuto un comportamento vivace, ma sempre educato e corretto. Il clima educativo è stato sereno e collaborativo. Anche durante le ore svolte in DAD la frequenza è stata costante e si riconosce lo sforzo di mantenere attivo il dialogo con la docente, nonostante le difficoltà oggettive legate alla situazione. Per quanto attiene all'andamento didattico, occorre invece sottolineare la necessità di dover affrontare temi ed argomenti del programma di 4° (e di anni precedenti) vista la presenza di un numero di studenti, non provenienti dal nostro istituto, con numerose lacune riguardo alla programmazione ed alle procedure di calcolo. Questa situazione ha rallentato non poco l'attività didattica, ma ha permesso a tutti gli studenti di ottenere un profitto almeno sufficiente, con una sola situazione di grave insufficienza. Un gruppo di alunni ha raggiunto un buon livello di autonomia e risultati soddisfacenti.
- Competenze ed abilità raggiunte: Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti devono almeno essere in grado di:
Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo, anche risolvibili graficamente
Stabilire il dominio di funzioni algebriche o trascendenti, le intersezioni e il segno di funzioni razionali intere e fratte
Calcolare limiti di funzioni e individuare asintoti.
Calcolare le derivate prima e seconda con le regole di derivazione
Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa
Rappresentare correttamente nel piano funzioni reali di variabile reale razionali intere e fratte
Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione
Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo
- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte: La prima parte dell'anno è stata interamente dedicata al recupero, sia degli argomenti svolti l'anno precedente, sia delle regole e delle procedure di calcolo proprie della materia.
Al termine del primo quadrimestre è stato attivato un corso di recupero online il sabato mattina per un totale di 7 ore.

Testi adottati: “ INVALSI.MAT” secondo biennio e quinto anno. Dea Scuola, Petrini

Altri strumenti didattici: Materiale in PDF caricato sulla Classroom, simulatore prove invalsi, testo del quarto anno “La matematica a colori” Edizione gialla leggera
Autore: Leonardo Sasso Edizione: Dea Scuola

Numero di ore settimanali: 3h

Metodologie adottate: Lezione frontale, esercitazioni, simulazioni, problem solving.

Verifiche

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 1- 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 argomenti anni precedenti (equazione e disequazioni, dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti)
- Studio dei limiti per funzione esponenziale e logaritmica;
- Lettura dei grafici
- Definizione e concetto di derivata (anche da un punto di vista geometrico)
- Regole di derivazione
- Calcolo della retta tangente

SECONDO QUADRIMESTRE

- Simulazione prove Invalsi
- Punti stazionari: definizione, classificazione e calcolo
- Derivata seconda e punti di flesso
- Lettura sul grafico di derivata prima e seconda
- Studio completo di semplici funzioni
- Problemi di ottimizzazione

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

Ripasso ed esercitazioni di consolidamento

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Giambattista Sabatino

Presentazione della classe:

La classe 5^C è composta da 26 alunni di cui 8 femmine 18 maschi e. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di tutta la classe tranne di due alunni F.A. e H.M. Gli alunni hanno dimostrato ottime capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Alcuni alunni hanno lavorato anche per il piacere del miglioramento delle proprie prestazioni, mettendo in luce l'aspetto competitivo della disciplina. Gli studenti hanno sempre rispettato gli attrezzi e le attrezzature della palestra e hanno portato regolarmente il materiale necessario. L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte della classe hanno quindi permesso di lavorare in un clima favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato buono.

Competenze ed abilità raggiunte

- 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
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche IN

Verifiche

Verifiche scritte: due (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: due (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 e presenza

- Apparato locomotore
- Educazione alimentare e disturbi alimentari
- Primo soccorso e infortuni durante le attività pratiche
- Giochi sportivi (pallacanestro, pallavolo ultimate e pallamano)
- Le dipendenze e il doping

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 solo a partire dal quarto anno di corso, pur avendo conosciuto alcuni alunni già in anni e classi precedenti.

Il lavoro si è sempre svolto in un clima sereno e molto collaborativo. Tutti gli alunni hanno espresso un buon interesse e motivazione, partecipando molto attivamente e dialogando sui diversi temi trattati.

Durante le attività in 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, con pressoché la totalità degli alunni che ha partecipato in modo costante alle videolezioni, pur con livelli diversi di interattività.

- 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 confrontarsi con le diverse visioni dell'amore nella società contemporanea e nella concezione religiosa cristiana
- + 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 e dell'intelligenza artificiale;
- + 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.
- + Saper riconoscere alcune delle problematiche di natura sociale del nostro tempo, anche con riferimento al pensiero sociale della Chiesa

Testi adottati: Incontro all'altro Smart, Sergio Bocchini, Edb scuola

Altri strumenti didattici:

- Schede prodotte dal docente e fotocopiate o condivise su Google Classroom
- Estratti di altri libri di testo
- Filmati
- Google Meet
- Google Classroom

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

- Lezione frontale
- Sollecitazione di richieste di chiarimento
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito
- Per la 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 dimostrato dall'alunno

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

1. Le forme dell'amore

- La visione dell'amore oggi nei diversi ambiti quotidiani: cultura, spettacolo, cinema, mondo giovanile
- Le forme dell'amore: amicizia, carità cristiana, amore di coppia
- L'amore e le scelte di vita: convivenza, matrimonio civile e matrimonio religioso

2. Etica e morale

- Il significato della morale
- I casi di coscienza: esempi

3. L'uomo e la vita: principi di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e individualismo
- Cenni sulle diverse prospettive di etica della vita: etica scientifica, etica utilitaristica, etica della sacralità della vita, etica personalista. La proposta cristiana
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita: le tecnologie riproduttive. Cenni generali e disposizioni legislative. La proposta etica cristiana

SECONDO QUADRIMESTRE

- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. La proposta etica cristiana

4. Le sfide dell'uomo moderno alla prova del progresso tecnologico

- L'intelligenza artificiale e le questioni etiche

5. La questione ambientale

- Lettura di alcuni dati e statistiche sul cambiamento climatico.
- Presentazione e approfondimento del problema ambientale (*scheda riassuntiva*)
- I testimoni autorevoli: Papa Francesco (cenni sull'enciclica "Laudato sii") e Greta Thunberg

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

6. Nella società da giovani maturi

- Significato e forme del volontariato
- Le motivazioni del volontariato, con riferimento anche al suo fondamento cristiano
- Legalità e giustizia
- Approfondimenti su questioni di attualità

10. SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

In riferimento all'ordinanza *OM 53/2021 – Art. 18 comma 1*, il consiglio di classe sulla base delle indicazioni dei docenti delle discipline di indirizzo, laboratorio di enogastronomia/sala e scienze e cultura dell'alimentazione, assegnano entro il 30 aprile un elaborato (tipologia caso professionale) che si presterà ad uno svolgimento fortemente personalizzato da restituire via email entro il 31 maggio alla segreteria della scuola e ai docenti di riferimento relativi assegnati agli studenti in data 26/4/2021.

Traccia	
1	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (antipasto, primo, secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Friuli approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto anziano; per le 3 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo o ad altri stili dietetici a scelta del candidato tenendo conto della specifica tradizionalità dei piatti o di eventuali rivisitazioni creativo/innovative. In riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetti celiaci (eventualmente operando le opportune sostituzioni con riferimento al Reg UE 828/2014). Nell'ambito delle 3 portate, in riferimento alle patologie metaboliche, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo per l'ipercolesterolemia e un ruolo negativo per le patologie tumorali.</p>
2	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 2 portate (un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Emilia Romagna approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata</p> <p>-----</p> <p>_Per una delle 2 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti con riferimento ai nuovi LARN per un soggetto adulto sano;</p> <p>_Per le 2 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo tenendo conto della specifica tradizionalità dei piatti della Regione indicata;</p> <p>_In riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, individuare gli eventuali allergeni presenti in uno dei piatti e riadattare il piatto per il soggetto allergico ad uno degli ingredienti;</p> <p>_Per uno dei piatti proposti, in riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento del diabete tipo 2.</p>
3	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3</p>

	<p>portate (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Lazio approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza). Descrivere le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto con anemia sideropenica; modificare poi la portata adattandola allo stile dietetico vegano motivando le scelte.</p> <p>In riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, individuare nelle 3 portate, gli ingredienti responsabili di allergie secondo il Reg UE 1169/2011, prevedendo le opportune sostituzioni; in riferimento alle patologie cronico-degenerative, per una delle 3 portate, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo nella prevenzione delle malattie tumorali.</p>
4	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert a base di frutta di stagione) della Regione Lombardia (tranne Valtellina e piatti della tradizione mantovana) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per una donna in gravidanza; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di "impatto di filiera" commentandone il livello di eco-sostenibilità complessivo. Per una delle 3 portate, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP). Giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetto affetto da fenilchetonuria (PKU) ed individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo per l'ipertensione.</p>
5	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert) della Regione Sardegna approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto adulto sedentario; rivisitare poi la portata introducendo ingredienti innovativi e funzionali con riferimento al Reg UE 2015/2283. Per una delle 3 portate, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP). Giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetto intollerante al lattosio e individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo nell'insorgenza dell'aterosclerosi</p>
6	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3</p>

	<p>portate della tradizione mantovana approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto adulto con anemia sideropenica; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di "impatto di filiera" commentandone il livello di eco-sostenibilità complessivo. Rivisitare una delle 3 portate utilizzando ingredienti innovativi e funzionali con riferimento al Reg UE 2015/2283 e, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP).</p> <p>Nell'ambito delle 3 portate, evidenziare le sostanze responsabili di allergie alle farine e individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione della sindrome metabolica e un ruolo negativo in termini di insorgenza dei tumori.</p>
7	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Liguria approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza). Descrivere le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per soggetto adulto; per le 3 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo giustificando i criteri di eco-sostenibilità seguiti nella scelta dei prodotti; modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico macrobiotico motivando le scelte. Per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione). Individuare poi la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo nella prevenzione dell'osteoporosi.</p>
8	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Veneto approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto anziano (effettuare i calcoli calorici e nutrizionali utilizzando le apposite tabelle di composizione chimica e le tabelle LARN); modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico vegetariano-crudista; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione); individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo nella prevenzione di gotta e diabete tipo 2.</p>

9	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Val d'Aosta (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto anziano; per le 3 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo giustificando i criteri di eco-sostenibilità seguiti nella scelta dei prodotti. In riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando la gravità e il rischio della relativa malattia (infezione/tossinfezione) e, in riferimento al Reg 1169/2011, individuare gli allergeni presenti. Individuare poi la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento delle patologie tumorali tenendo conto anche delle trasformazioni dei nutrienti in cottura.</p>
10	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto 3 piatti dell'area geografica di Napoli approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici dell'area indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sportivo; per le 3 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo o ad altri stili dietetici a scelta del candidato tenendo conto della specifica tradizionalità dei piatti o di eventuali rivisitazioni creativo/innovative. Per una delle 3 portate, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP) e, in riferimento al Reg 1169/2011, evidenziare le sostanze responsabili di allergie.</p> <p>In riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento delle patologie tumorali tenendo conto anche delle trasformazioni dei nutrienti in cottura.</p>
11	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Molise (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili), approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza). Descrivere le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico (microrganismo patogeno) e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione).</p> <p>Individuare in una delle 3 portate, gli ingredienti responsabili di allergie secondo il Reg UE 1169/2011, prevedendo le opportune sostituzioni; in riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento del diabete di tipo 2.</p>

12	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Trentino (no Alto Adige) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sedentario; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di aderenza all'agricoltura biologica con riferimento al Reg UE 848/2018 e rivisitare una delle 3 portate introducendo ingredienti innovativi e funzionali con riferimento al Reg UE 2015/2283; in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP).</p> <p>Individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo nell'insorgenza di diabete tipo 2 e obesità.</p>
13	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate delle Langhe (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili), approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto anziano con carenze in folati e ferro; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di "impatto di filiera" commentandone il livello di eco-sostenibilità complessivo; rivisitare una delle 3 portate utilizzando ingredienti innovativi con riferimento al Reg UE 2015/2283 e giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetti allergici secondo il Reg 1169/2011. In merito alle patologie cronico-degenerative, evidenziare gli ingredienti che possono avere un ruolo positivo per la prevenzione della sindrome metabolica.</p>
14	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Abruzzo (un antipasto, un primo, un secondo contornato con verdure primaverili) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sano; in riferimento alle molecole bioattive, individuare le sostanze specifiche presenti negli ingredienti dell'antipasto; per le 3 portate, giustificare i criteri di eco-sostenibilità seguiti nella scelta dei prodotti. Per una delle 3 portate, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico individuando, in corrispondenza delle fasi di preparazione, i Punti Critici di Controllo (CCP) al fine di prevenire o ridurre il rischio di infezione/tossinfezione.</p> <p>In riferimento alle patologie, giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetto affetto da fenilchetonuria (PKU) e individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione dell'ipertensione.</p>

15	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert) della Regione Lazio approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto anziano; in riferimento alle molecole bioattive, individuare le sostanze specifiche presenti negli ingredienti; per le 3 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo; in riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetto affetto da morbo celiaco mentre in riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di insorgenza del diabete tipo 2 e delle patologie correlate.</p>
16	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Calabria (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza). Descrivere le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sano (effettuare i calcoli calorici e nutrizionali utilizzando le apposite tabelle di composizione chimica e le tabelle LARN); per le 3 portate giustificare i criteri di eco-sostenibilità seguiti nella scelta dei prodotti; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione); nell'ambito delle 3 portate, in riferimento alle patologie metaboliche, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo nella prevenzione di osteoporosi e gotta.</p>
17	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) della Regione Campania (tranne l'area geografica di Napoli) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto adulto sedentario; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di aderenza all'agricoltura biologica con riferimento al Reg UE 848/2018; rivisitare una delle 3 portate introducendo ingredienti innovativi e funzionali con riferimento al Reg UE 2015/2283; per una delle 3 portate, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP). In riferimento alle patologie metaboliche, individuare la presenza di</p>

	ingredienti che possono avere un ruolo di prevenzione o cura per diabete tipo 2 e ipercolesterolemia.
18	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert) della Regione Piemonte (tranne l'area geografica delle Langhe) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto anziano; in riferimento alle molecole bioattive, individuare le sostanze specifiche presenti negli ingredienti del secondo piatto; per le 3 portate, evidenziare il livello di aderenza dei piatti al modello alimentare mediterraneo giustificando i criteri di eco-sostenibilità seguiti nella scelta dei prodotti; in riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetto affetto da favismo o da altra intolleranza enzimatica mentre in riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di insorgenza delle iperlipidemie.</p>
19	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 2 portate della Regione Molise (un primo ed un secondo piatto contornato con verdure primaverili) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>_Per una delle 2 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti con riferimento ai nuovi LARN per un soggetto adulto sano;</p> <p>_Modificare una delle 2 portate adattandola allo stile dietetico vegano motivando le scelte</p> <p>_Per uno dei piatti proposti, identificare uno specifico pericolo biologico (microrganismo patogeno) legato alla preparazione, valutare la pericolosità della relativa malattia (infezione/tossinfezione) individuando le procedure igieniche da osservare da parte dell' OSA (Operatore Settore Alimentare);</p> <p>_In riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, individuare nell'ambito delle 2 portate, gli ingredienti contenenti le molecole responsabili di specifiche intolleranze enzimatiche;</p> <p>_Per uno dei piatti proposti, in riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di sovrappeso e obesità</p>
20	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Marche (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili), approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza). Descrivere le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p>

	<p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sano (effettuare i calcoli calorici e nutrizionali utilizzando le apposite tabelle di composizione chimica e le tabelle LARN); modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico macrobiotico; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico (microrganismo patogeno) e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione); nell'ambito delle 3 portate, in riferimento alle patologie metaboliche, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento del diabete tipo 2.</p>
21	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert) della Regione Alto Adige (escluso Trentino) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto adulto sedentario; in riferimento alle molecole bioattive, individuare le sostanze specifiche presenti negli ingredienti del dessert; modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico vegano motivando le scelte; per una delle 3 portate, in riferimento al piano HACCP, identificare uno specifico pericolo biologico evidenziando gravità, rischio e Punti Critici di Controllo (CCP). Giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetto affetto da fenilchetonuria (PKU) o favismo e individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione dell'ipertensione.</p>
22	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Basilicata (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili), approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.</p> <p>Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto anziano; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di aderenza all'agricoltura biologica con riferimento al Reg UE 848/2018 e nel contempo adattare la portata allo stile dietetico vegano motivando le scelte; in riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, nell'ambito delle 3 portate, evidenziare le sostanze responsabili di allergie secondo il Reg 1169/2011 e prevedere idonee sostituzioni per alcuni degli specifici allergeni individuati; nell'ambito delle 3 portate, in riferimento alle patologie metaboliche, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento delle patologie tumorali tenendo conto anche delle trasformazioni dei nutrienti in cottura.</p>
23	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Toscana (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza) e le tecniche di cottura applicate alla</p>

	<p>preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare. Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sportivo (effettuare i calcoli calorici e nutrizionali utilizzando le apposite tabelle di composizione chimica e le tabelle LARN); modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico vegano motivando le scelte; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico (microrganismo patogeno) e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione); per una delle 3 portate, in riferimento alle patologie cronico-degenerative, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo nella prevenzione di ipercolesterolemia e gotta.</p>
24	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Valtellina (un primo, un secondo contornato con verdure primaverili, un dessert) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare. Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, valutare l'adeguatezza calorica e nutrizionale con riferimento ai nuovi LARN e alle linee guida della sana alimentazione per un soggetto anziano sedentario; in riferimento alle molecole bioattive, individuare le sostanze specifiche presenti negli ingredienti del primo piatto; valutare gli ingredienti di almeno una portata in termini di "impatto di filiera" commentandone il livello di eco-sostenibilità complessivo e nel contempo rivisitare il piatto utilizzando ingredienti innovativi con riferimento al Reg UE 2015/2283; in riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, giustificare l'adeguatezza di uno dei piatti per soggetti celiaci (eventualmente operando le opportune sostituzioni con riferimento al Reg UE 828/2014); nell'ambito delle 3 portate, in riferimento alle patologie croniche, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo di aggravamento dei disturbi gastro-intestinali.</p>
25	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3 portate della Regione Umbria (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate (presenza di ingredienti DOP-IGP-STG, di prodotti a filiera corta, Km0, presidi slow food, PAT, valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, specifica provenienza). Descrivere le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare. Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto adulto sano (effettuare i calcoli calorici e nutrizionali utilizzando le apposite tabelle di composizione chimica e le tabelle LARN); modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico macrobiotico motivando le scelte; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico (microrganismo patogeno) e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione); nell'ambito delle 3 portate, in riferimento alle patologie metaboliche, individuare la presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo nella prevenzione del diabete tipo 2 e dell'ipertensione.</p>
26	<p>Il candidato realizzi un elaborato scritto avente per oggetto un menù tipico di 3</p>

portate della Regione Puglia (un antipasto, un primo e un secondo contornato con verdure primaverili) approfondendo la contestualizzazione del menù in un'offerta complessiva di piatti tipici della Regione indicata, descrivendo gli ingredienti utilizzati e le relative grammature. Mettere in risalto gli elementi qualitativi relativi alle materie prime utilizzate e le tecniche di cottura applicate alla preparazione dei piatti, anche in logica di lotta allo spreco alimentare.

Si chiede inoltre di indicare, per ciascun piatto, l'abbinamento con un vino del territorio proveniente dalla regione indicata.

Per una delle 3 portate, verificare l'adeguatezza dei contenuti in nutrienti energetici e in micronutrienti per un soggetto anziano (effettuare eventualmente i calcoli calorici e nutrizionali utilizzando le apposite tabelle di composizione chimica e le tabelle LARN); modificare una delle 3 portate adattandola allo stile dietetico vegano motivando le scelte in merito alla compensazione di eventuali carenze in micronutrienti; per una delle 3 portate, identificare uno specifico pericolo biologico (microrganismo patogeno) e valutare i rischi associati alla relativa malattia (infezione/tossinfezione); in riferimento alle reazioni avverse agli alimenti, individuare in una delle 3 portate, gli ingredienti responsabili di allergie secondo il Reg UE 1169/2011, prevedendo le opportune sostituzioni.

11. TESTI DI LETTERATURA E LINGUA ITALIANA PER IL COLLOQUIO

- Émile Zola, *L'Assommoir, Gervaise e l'acquavite*
- Giovanni Verga, *Vita dei Campi, Rosso Malpelo*
La lupa
I Malavoglia
Il contrasto tra 'Ntoni e padron 'Ntoni
L'addio di 'Ntoni
Novelle rusticane
La roba
Mastro-don Gesualdo
La morte di Gesualdo
- Charles Baudelaire, *La perdita dell'aureola*
I fiori del male, Corrispondenze
Spleen
L'albatro
- Verlaine, *Arte poetica*
- Rimbaud, *Vocali*
- Giovanni Pascoli, *E' dentro di noi un fanciullino*
Myricae, Lavandare
Novembre
Temporale
L'assiuolo
X Agosto
Canti di Castelvecchio, Il gelsomino notturno
- Gabriele D'Annunzio, *Il piacere, Andrea Sperelli*
Alcyone, La pioggia nel pineto
- Aldo Palazzeschi, *E lasciatemi divertire*
- Sergio Corazzini, *Desolazione del povero poeta sentimentale*
- Luigi Pirandello, *L'umorismo, Una vecchia signora imbellettata*
Novelle per un anno, La patente
Il treno ha fischiato
Il fu Mattia Pascal, La nascita di Adriano Meis
Io e l'ombra mia
Uno, nessuno e centomila, Un paradossale lieto fine
- Italo Svevo, *La coscienza di Zeno, L'ultima sigaretta*
Lo schiaffo del padre
Il fidanzamento di Zeno
- Giuseppe Ungaretti, *L'Allegria, In memoria*

*Veglia
Fratelli
Sono una creatura
San Martino del Carso
Soldati*

- Umberto Saba *Canzoniere, Trieste* – fornito digitalmente
*A mia moglie
Goal
Amai*
- Eugenio Montale, *Ossi di seppia, Non chiederci la parola*
*Merigiare pallido e assorto
Spesso il male di vivere ho incontrato
Le occasioni, Ti libero la fronte dai ghiaccioli
Satura, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

12. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Per la valutazione del colloquio d'esame si rimanda alla griglia (allegato B all'OM n. 53 del 3/3/21)

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

13. PROJECT WORK 5 ANNO - INIZIATIVA DELLA LILT



“CIBO E SALUTE”: Futuri chefs a confronto nel territorio lecchese

COS'E'	La Lilt Associazione Provinciale di Lecco, all'interno della “Settimana nazionale per la prevenzione oncologica” e all'interno del macro progetto “Guadagnare in salute” attivo nelle scuole della Provincia, propone un focus sull'alimentazione sana nella Provincia di Lecco coinvolgendo gli studenti che opereranno nel settore alimentare.
DESTINATARI	Scuola secondaria di II grado Alunni di quarta e/o quinta superiore a indirizzo alberghiero e ristorazione. Si chiede la partecipazione dell'intera classe.
OBIETTIVI	La “Settimana nazionale per la prevenzione oncologica” e il macro Progetto “Guadagnare in Salute” attivo nelle scuole sono volti a: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Informare sull'importanza dell'alimentazione per il mantenimento della salute ✓ Promuovere l'acquisizione di corrette abitudini alimentari ✓ Stimolare un approccio critico verso i diversi cibi ✓ Facilitare l'instaurarsi di comportamenti di protezione e di un atteggiamento responsabile verso la propria salute Collateralmente, a promuovere i prodotti del territorio.
MODALITA' DI SVOLGIMENTO	L'istituto dovrà scegliere una classe aderente a tale iniziativa. Gli istituti coinvolti saranno: l'“Istituto Professionale Statale G. Fumagalli” di Casatenovo e l'“Istituto Alberghiero” di Casargo. La classe si impegna a scegliere e cucinare una ricetta “sana” . La realizzazione dovrà essere filmata e registrata in un video della durata massima di 20 minuti. All'interno del video dovranno essere evidenziati: -i motivi della scelta della ricetta (rimando al concetto di “patto sano”) -gli ingredienti; -le fasi di esecuzione; -particolari “trucchi” o modalità di cottura

Per informazioni

LILT – Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori – Ass. Prov. Lecco APS
Piazza Vittorio Veneto 1 - 23807 Merate (LC) - Tel/Fax 039-599623
www.legatumorilecco.it info@legatumorilecco.it



	<p>-l'impiattamento e risultato finale -eventuali riflessioni finali degli studenti o dei professori.</p> <p>Saranno gradite ricette nelle quali verrà utilizzato l'olio di lago Iariano prodotto d.o.p., eccellenza del territorio e testimonial della "Settimana nazionale per la prevenzione oncologica" per la provincia di Lecco.</p>
COSA CHIEDIAMO ALLA SCUOLA	<p>Chiediamo ad ogni Istituto di inviare alla segreteria LILT il video entro il 15 Maggio 2021.</p> <p>Le modalità di invio potranno essere concordate con la segreteria chiamando il numero 039-599623 o inviando una e-mail a: info@legatumorilecco.it</p>
PREMIAZIONI	<p>La giuria sarà composta da due chefs e da un'accademico della cucina.</p> <p>Le premiazioni avverranno all'inizio del mese di Giugno 2021 con modalità che verranno concordate con il referente vista l'attuale situazione sanitaria.</p> <p>Al momento della premiazione sarà presente anche un'autorità.</p>

Merate, 07/04/2021

La Presidente
Dott.ssa Silvia Villa
Silvia Villa