



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DI CLASSE PER L'ESAME DI
STATO
A.S. 2020/2021**

**CLASSE 5^
INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

Approvato: 13 maggio 2021

Docente coordinatore di classe:
Prof. Federica Chiari

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Continuità 4° E 5° anno	Firma
CHIARI FEDERICA	Lingua e letteratura italiana, Storia	NO	
LANDRO VITTORIA	Matematica	NO	
GOBETTI EROS	Lingua inglese	NO	
PERINETTI ROSSANA	Lingua francese	NO	
DURANTI CRISTINA	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	
SMIRAGLIA LAURA	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	NO	
FEDRIGHINI GIOVANNI	Diritto e tecnica amministrativa	NO	
VENTURA ANDREA	Scienze motorie	NO	
BOTTI LUCA	Laboratorio servizi enogastronomia - pasticceria	SÌ	
DEROSAS MANUELA	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	NO	
NEMBRINI ANDREA	IRC	NO	

Docente	Materia	Continuità 4° e 5° anno	Firma
CAMBIANICA MICHELA	Sostegno	SI	

SOMMARIO

- 1. Premessa**
- 2. Breve storia e presentazione della classe**
- 3. Profilo atteso in uscita**
- 4. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 5. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 6. Attività di Educazione civica**
- 7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
- 8. Programmi disciplinari**
- 9. Tracce degli elaborati finali**
- 10. Elenco titoli delle letture di italiano**
- 11. Griglia di valutazione del colloquio e precisazioni**

Allegati:

- 1. Griglia di valutazione stage 3° anno**
- 2. Griglia di valutazione stage 4° anno**
- 3. Moduli per alunni DSA e DA**
- 4. Dispensa di Educazione civica: “La valorizzazione del paesaggio e del patrimonio storico e artistico”**
- 5. Dispensa di Educazione civica: “Educazione alla cittadinanza digitale”**

1. PREMESSA

La classe quinta che ha seguito il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), ad ordinamento regionale, in possesso del Diploma Professionale “TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PROPOTTI DA FORNO“, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame di Stato previsto dall’art. 15 ecc. del Dlgs n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011 e O.M. n. 53 del 03/03/2021 ed a livello regionale, dalle Linee regionali, DGR N. 939 del 30/07/2020, allegato B “LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L’ACCESSO ALL’ESAME DI STATO” ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.f. 2020/2021, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Il gruppo di IeFP è stato aggregato alla classe 5^a D dell’Istituto Statale di Istruzione Superiore “G.Fumagalli” di Casatenovo (Lc), sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, Decreto n° DGR N. 939 del 30/07/2020, allegato B “LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L’ACCESSO ALL’ESAME DI STATO” ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.f. 2020/2021, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati interni all’esame di stato; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n. 53 del 03/03/2021 gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni. Il corso annuale del gruppo di IeFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di IeFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e finalizzato all’acquisizione del Titolo di Diploma di Istruzione Professionale nell’indirizzo “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI” ed all’ammissione alle corrispettive prove dell’esame di Stato. Nelle norme dell’adeguamento dell’attuale normativa in materia di esami di Stato, il gruppo di IeFP deve sostenere le stesse prove previste per la classe ad ordinamento statale. Il colloquio può essere differenziato, in rapporto alle specificità dei percorsi effettuati.

2. BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 16 alunni (11 femmine e 5 maschi) di cui due inserimenti, durante il primo quadrimestre un'alunna si è ritirata dagli studi.

All'interno della classe sono presenti tre studenti con certificazione, cinque con diagnosi di DSA e un DVA con una programmazione per obiettivi minimi, per i quali è stato approntato un PDP inserito nei fascicoli personali.

Per quanto riguarda i docenti, la continuità tra il quarto e il quinto anno è stata garantita solo nella disciplina di Laboratorio di pasticceria, mentre per tutte le altre materie c'è stata alternanza nel passaggio da una classe all'altra. Inoltre, per quanto riguarda Matematica ed Educazione motoria c'è stata una sostituzione nel corso del corrente anno scolastico.

La classe si è generalmente comportata in modo corretto e responsabile, in grado anche di assumere un atteggiamento critico: in alcune discipline e in particolari momenti, tale attitudine ha assunto le caratteristiche positive di una partecipazione attiva alle lezioni e di una buona disponibilità nei confronti del dialogo educativo con i docenti.

La relazione tra compagni è molto positiva: la collaborazione e il sostegno reciproco sono uno dei tratti caratteristici dei ragazzi, probabilmente favorito dal numero ridotto rispetto alle precedenti annualità.

La frequenza alle lezioni è stata regolare, sia in presenza che in DAD: anche gli alunni che hanno avuto entrate in ritardo, uscite e assenze più numerose, sono stati lontani da soglie critiche (fatta eccezione per alcuni casi di seri problemi di salute). In linea generale l'impegno nello studio è stato continuativo e approfondito, solo alcuni studenti hanno avuto bisogno di solleciti e indicazioni per raggiungere livelli di sufficienza in momenti dell'anno particolarmente critici.

Molti studenti hanno saputo organizzare il proprio lavoro in modo efficace e questo ha permesso loro di colmare in buona parte le lacune causate da un percorso scolastico accidentato e da una formazione IeFP.

In generale, le conoscenze sono state assimilate in modo organico, con una rielaborazione dei contenuti adeguata per alcuni; per altri la restituzione è stata discreta, ma abbastanza mnemonica e meccanica; altri, infine, si sono attestati sulla sufficienza o addirittura con lacune non colmate limitate però ad alcune discipline.

3. PROFILO ATTESO IN USCITA

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

- a. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- b. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- c. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- d. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno 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.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO

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

In particolare il diplomato è anche in grado di:

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

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

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

<p align="center">Risultati di apprendimento tratti dal PECUP</p>	<p align="center">Competenze trasversali</p>
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio .</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico , con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi; • assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue; • assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro. <p>Area dell'istruzione generale.</p> <p>a) <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative):</u> utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p>

<p>competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>b) <u>Storia (Competenze storico-sociali):</u> saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale; essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p>c) <u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche):</u> comprensione 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>d) <u>Area d'indirizzo</u> 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 pieno raggiungimento degli stessi ha riguardato la maggior parte degli alunni e comunque si attesta su livelli base, in contesti molto semplici e circoscritti. Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di cittadinanza sopra indicate, quelle relative alla sicurezza e quelle professionali, specifiche dell'indirizzo.

5. ATTIVITÀ CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

Per le attività curricolari si fa riferimento alle programmazioni di ogni disciplina, presentate da ogni docente al punto 9 di questo documento.

Le attività extracurricolari sono consistite in incontri con esperti (per l'acquisizione di competenze in ambito di cittadinanza e costituzione) e in progetti previsti dal PTOF.

Nel corso dell'anno alla classe sono state presentate le seguenti proposte:

- a. Sportelli di ripasso e aiuto allo studio (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- b. Doposcuola nel laboratorio di pasticceria (partecipazione libera alle attività pomeridiane)

A causa della situazione di emergenza prodotta dal COVID-19 e della sospensione delle lezioni nella sede scolastica, non è stato possibile portare a compimento tutte le attività calendarizzate per il presente anno scolastico.

6. ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Collaborare e partecipare

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

ATTIVITÀ SVOLTE

- ***La valorizzazione del paesaggio e del patrimonio storico e artistico – Art. 9***
 - 17 settembre 2020: uscita didattica presso la Valle della Biodiversità Sez. di Astino dell'Orto Botanico di Bergamo
 - 18 settembre 2020: visita guidata della Cantina Bersi-Serlini
 - 19 settembre 2020: visita guidata di Bergamo Alta
 - 29 settembre 2020: visita guidata della Cooperativa sociale Clarabella
- ***Media Education***
 - Visione del film “The social dilemma”
 - Webinar “Educare alla cittadinanza nella società in rete” a cura di Gianna Cappello
 - Lezioni frontali sull'educazione digitale con l'ausilio della dispensa della prof. Francesca Ostorero
 - Lavori di gruppo sulle seguenti tematiche:
 - Tecnostress
 - Dipendenza digitale
 - Cyber-bullismo
 - Privacy
 - Fake news
 - Narcisismo digitale
 - Vamping

• **DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: Art. 9 e tutela della biodiversità**

- Sabato 8 maggio 2021
 - I vini a residuo zuccherino
 - Cenni di enologia e viticoltura
 - Le vinificazioni
- Sabato 22 maggio 2021
 - La birra
 - Produzione e tipologie

All'interno della programmazione disciplinare, comunque, sono stati trattati svariati argomenti che riguardano cittadinanza e costituzione, tra cui il rispetto dei diritti umani e la discriminazione razziale. Si rimanda alle singole programmazioni per maggiori dettagli.

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

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

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L’attività più realizzata in stage è l’esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall’osservazione strutturata dell’organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l’autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione. Il triennio prevede 960 ore di stage in aziende del territorio, come riepilogato nel prospetto allegato.

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.

8. PROGRAMMI DISCIPLINARI

A seguito delle restrizioni causate dal COVID-19 le lezioni non si sono sempre svolte nella sede scolastica, nel corso dell'anno si sono alternati momenti in presenza e in DAD, utilizzando una piattaforma digitale (MicrosoftTeams), dove è stato possibile portare avanti le programmazioni e le valutazioni degli alunni.

Spesso sono state utilizzate diapositive, video, presentazioni PowerPoint o schemi per facilitare lo svolgersi delle lezioni e la partecipazione dei ragazzi. Per quanto riguarda le valutazioni, invece, a seconda delle discipline, sono state utilizzate metodologie diverse: l'area umanistica si è servita principalmente di interrogazioni orali, mentre l'area tecnico-matematica ha privilegiato la somministrazione di test e verifiche scritte.

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

SCHEMA DI ITALIANO

Docente: Federica Chiari

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Una delle difficoltà che accomuna il gruppo classe riguarda il metodo di studio: non essendo abituati alla quantità di informazioni e conoscenze richieste per sostenere il quinto anno, i ragazzi hanno dovuto elaborare in breve tempo una metodologia che gli permettesse di raggiungere gli obiettivi richiesti dalla docente. Per aiutarli a colmare tali lacune, l'insegnante ha spesso accompagnato la lezione frontale con presentazioni, video e dispense.

Si osservano alcune criticità soprattutto nell'elaborazione scritta e nell'espressione orale che sono andate però migliorando nel corso dell'anno grazie ad un impegno costante e alla serietà dimostrate.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante le lacune legate al loro percorso di studi, qualche difficoltà permane nella padronanza di una terminologia specifica e questo fattore tende a penalizzarli soprattutto nelle prove orali.

Durante l'anno la classe ha maturato una accettabile capacità di contestualizzare autori e testi affrontati, più debole l'individuazione dei nodi problematici di un argomento e la formulazione di un proprio giudizio critico su di un testo o un autore. La classe ha mostrato però nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacenti.

Testi adottati: A. Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, *Le porte della letteratura. Dalla fine dell'Ottocento a oggi* – Vol. 3, ed. Signorelli

Metodologie adottate: lezione frontale e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 3
- secondo quadrimestre: 0

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 3
- secondo quadrimestre: 3

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

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Simulazioni
- **Si è privilegiato un approccio analitico ai testi, dai quali partire per ricostruire le poetiche degli autori e le analogie o differenze. Poca importanza è stata data all'elaborazione di quadri generali e movimenti che non potessero essere dedotti dalle opere lette in classe. Si è cercato di proporre uno studio della letteratura secondo le linee guida per gli istituti professionali: un approccio entro certi limiti meno "letterario" ma più vicino a tematiche concrete o accostabili all'ambito professionalizzante. Per quanto riguarda la vita degli autori, ci si è concentrati esclusivamente su una corretta collocazione storica e sull'individuazione degli elementi strettamente connessi alle tematiche emerse.**

PRIMO QUADRIMESTRE

1. GIOVANNI VERGA

- Vita e opere principali
- Pensiero e poetica
- Testi:
 - *La famiglia Toscano*
 - *La partenza di 'Ntoni*

2. GIOVANNI PASCOLI

- Vita e opere principali
- Pensiero e poetica
- Testi:
 - *X agosto*
 - *Il gelsomino notturno*
 - *Italy*

3. IL FUTURISMO (caratteri generali)

4. GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita e opere principali
- Pensiero e poetica

- Testi:
 - *Veglia*
 - *Fratelli*
 - *Soldati*
 - *San Martino del Carso*

5. LUIGI PIRANDELLO

- Vita e opere principali
- Pensiero e poetica
- Testi:
 - *La patente*
 - *La nascita di Adriano Meis*
 - *L'ingresso in scena dei sei personaggi*

6. ITALO SVEVO

- Vita e opere principali
- Pensiero e poetica
- Testi:
 - *L'ultima sigaretta*
 - *Lo schiaffo del padre*

7. EUGENIO MONTALE

- Vita e opere principali
- Pensiero e poetica
- Testi:
 - *Merigiare pallido e assorto*
 - *La casa dei doganieri*
 - *La primavera hitleriana*

SCHEMA DI STORIA

Docente: Federica Chiari

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Una delle difficoltà che accomuna il gruppo classe riguarda il metodo di studio: non essendo abituati alla quantità di informazioni e conoscenze richieste per sostenere il quinto anno, i ragazzi hanno dovuto elaborare in breve tempo una metodologia che gli permettesse di raggiungere gli obiettivi richiesti dalla docente. Per aiutarli a colmare tali lacune, l'insegnante ha spesso accompagnato la lezione frontale con presentazioni, video e dispense.

Si osservano alcune criticità soprattutto nell'elaborazione scritta e nell'espressione orale che sono andate però migliorando nel corso dell'anno grazie ad un impegno costante e alla serietà dimostrate.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante le lacune legate al loro percorso di studi, qualche difficoltà permane nella padronanza di una terminologia specifica e questo fattore tende a penalizzarli soprattutto nelle prove orali.

Durante l'anno la classe ha maturato una accettabile capacità di contestualizzare gli eventi affrontati, più debole l'individuazione dei nodi problematici di un argomento e la formulazione di un proprio giudizio critico. La classe ha mostrato però nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacenti.

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura – Il Novecento e la globalizzazione* - Vol. 3, Edizione Verde – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 0

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 2
- secondo quadrimestre: 3

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

- Sviluppo industriale e società di massa
- Le potenze europee tra Otto e Novecento
- L'età giolittiana in Italia

Modulo 2: La Prima guerra mondiale

- Cause
- La guerra di trincea
- L'Italia dalla neutralità all'intervento
- La svolta del 1917
- L'eredità della guerra
- I trattati di pace

Modulo 3: La rivoluzione russa

- La Russia prima della guerra
- Dalla guerra alla rivoluzione
- I bolscevichi al potere e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin

Modulo 4: Il fascismo

- La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"
- Il fascismo al potere
- Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
- Un regime totalitario
- La politica economica ed estera

Modulo 5: La crisi del '29 e il New Deal

- I ruggenti anni '20
- La crisi economica del 1929
- Il New Deal

Modulo 6: Il regime nazista

- La crisi del dopoguerra
- Il nazismo al potere
- Il totalitarismo nazista
- La politica economica ed estera della Germania

Modulo 7: La seconda guerra mondiale

- Le cause
- La guerra diventa mondiale
- L'Europa dominata da Hitler e la Shoa
 - Approfondimento: WebDoc di Rai Cultura: Soah, il giorno della memoria

- La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
- La resistenza e la liberazione
 - Approfondimento: la nascita della Costituzione + video “La più bella del mondo” di Roberto Benigni

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: LANDRO Vittoria

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Le lezioni sono state accompagnate da Slide e dispense.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante le lacune legate al loro percorso di studi, qualche difficoltà permane nella padronanza di una terminologia specifica e questo fattore tende a penalizzarli soprattutto nelle prove orali.

La classe ha mostrato nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacenti.

Testi adottati: Dispense tratte da stralci del libro Colori della Matematica edizione GIALLA - Volume 4 – Edizioni Petrini e Dispense esemplificative e Slide delle lezioni redatte dall'insegnante.

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 2

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 1

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

STUDIO DI FUNZIONE

Studio completo di funzioni intere e fratte di 1° e 2° grado.

1. Classificazione
2. Dominio
3. Simmetria
4. Positività
5. Intersezione con gli assi cartesiani
6. Limiti
7. Forme di indecisione
8. Asintoto verticale, orizzontale e obliquo
9. Punti di minimo e di massimo, crescita e decrescenza
10. Punti di flesso, concavità e convessità
11. Grafico

DERIVATA

1. prima delle funzioni intere
2. fratte
3. esponenziali
4. logaritmiche
5. prodotto
6. potenza
7. irrazionali

SCHEMA DI INGLESE

Docente: Eros Gobetti

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Una delle difficoltà che accomuna il gruppo classe riguarda il metodo di studio: non essendo abituati alla quantità di informazioni e conoscenze richieste per sostenere il quinto anno, i ragazzi hanno dovuto elaborare in breve tempo una metodologia che gli permettesse di raggiungere gli obiettivi richiesti dalla docente. Per aiutarli a colmare tali lacune, l'insegnante ha spesso accompagnato la lezione teorica con il ripasso delle strutture grammaticali inglesi di base.

Si osservano alcune criticità soprattutto nell'elaborazione e nell'espressione orale nel presentare gli argomenti in lingua straniera che sono andate però migliorando nel corso dell'anno grazie ad un impegno costante e alla serietà dimostrate.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante le lacune legate al loro percorso di studi, qualche difficoltà permane nella padronanza di una terminologia specifica e questo fattore tende a penalizzarli soprattutto nelle prove orali.

Durante l'anno la classe ha maturato una accettabile capacità di ricollegare diversi argomenti con aspetti comuni, più debole la rielaborazione dei contenuti stessi e l'apporto di esperienze personali attraverso la formulazione di un proprio giudizio critico. La classe ha mostrato però nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacenti.

Testi adottati: Catrin Ellen Morris, *Well Done! Catering: cooking & service* – ELI edizioni

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 1

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 2
- secondo quadrimestre: 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

Modulo 1: Menu planning

- Designing menus
- Menu formats
- Understanding menus
- Special menus: breakfast, lunch and dinner
- English breakfast menus
- Afternoon tea menus
- Kid's menus
- Dessert menus
- Sweet recipes and wines
- Cheese menus
- Banqueting and special events menus
- Recipes:
 - Cheesecake
 - Rooibos Brulée with honeyed orange
 - Key lime pie
 - Pandoro
- British cuisine
- American cuisine

Modulo 2: Diet and nutrition

- The Eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Sports diets
- Alternative diets

Modulo 3: Food and wine

- Brief flambé history and flamed dishes
- Buffet service and finger food
- Pairing food and wine
- Serving and pairing desserts with wine
- Understanding and serving wines
- Spirits and liqueurs
- Juices, milkshakes and frappes
- Hot drinks: tea and coffee
- Easter food
- Recipes:
 - Simnel cake
 - Pecan pie
 - Frappe

Modulo 4: Ricerca individuale su un dolce anglofono a scelta presentando le origini, gli ingredienti e il metodo di preparazione, insieme ad una variante della ricetta originale.

Modulo 5: Grammar revision

SCHEMA DI LINGUA FRANCESE

Docente: Rossana Perinetti Casoni

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Una delle difficoltà che accomuna il gruppo classe riguarda il metodo di studio: non essendo abituati alla quantità di informazioni e conoscenze richieste per sostenere il quinto anno, i ragazzi hanno dovuto elaborare in breve tempo una metodologia che gli permettesse di raggiungere gli obiettivi richiesti.

Si osservano alcune criticità soprattutto nell'espressione orale che sono andate però migliorando nel corso dell'anno grazie ad un impegno costante e alla serietà dimostrate.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante l'insegnamento della lingua francese sia stato attivato solamente a partire dalla quarta annualità. Permangono, pertanto, delle difficoltà nella correttezza grammaticale e nell'esposizione orale dei contenuti.

Durante l'anno la classe ha maturato una accettabile capacità di contestualizzare i contenuti affrontati, più debole l'individuazione dei nodi problematici di un argomento e la formulazione di un proprio giudizio critico. La classe ha mostrato però nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacenti.

Testi adottati: A. De Carlo, *Le français de la pâtisserie* - ed. Hoepli

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 0

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 3

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: Grammatica – Revisione dei modi e dei tempi verbali seguenti

- Le passé composé,
- L'impératif
- L'indicatif imparfait
- Le futur simple
- Le conditionnel présent
- L'hypothèse de la certitude, de la possibilité, de l'impossibilité
- Le subjonctif présent

Modulo 2: Gâteaux et glaçages

- Sucre. Cuisson du sucre
- Gâteaux
- Gâteaux à pâte fouettée
- Gâteaux à pâte crémeuse
- Gâteaux à étages
- Petits gâteaux.
- Fourrages, glaçages et nappages
- Pâte d'amandes.

Modulo 3: Le dessert

- Desserts et pâtisseries
- Les entremets
- Les entremets les plus connus
- Charlottes et Bavarois
- Crêpes
- Sorbets et glaces
- Biscuits, mousses et crèmes
- Les fruits
- Fruits pochés
- Fruits flambés
- Coulis
- Tartes aux fruits
- Quels vins choisir?
- Les meilleurs crémants avec de savoureux fruits
- La méthode champenoise

Modulo 4: La pâtisserie industrielle

- Boulangerie viennoiserie industrielle
- La surgélation en pâtisserie
- La pâtisserie artisanale.

Modulo 5: Chimie des aliments

- La méthode
- Hygiène des aliments
- La conservation des aliments
- La pasteurisation
- La congélation

- Les additifs
- Chimie verte
- Gastronomie moléculaire (lecture)

Modulo 6: Découvrez la France

- Paris et les plaines du Nord
- La Champagne
- L'Alsace
- La Bretagne et la Normandie
- L'Aquitaine
- La Bourgogne

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Cristina Duranti

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: dal punto di vista comportamentale e relazione, la classe ha sempre mantenuto un comportamento idoneo sia con la docente, che tra i compagni. Non si sono mai verificati episodi di maleducazione o atteggiamenti poco consoni all'ambiente scolastico. Anche tra compagni il clima è sempre stato favorevole e gli alunni si sono aiutati a vicenda, cercando di superare le rispettive difficoltà.

Dal punto di vista didattico, la classe, all'inizio dell'anno scolastico, ha mostrato delle lacune nella disciplina. La programmazione si è, pertanto, svolta a rilento, soprattutto per la necessità di riprendere concetti che erano già stati illustrati nei precedenti anni formativi. Le difficoltà si sono palesate anche nella capacità di individuare collegamenti durante le interrogazioni orali, sia all'interno della stessa materia, che con le diverse discipline tecnico-professionali.

Problematiche si sono riscontrate nella produzione scritta: la stesura di verifiche come elaborato ha fatto emergere le difficoltà dei ragazzi nel mettere per iscritto le nozioni acquisite con lo studio. Nonostante ciò, gli alunni – salvo rare eccezioni - hanno mostrato impegno costante e la volontà di recuperare le lacune pregresse. I ragazzi si sono mostrati perlopiù diligenti e volenterosi e non si sono lasciati scoraggiare da richieste impegnative.

Nei momenti in cui la classe si è presentata affatica, se sollecitata, ha prontamente risposto con attenzione e impegno.

La classe si è, dunque, impegnata per svolgere al meglio l'ultimo anno scolastico e per raggiungere dei risultati soddisfacenti.

Competenze e abilità raggiunte: una parte della classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, mentre la restante parte ha raggiunto una conoscenza sufficiente, legata soprattutto alle oggettive difficoltà degli alunni, che, a causa della loro certificazione, tendono ad avere uno studio mnemonico e difficoltà nella padronanza di una terminologia specifica.

Nonostante ciò, la classe ha sempre partecipato attivamente alle lezioni e ha mostrato per tutto l'anno scolastico grande impegno e diligenza.

Testi adottati: Machado Amparo, *Scienza e cultura dell'alimentazione volume 5 anno Enogastronomia Sala e vendita*, Edizioniw 2018 - Poseidonia

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 2
- secondo quadrimestre: 1

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 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

Modulo 1: Cibo e tendenze

- cibo e grandi religioni
- Islam
- Ebraismo
- Cristianesimo
- Religioni orientali

Modulo 2: Dieta nelle diverse età

- Dieta del lattante
- Dieta del bambino
- Dieta dell'adolescente
- Dieta dell'adulto
- Dieta in gravidanza
- Dieta della nutrice
- Dieta nella terza età

Modulo 3: Stili alimentari

- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana
- Dieta macrobiotica
- Dieta eubiotica
- Dieta nordica
- Dieta e sport
- **Modulo 4: Alimentazione e malattie cardiovascolari**
- Definizione, classificazione e fattori di rischio
- Ipertensione
- Iperlipidemie
- Aterosclerosi

Modulo 5: Alimentazione malattie metaboliche

- Sindrome metabolica
- Diabete mellito
- Malnutrizione per eccesso e per difetto
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi

Modulo 6: Alimentazione e malattie dell'apparato digerente

- Meteorismo e flatulenza, stitici, diarrea e sindrome del colon irritabile
- Malattie epatiche

Modulo 7: Allergie e intolleranze alimentari

- Reazioni avverse al cibo
- Differenza tra allergie e intolleranze
- Allergie: meccanismo e diagnosi
- Intolleranze: classificazione e diagnosi
 - Approfondimenti: intolleranza e allergie al latte
 - Favismo
 - Fenilchetonuria
 - Celiachia

Modulo 8: Alimentazione e tumore

- Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena
- Sostanze degli alimenti ad azione anticancerogena
- Misure dietetiche preventive

Modulo 9: Disturbi alimentari

- Anoressia
- Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata

Modulo 10: Sicurezza alimentare

- Autocontrollo e HACCP
- Certificazioni di qualità
- Contaminazione chimica e fisica:
 - Fito e zoofarmaci
 - Radionuclidi
 - Metalli pesanti
 - Sostanze cedute dai contenitori

- Contaminazioni biologiche:
 - Prioni
 - Virus
 - Batteri
 - Protozoi
 - Elminti
 - Lieviti e muffe
 - Tossine

Modulo 11: alimentazione nella ristorazione collettiva

- Ristorazione di servizio
- Mensa scolastica
- Mensa aziendale
- Ristorazione nelle case di riposo
- Ristorazione negli ospedali

SCHEMA DI TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Laura Smiraglia

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare:

La classe partecipa molto attivamente alle lezioni proposte in un clima decisamente collaborativo e in modo molto interessato alle tematiche offerte. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità ed abilità richieste dal settore.

Generalmente l'intero gruppo classe predilige un metodo di studio attivo, basato sull'approfondimento individuale o di gruppo dei contenuti per il raggiungimento degli obiettivi richiesti dalla docente. Per questo, a fianco delle lezioni frontali e in DAD, si sono favoriti percorsi pratici "asincroni" con input e confronto in classe cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: ricerche, elaborati, mappe concettuali preparate individualmente da ciascun allievo, test digitali e sviluppo di progetti in piccoli gruppi di lavoro. Fondamentale è stato l'ausilio didattico di slides, dispense e esemplificazioni pratiche dei contenuti trattati. A livello di socializzazione la classe si mostra disponibile e compatta. Il livello di attenzione in classe è sempre buono e costante, come pure la partecipazione al dialogo didattico/educativo. Tutti gli allievi hanno mostrato interesse per la materia d'indirizzo in quanto hanno già esperienze lavorative inerenti al loro profilo professionale.

Competenze e abilità raggiunte:

La classe ha raggiunto complessivamente una buona, in alcuni casi ottima, conoscenza degli argomenti proposti. Per una parte della classe si rilevano alcune difficoltà espressive ed espositive. In vista dell'Esame di Stato, tutti gli alunni sono quindi stati sollecitati anche con esercitazioni orali per affrontare con serenità l'impegno finale nell'intento di valorizzare le capacità e le attitudini personali di ognuno con interventi di sostegno e di recupero svolti nelle ore curriculari. La classe ha mostrato nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacente. Sono state raggiunte le seguenti competenze: conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Effettuare scelte tecniche di settore. Condurre e controllare macchine e impianti del settore. Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore. Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Testi adottati: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi vol. 2 / Autori: Biffaro – Labile - Labile/ Ed. Hoepli

Metodologie adottate: lezioni frontali, lezioni in DAD, attività asincrone, attività in gruppi di lavoro

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 3
- secondo quadrimestre: 4

Verifiche orali:

- • primo quadrimestre: 1
- • secondo quadrimestre: 2

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) quali autonomia, capacità di pianificazione, completezza e complessità in risposta alle richieste, capacità di esposizione, autovalutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: Trasportatori industriali

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

Modulo 2: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno

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

Modulo 3: La gestione dei processi produttivi

- I focus, produrre per processo, per prodotto e sistemi misti
- I layout di processo, prodotto e sistemi misti

Modulo 4: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

- Il sistema qualità
- La sicurezza nei luoghi di lavoro
- La normativa, i documenti obbligatori del D.Lgs 81/08, rischio elettrico, rischio meccanico, microclima, videoterminali, incendio

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Giovanni FEDRIGHINI

Presentazione della Classe e attività didattica.

La Classe ha dimostrato attiva partecipazione e vivo interesse per tutti gli argomenti proposti, accogliendo con estremo entusiasmo l'approfondimento e l'ampliamento di vari argomenti di attuale importanza e legati al territorio e al contesto operativo di appartenenza.. Particolare attenzione si è registrata a proposito di casi concreti che hanno coinvolto la partecipazione fattiva e collaborativa del Gruppo Classe.

Pertanto l'impegno degli alunni è stato generalmente costante e proficuo, da renderli protagonisti di una disciplina che, pur non essendo la tipica disciplina d'indirizzo, è stata oggetto di particolare interesse e passione.

Gli Alunni e le Alunne si sono distinti soprattutto per il buon senso, l'encomiabile educazione, manifestando un profondo rispetto per le persone, la struttura scolastica, l'ambiente in generale, assumendo un atteggiamento altamente responsabile nei confronti del mondo che li circonda; valori questi indispensabili che costituiscono la chiave di qualsiasi successo.

Competenze e abilità raggiunte:

I Ragazzi e le Ragzze sono in possesso di quel bagaglio di strumenti e di conoscenze idoneo a renderli partecipi e protagonisti della vita attiva nel mondo professionale e del lavoro in generale; inoltre gli stessi hanno acquisito quello spirito critico costruttivo e collaborativo che consente loro di intraprendere il giusto ruolo di Controparte nel mercato del lavoro e di Protagonista nelle varie sfere caratterizzanti il Consorzio civile.

Testo adottato:

Titolo: Gestire le imprese ricettive – Autore: Fabio Ferriello – Editore: Tramontana

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 0

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 2
- secondo quadrimestre: 1

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

Programma svolto:

Modulo 1: Il Marketing strategico e operativo

- L'analisi
- Le scelte
- Il prodotto
- Il Prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione
- Il marketing Plan
- Analisi casi pratici: Coca Cola, Mc Donald, Ferrero, Barilla, Apple

Modulo 2: La Compravendita

- Le fasi della compravendita
- Gli elementi essenziali
- Gli elementi accessori
- I documenti: la fattura e il documento commerciale
- Analisi casi pratici: la GDO

Modulo 3: Il Contratto di Personale dipendente

- Il mercato del lavoro
- Il reclutamento
- Il lavoro subordinato
- La retribuzione
- Gli enti previdenziali
- Le ritenute sociali e fiscali
- La busta paga.
- Casi pratici: la busta paga dei vari settori del CCNL

Modulo 4: I Finanziamenti alle imprese

- L'attività bancaria
- Le operazioni di raccolta
- Le operazioni di impiego
- I finanziamenti pubblici
- Casi pratici: Il sistema bancario italiano e i finanziamenti per start up

Modulo 5: Il Patrimonio, il reddito, il bilancio

- Le operazioni di gestione
- Il Patrimonio e la Situazione patrimoniale
- Il Reddito e la Situazione economica
- Il Bilancio

Casi pratici: analisi di bilanci del settore dolciario

Modulo 6: Le immobilizzazioni e il magazzino delle imprese dolciarie

- Le imprese del settore dolciario
- Le immobilizzazioni tipiche del settore
- La gestione del magazzino
- Casi pratici: la gestione del magazzino del settore dolciario

Modulo 7 : L'analisi dei costi e le scelte di profittabilità

- La break even analysis
- Il calcolo dei costi: direct costing, full costing
- Il calcolo del prezzo di vendita
- Casi pratici: il calcolo del prezzo nella GDO

Modulo 8 : Il Business Plan (studio di fattibilità)

- L'idea imprenditoriale e il progetto
- L'analisi dal punto di vista finanziario ed economico
- Casi pratici: il business plan di un Bar-Pasticceria e Panetteria

SCHEMA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Ventura Andrea

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe presenta un buon interesse verso la materia, partecipando attivamente alle lezioni sia teoriche che pratiche. Il livello generale della classe risulta essere omogeneo con la maggior parte degli alunni in possesso di sufficienti conoscenze in materia e buona preparazione a livello motorio.

Le difficoltà maggiori si riscontrano nell'utilizzo di una terminologia adeguata da parte di quasi tutta la classe e per alcuni alunni risulta difficile partecipare attivamente e con entusiasmo alle proposte pratiche in palestra.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, rimane comunque qualche difficoltà nella padronanza di una terminologia specifica ed adeguata penalizzandoli soprattutto nelle prove orali. Dal punto di vista pratico, pur avendo avuto delle difficoltà a causa della situazione sanitaria che stiamo attraversando, gli alunni hanno potuto arricchire il loro bagaglio motorio e maturare la loro consapevolezza sull'importanza dell'attività fisica a livello di benessere e salute.

Testi adottati: G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa, *Più movimento – Scienze motorie per la scuola secondaria di secondo grado*, Dea scuola, Marietti scuola

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD, lezioni pratiche in palestra

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 1

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 1

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: Il movimento e le capacità motorie

- Definizione e classificazione del movimento
- Capacità e abilità motorie
- Le capacità coordinative
- Le capacità condizionali

Modulo 2: L'allenamento

- Definizione e concetto di allenamento
- Il carico allenante: carico esterno e carico interno
- I principi e le fasi dell'allenamento
- Il riscaldamento
- I mezzi dell'allenamento
- L'allenamento delle capacità coordinative e condizionali

Modulo 3: Il sistema muscolare

- L'organizzazione del sistema muscolare: funzioni, proprietà e tipi di muscoli
- Il muscolo scheletrico
- Il lavoro muscolare: la contrazione e tipi di contrazione muscolare
- La graduazione della forza: l'unità motoria
- I principali muscoli scheletrici del corpo: azione ed allenamento

Modulo 4: Alimentazione e sport

- Nutrienti e loro fabbisogno
- Il metabolismo energetico
- La composizione corporea
- La dieta nello sportivo

SCHEDA LABORATORIO DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Docente: Botti Luca

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Una delle difficoltà che accomuna il gruppo classe riguarda il metodo di studio: non essendo abituati alla quantità di informazioni e conoscenze richieste per sostenere il quinto anno, i ragazzi hanno dovuto elaborare in breve tempo una metodologia che gli permettesse di raggiungere gli obiettivi richiesti dalla docente. Per aiutarli a colmare tali lacune, l'insegnante ha spesso accompagnato la lezione frontale con presentazioni e dispense.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante le lacune legate ad uno studio mnemonico, ma nel complesso si sanno destreggiare abilmente tra le competenze acquisite negli anni in laboratorio e quelle teoriche acquisite e approfondite in quest'anno

La classe ha mostrato però nel complesso un livello di impegno e partecipazione alle attività proposte ampiamente soddisfacenti.

Testi adottati: Dispense Varie estrapolate dai libri Tecniche di Cucine e Pasticceria e relativo quaderno delle competenze

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 0

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 1

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: CATERING

- Organizzazione di un evento
- Differenze tra Catering e Banqueting
- Costruzione di un menù

Modulo 2: H.A.C.C.P.

- Rapporto salute e malattia
- Il sistema HACCP
- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- Le fasi dell' HACCP
- Le istituzioni che si occupano della sicurezza alimentare Identificazione dei CCP, albero delle decisioni, definizione dei limiti critici per ogni CCP, attivazione del sistema di monitoraggio dei CCP, individuazione delle misure correttive, applicazioni delle verifiche, redazione di un sistema di documentazione
- I diagrammi di flusso HACCP, esempi di pericolo per ogni fase di preparazione, la gestione dei prodotti non idonei, l'igiene professionale, la cura e l'igiene della persona
- Manuale M.A.A.I

Modulo 3: H.A.C.C.P 2

- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Il regolamento CE n. 178/2002
- La tracciabilità e rintracciabilità degli imballaggi
- I rischi Alimentari

Modulo 4: CONCETTO DI QUALITA'

- Il concetto di qualità
- La qualità microbiologica,
- La qualità organolettica,
- La qualità legale,
- La qualità di origine, certificata,

Modulo 5: I MARCHI

- La filiera alimentare, il territorio e la stagionalità degli alimenti
- Un territorio e i suoi sapori
- I marchi di qualità: prodotti Dop, Igp, Stg-As
- I marchi nazionali: Pat e DE.CO.
- Marchi fairtrade, dolphin Safe, e friend of the sea
- le norme ISO 9000
- I presidi Slow food

Modulo 6: LEGGE 81-2008

- La sicurezza sul luogo di lavoro, quadro normativo e la gestione della sicurezza

SCHEMA DI IRC

Docente: Nembrini Andrea

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: Proponendo durante il percorso scolastico varie attività per cercare in primis di percepire la sensibilità dei talenti, posso affermare che il loro ascolto si è rivelato sempre attivo e in particolare alcuni di loro hanno dimostrato anche un certo interesse per andare oltre l'ascolto e partecipare con domande e riflessioni.

L'educazione e il rispetto sono le qualità principali della classe, penso invece che la maggior parte dei talenti abbia bisogno di scoprire e credere in più in stessi per accrescere di più la loro stima e affrontare anche ciò che il mondo del lavoro gli proporrà, soprattutto nelle difficoltà.

Competenze e abilità raggiunte: Essendo il primo anno a contatto con i talenti, riscontro delle difficoltà a riconoscere le loro singole abilità raggiunte, ciò che ritengo opportuno considerare è di aver cercato di trasmettere ai talenti la capacità di riconoscere nella vita una profondità da ricercare con costanza e sacrificio.

Testi adottati: /

Metodologie adottate: Lezioni frontali, multimediali e a distanza

Verifiche scritte e orali: /

Criteri di valutazione: Questionari, domande aperte e riflessioni

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: SI PUO' ANCORA PARLARE DI RELIGIONE?

- Una risposta concreta all'esigenza umana di risposta al proprio credo
- Responsabilità e capacità di scegliere e fare discernimento
- Cercare di andare oltre la dimensione religiosa
- Perché sì oppure perché no a Dio

Modulo 2: INCONTRO TRA IL CINEMA E LA MUSICA SACRA

- Riflettere sulle potenzialità della settima arte
- Saper analizzare un film attraverso le inquadrature, i piani e i campi
- Confronto con la musica sacra applicata al cinema
- Utilizzo di una video camera e le sue potenzialità
- Incontri all'aperto dedicati alla recitazione come confronto con sé stessi

Modulo 3: AMORE E IDENTITA' SESSUALE

- Conoscenza del proprio corpo in un contesto legato alla realtà
- Gestire le proprie emozioni attraverso il linguaggio del corpo

- Stabilire una “presenza” in grado di affrontare le relazioni umane

Modulo 4: RELIGION FILM FESTIVAL TODAY

- Elementi razziali attraverso la visione del cortometraggio “The Skin”
- La realizzazione dei sogni attraverso la visione del cortometraggio “Ius Maris”
- Il problema della guerra attraverso la visione del cortometraggio “The Violet”
- Il dialogo genitori e figli attraverso la visione del cortometraggio “1st November”
- La conoscenza della propria fede attraverso la visione del cortometraggio “My Kippah”
- La riflessione sull’antisemitismo attraverso la visione del cortometraggio “Masel Tov Cocktail”

Modulo 5: INCONTRI E TESTIMONIANZE CON OSPITI ESTERNI

- Volontari dell’associazione “Mato grosso” raccontano l’esperienza in Sud-America
- Compositore musicale Stefano Sacchi presenta la musica sacra applicata al cinema
- Educatore penitenziario Rodolfo Scala testimonia la sua vicinanza con i detenuti
- Incontro con il direttore Andrea Morghen del Religion Film Festival Today
- Incontro con Fra Riccardo, responsabile presso la mensa dei poveri di Bergamo

SCHEDA DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Federica Chiari

Presentazione della classe:

Andamento didattico-disciplinare: la classe partecipa attivamente alle lezioni e, in generale, il clima è collaborativo. La maggior parte degli alunni si dimostra in possesso di sufficienti capacità, in alcuni permangono alcune difficoltà e incertezze, colmate attraverso uno studio per lo più mnemonico.

Una delle difficoltà che accomuna il gruppo classe riguarda il metodo di studio: non essendo abituati alla quantità di informazioni e conoscenze richieste per sostenere il quinto anno, i ragazzi hanno dovuto elaborare in breve tempo una metodologia che gli permettesse di raggiungere gli obiettivi richiesti dalla docente. Per aiutarli a colmare tali lacune, l'insegnante ha spesso accompagnato la lezione frontale con presentazioni, video e dispense.

Competenze e abilità raggiunte: la classe ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente degli argomenti proposti, nonostante le lacune legate al loro percorso di studi, qualche difficoltà permane nella padronanza di una terminologia specifica e questo fattore tende a penalizzarli soprattutto nelle prove orali. La partecipazione e l'interesse per questa disciplina, tuttavia ha permesso di mettere in atto dibattiti e riflessioni molto interessanti.

Metodologie adottate: lezioni frontali e in DAD

Verifiche scritte:

- primo quadrimestre: 1
- secondo quadrimestre: 1

Verifiche orali:

- primo quadrimestre: 0
- secondo quadrimestre: 1 (esposizione lavori di gruppo)

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

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: *La valorizzazione del paesaggio e del patrimonio storico e artistico – Art. 9*

- 17 settembre 2020: uscita didattica presso la Valle della Biodiversità Sez. di Astino dell'Orto Botanico di Bergamo
- 18 settembre 2020: visita guidata della Cantina Bersi-Serlini
- 19 settembre 2020: visita guidata di Bergamo Alta
- 29 settembre 2020: visita guidata della Cooperativa sociale Clarabella

MODULO 2: *Media Education*

- Visione del film “The social dilemma”
- Webinar “Educare alla cittadinanza nella società in rete” a cura di Gianna Cappello
- Lezioni frontali sull'educazione digitale con l'ausilio della dispensa della prof. Francesca Ostorero
- Lavori di gruppo sulle seguenti tematiche:
 - Tecnostress
 - Dipendenza digitale
 - Cyber-bullismo
 - Privacy
 - Fake news
 - Narcisismo digitale
 - Vamping

MODULO 3: *DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: Art. 9 e tutela della biodiversità*

- Sabato 8 maggio 2021
 - I vini a residuo zuccherino
 - Cenni di enologia e viticoltura
 - Le vinificazioni
- Sabato 22 maggio 2021
 - La birra
 - Produzione e tipologie

10 - SCHEDA TITOLI DELLE LETTURE DI ITALIANO

GIOVANNI VERGA

- *La famiglia Toscano*
- *La partenza di 'Ntoni*

GIOVANNI PASCOLI

- *X agosto*
- *Il gelsomino notturno*
- *Italy*

GIUSEPPE UNGARETTI

- *Veglia*
- *Fratelli*
- *Soldati*
- *San Martino del Carso*

LUIGI PIRANDELLO

- *La patente*
- *La nascita di Adriano Meis*
- *L'ingresso in scena dei sei personaggi*

ITALO SVEVO

- *L'ultima sigaretta*
- *Lo schiaffo del padre*

EUGENIO MONTALE

- *Merigiare pallido e assorto*
- *La casa dei doganieri*
- *La primavera hitleriana*

ELENCO TRACCE ELABORATI

TRACCIA 1

Allergie alimentari

“L’obiettivo da raggiungere, mediante l’azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall’industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto.

I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta.

.... Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell’etichetta dei prodotti alimentari.

... Altri aspetti rilevanti sono l’informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa”.

(Fonte: Ministero della Salute, “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore - documento di indirizzo e stato dell’arte” in: www.salute.gov.it, Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato spieghi il meccanismo alla base delle allergie alimentari.**
- **Approfondisca l’allergia al nichel, descrivendone i processi e gli alimenti non consentiti.**
- **Elabori dolce adatto ad una persona allergica al nichel spiegandone i passaggi nella produzione e come predisporre il laboratorio per una lavorazione che contrasti la contaminazione.**

TRACCIA 2

Impatto socio-sanitario del diabete

“ [...]

In Italia i casi noti di diabete erano circa 1,5 milioni nel 1985 e si avvicinano ora ai 4 milioni, quindi sono più che raddoppiati in 30 anni. Si tratta di un caso ogni 16 residenti. E accanto ai casi noti non vanno dimenticati i casi non diagnosticati perché spesso, e talora per anni e anni, la malattia non dà segni di sé. Si stima che siano un milione gli italiani con la malattia misconosciuta. In totale, quindi, circa 5 milioni di persone in Italia ha il diabete, pari ad 1 caso ogni 12 residenti. E il numero degli individui affetti salirà probabilmente a 7 milioni fra 15-20 anni.

I dati epidemiologici italiani suggeriscono circa 250.000 nuove diagnosi di diabete tipo 2 e circa 25.000 nuove diagnosi di diabete tipo 1 ogni anno. [...]”

(Fonte: E.Bonora, Impatto socio-sanitario del diabete, in: SID Società Italiana di Diabetologia, “Il diabete in Italia” a cura di E.Bonora e G.Sesti in: <http://www.siditalia.it>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato illustri la patologia del diabete e i meccanismi che la governano.**
- **Faccia un focus sull'indice glicemico e sulla possibilità di modificarlo.**
- **Predisponga una colazione dolce/salata adatta ad una persona diabetica motivandone la scelta.**

TRACCIA 3

Il candidato esponga le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi di alternanza previsti per il corrente anno scolastico.

Nella relazione, oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze acquisite, sviluppi una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro future.

Si consiglia di dare un ampio giudizio complessivo sull'esperienza, in cui esprimere una riflessione personale, argomentando la propria opinione con prove, dati ed esempi.

Si suggerisce, quindi, di rivedere l'esperienza di ASL anche sotto l'aspetto formativo di crescita personale.

TRACCIA 4

Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?

“Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione

del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che

le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

i nitriti e i nitrati utilizzati per la conservazione dei salumi, per esempio, facilitano la comparsa del

tumore dello stomaco, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;

talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le aflatossine [...]. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del fegato;

più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di grassi e proteine animali favorisce la comparsa della malattia [...].

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non

è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.”

(Fonte: www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato approfondisca le fibre e i carboidrati non raffinati come alimenti utili nella prevenzione del cancro.**
- **Alla luce del progetto di cittadinanza e costituzione, il candidato presenti un prodotto da forno, elaborato con cereali biodiversi e sostenibili, valorizzando le lavorazioni e tipologie di lievitazioni rispettose delle tipologie di grani usati**

TRACCIA 5

Alimentazione in gravidanza

“La qualità dell'alimentazione materna durante la gravidanza è uno dei fattori che può influenzare in maniera significativa la salute della gestante durante tale periodo e quella del nascituro.

È quindi opportuno prestare attenzione all'alimentazione della futura mamma, già a partire dal periodo pre-concezionale, cioè prima del concepimento, fino a tutto il periodo in cui il bambino verrà allattato al seno.[...]

L'alcol ingerito dalla madre giunge dopo pochi minuti nel sangue del feto, ma il feto non può metabolizzarlo perché è privo degli enzimi adatti a questo compito, di conseguenza l'alcol e i suoi metaboliti si accumulano nel suo sistema nervoso e in altri organi danneggiandoli.”

(Fonte http://www.salute.gov.it/portale/salute/p1_5.jsp?area=Vivi_sano&id=110)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato indichi e spieghi le principali linee guida per l'alimentazione in gravidanza.**
- **Approfondisca alimenti non consentiti e ne dia spiegazione.**
- **Elabori un dolce adatto alla gravidanza, rispettando gli alimenti concessi e le giuste proporzioni di macro e micro nutrienti.**
- **Nella fase di produzione del dolce, spieghi come contrastare le infezioni alimentari da salmonella.**

TRACCIA 6

Celiachia

“La celiachia (o malattia celiaca) è una permanente malattia sistemica / enteropatia immuno-mediata, scatenata dal glutine in soggetti geneticamente predisposti. L’unico trattamento ad oggi efficace per questa condizione è una rigorosa dieta senza glutine per tutta la vita. In Italia si stima che la prevalenza della celiachia sia intorno al 1%, corrispondente a circa 600.000 celiaci. Di questi, poco più di 214.000 sono diagnosticati. Allo stato attuale delle conoscenze, è plausibile che le persone con celiachia non complicata, in trattamento dietetico e senza segni clinici e sierologici di attività di malattia in corso e in buono stato di nutrizione, non presentino un maggior rischio, rispetto alla popolazione generale, di contrarre l’infezione da SARS-CoV-2 o di un avere un decorso più sfavorevole. I celiaci che non seguono un adeguato trattamento dietetico, che hanno sviluppato complicanze, in particolar modo l’iposplenismo, o che presentano una malattia auto-immune associata alla celiachia, sono a più alto rischio infettivo, rispetto alla popolazione generale”

(Fonte: <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato spieghi le reazioni avverse al cibo.**
- **Descriva la celiachia nelle sue diverse forme e i meccanismi che ne stanno alla base.**
- **Prepari un dolce da cerimonia adatto a tale intolleranza, motivandone le scelte e, ove si usino sostitutivi del glutine, indichi provenienza e organolessi, descrivendo la parte costruttiva e simbolica del dolce da cerimonia scelto.**

TRACCIA 7

Stili alimentari

“ [...] Punto cardine dell'alimentazione vegetariana è l'assenza dei prodotti di origine animale, ma alcune persone si definiscono vegetariane anche se consumano alcune forme di carne animale [6] (NdT: queste persone non sono in realtà vegetariane, anche se si autodefiniscono tali). Per questo, nella pratica è stata introdotta anche la definizione di "pesco-vegetariani" (per chi consuma pesce ma esclude altre carni), mentre altri tipi di dieta vegetariana (NdT: le uniche propriamente definibili come vegetariane) sono quelle dei latte-ovo vegetariani (che escludono tutti i prodotti animali diretti ma includono latticini e uova); dei latte-vegetariani (che escludono tutti i prodotti di origine animale ad eccezione dei prodotti lattiero-caseari); degli ovo-vegetariani (che escludono tutti i prodotti di origine animale ad eccezione delle uova) e dei vegani (che escludono tutti i prodotti di origine animale compreso il miele). Sebbene esista una certa variabilità nell'ambito delle diete vegetariane, è comune a tutte l'assenza del consumo di carni rosse. Questo può comportare importanti effetti sulla lipemia, che altre strategie dietetiche non sono state in grado di produrre”.

(Fonte: Vanessa Ha, MSc; Russell J. de Souza, RD, ScD, "Fleshing Out" the Benefits of Adopting a Vegetarian Diet, J Am Heart Assoc.)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato descriva i principali stili alimentari e le diete presenti nel continente europeo, rilevandone le differenze.**
- **Faccia un focus sulle diverse tipologie di diete vegetariane.**
- **Descriva, per ogni stile alimentare, un dolce iconico che ne rispetti i criteri fondanti, andando a fare un affondo su qualità microbiologica, organolettica, legale, di origine, certificata.**

TRACCIA 8

Intolleranze alimentari

“Esistono molte incertezze riguardo l’esatta prevalenza delle intolleranze e delle allergie alimentari. Le cause di questo sono numerose: confusione nella terminologia, differenze nei criteri diagnostici e mancanza di procedure diagnostiche idonee, disuguaglianze nelle valutazioni da parte dei genitori nel caso di bambini.

[...]

A livello nazionale i dati sulla prevalenza delle reazioni avverse al cibo sono piuttosto scarsi. Lo studio ICONA 2003 sulla copertura vaccinale, condotto dall’Istituto superiore di sanità, ha raccolto anche il dato sulle allergie alimentari: l’8% delle madri ha riferito che il proprio bambino ha sofferto o soffre di intolleranze, ma su questo dato ci sono forti differenze regionali. Studi europei stimano una percentuale di reazioni avverse al cibo intorno al 7,5% nei bambini e al 2% negli adulti.

[...]

La diffusione delle diverse intolleranze alimentari è legata in gran parte alle abitudini di vita: in Italia le intolleranze più comuni sono quelle al latte, al grano, all’uovo e alla soia (quest’ultima è diffusa soprattutto tra i bambini, la cui alimentazione è particolarmente ricca di questa sostanza). Negli Stati Uniti l’intolleranza più diffusa è quella alle arachidi, nei paesi scandinavi quella al pesce”.

(Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/problemi/intolleranze/epid.asp>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;**
- **chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismo d’azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;**
- **predisponga un banchetto dolce e salato in cui sono previsti due ospiti intolleranti al lattosio.**

TRACCIA 9

Alimentazione e sport

“[...] Gli sportivi devono garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai carboidrati di pasta, pane, riso (tutti preferibilmente integrali). Via libera agli zuccheri semplici, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le proteine sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio. [...]”

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato illustri i principi base della dieta dello sportivo.**
- **Indichi i principali alimenti consigliati e il perché.**
- **Predisponga un catering post-gara, indicando gli alimenti e l'allestimento.**

TRACCIA 10

Malnutrizioni nell'anziano

“[...]La malnutrizione nell'anziano è in gran parte correlata all'ambiente in cui vive: la prevalenza è 4-10% quando vive in casa, mentre quando vive in casa di riposo, in ospedale o in lungodegenza raggiunge rispettivamente il 20%, 40% e il 70%. Anche i valori di prevalenza di malnutrizione per eccesso (obesità) sono degni di considerazione in età geriatrica in quanto compresi tra il 20% ed il 35%. [...]Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per difetto che per eccesso che riconoscono un'eziologia multipla. [...]”

(Fonte: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Introduca illustri i livelli di assunzione di riferimento (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo anziano.**
- **Considerato che l'età media della popolazione italiana è in continuo aumento, riporti alcune cause di malnutrizione nell'anziano.**
- **Delinei l'importanza del concetto di salute e di qualità di un alimento.**
- **Costruisca una colazione dolce e salata per un centro R.S.A.**

TRACCIA 11

Malattie cardiovascolari

“Le malattie cardiovascolari sono un gruppo di patologie cui fanno parte le malattie ischemiche del cuore, come l'infarto acuto del miocardio e l'angina pectoris, e le malattie cerebrovascolari, come l'ictus ischemico ed emorragico. Rappresentano le principali cause di morbosità, invalidità e mortalità in Italia.

Le malattie cardiovascolari sono in gran parte prevenibili, in quanto riconoscono, accanto a fattori di rischio non modificabili (età, sesso e familiarità), anche fattori modificabili, legati a comportamenti e stili di vita (fumo, alcol, scorretta alimentazione, sedentarietà) spesso a loro volta causa di diabete, obesità, ipercolesterolemia, ipertensione arteriosa. Ancora oggi è opinione diffusa che le malattie cardiovascolari riguardino soprattutto gli uomini e la grande maggioranza delle donne ha una percezione molto bassa dei pericoli causati da queste patologie.

Le malattie cardiovascolari si presentano nelle donne con un ritardo di almeno 10 anni rispetto agli uomini. Fino alla menopausa le donne sono aiutate dalla protezione ormonale; in seguito, le donne vengono colpite addirittura più degli uomini da eventi cardiovascolari, che spesso sono più gravi, anche se si manifestano con un quadro clinico meno evidente: molte volte, infatti, il dolore manca, è localizzato in altra sede o è confuso con quello derivato da altre patologie. Per questo, generalmente, le donne si recano in ospedale più tardi rispetto agli uomini.

(Fonte: <http://www.salute.gov.it/portale/donna/dettaglioContenutiDonna.jsp?lingua=italiano&id=4490&area=Salute%20donna&menu=patologie>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato descriva le principali malattie cardiovascolari e l'importanza della prevenzione, anche a livello alimentare.**
- **Indichi le caratteristiche di una dieta adeguata a tali patologie.**
- **Si soffermi sul ruolo dei dolci e presenti l'evoluzione storica di tali prodotti.**

TRACCIA 12

Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?

“La Iarc, l’Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all’Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le carni rosse come cancerogeno di tipo 2, ovvero probabilmente cancerogene per l’uomo. Questa categoria viene utilizzata quando c’è limitata evidenza di cancerogenicità nell’uomo e sufficiente evidenza nell’animale da esperimento.

[...] L’associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il cancro del colon-retto, ma sono state osservate anche associazioni per il tumore del pancreas e della prostata.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai 500 grammi, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel cancerogeno di tipo 1, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenti il rischio di cancro al colon nell’uomo. È importante anche la tipologia di cottura: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene come le nitrosammine, può essere dannosa per la salute. Altri fattori di rischio presenti nella carne, se assunti in eccesso, sono la presenza di ferro biodisponibile (del gruppo «eme») e grassi saturi. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la dieta mediterranea, che unisce bontà e salute.”

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in:
www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato spieghi che cos’è il tumore e come si sviluppa.**
- **Illustri il ruolo della carne rossa nello sviluppo dei tumori.**
- **Indichi possibili alimenti protettivi a livello oncologico.**
- **Descriva un dolce ricco di fibre e completo con giusta proporzione tra macro e micro elementi, andando ad inserire e a valorizzare i grani biologici e poco raffinati.**

TRACCIA 13

Dieta Mediterranea

“La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l’INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell’evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.”

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall’UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità

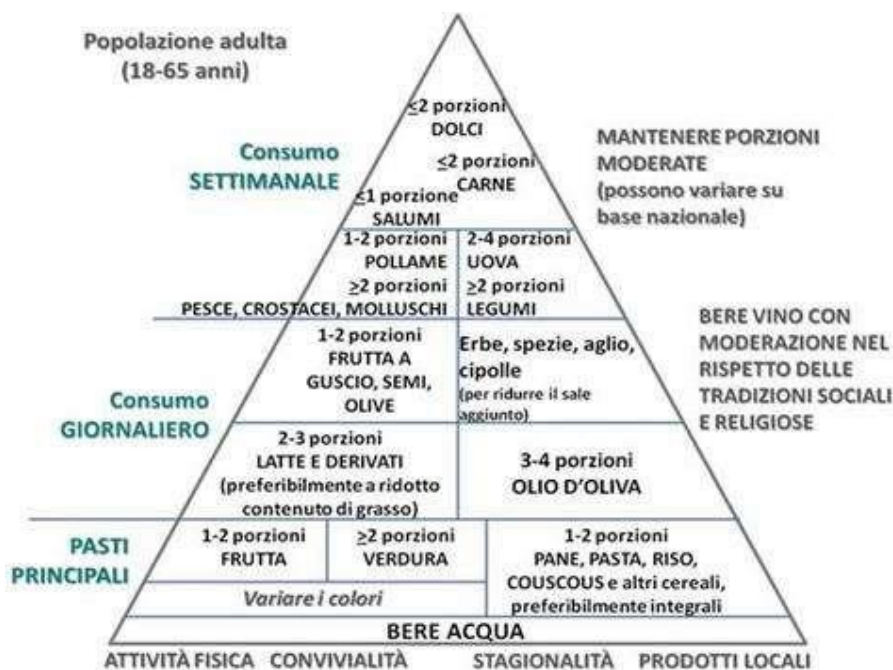


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- “La Dieta Mediterranea è uno stile di vita”, il candidato spieghi questa definizione, portando degli esempi.
- Descriva un dolce tipico di un Paese che si affaccia sul Mediterraneo, facendo un affondo sui prodotti a marchio.

TRACCIA 14

Sistema HACCP

“La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare”

(Fonte: dal “Libro bianco sulla sicurezza alimentare”, in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato illustri l'importanza del sistema HACCP all'interno di un laboratorio di pasticceria.**
- **Indichi le principali contaminazioni e le misure da adottare per prevenirle.**
- **Alla luce delle sue esperienze di alternanza scuola-lavoro, presenti un dolce che l'ha particolarmente colpito, indicando ingredienti, preparazioni tenendo conto nei processi produttivi delle norme HACCP.**

TRACCIA 15

Malnutrizione

Il 1° aprile 2016 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato una "Risoluzione" che proclama il periodo 2016 – 2025 "Decennio d'Azione delle Nazioni Unite sulla Nutrizione". Nel documento si chiede ai Governi nazionali di intensificare l'impegno per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, garantendo l'accesso ad un'alimentazione più sana e più sostenibile per tutti.

Di seguito, se ne riportano alcuni passi.

L'Assemblea Generale

[...]

Consapevole della necessità di eliminare la fame e di prevenire tutte le forme di malnutrizione nel mondo intero, in particolare la denutrizione, l'arresto della crescita, il deperimento, il sottopeso o il sovrappeso nei bambini sotto i 5 anni e l'anemia nelle donne e nei bambini, tra le altre carenze di micronutrienti, come anche al contrario le crescenti tendenze al sovrappeso e all'obesità, e di ridurre il carico delle malattie non trasmissibili collegate alla dieta in tutte le fasce di età, Consapevole della necessità di ridurre le perdite e gli sprechi del cibo in tutta la catena alimentare al fine di contribuire alla sicurezza del cibo, alla nutrizione e a uno sviluppo sostenibile....

1. Decide di proclamare il periodo 2016 – 2025 "Decennio di azione delle Nazioni Unite per la nutrizione", nel limite delle strutture esistenti e delle risorse disponibili;

2. Sostiene la Dichiarazione di Roma sulla Nutrizione, come anche il Quadro di Azione, che mette a disposizione dei Governi una serie di orientamenti e di strategie appropriate [....]

(Fonte: tradotto da "United Nations Decade of Action on Nutrition (2016-2025)" in:
www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato descriva la malnutrizione in eccesso e in difetto, spiegandone le caratteristiche e facendo degli esempi.**
- **Allestisca un menù per obesi, descrivendo un dolce e motivando la scelta.**

TRACCIA 16

Ipercolesterolemia

“[...] Le LDL sono note nel linguaggio comune come “colesterolo cattivo”: quando sono presenti in quantità eccessiva, infatti, tendono a depositarsi sulla parete delle arterie, provocandone ispessimento e indurimento progressivi. Questo processo, chiamato aterosclerosi, può portare nel tempo alla formazione di vere e proprie placche (o ateromi) che ostacolano il flusso sanguigno, o addirittura lo bloccano del tutto. Quando il cuore non riceve abbastanza sangue ricco di ossigeno, si può sviluppare l’angina pectoris, una condizione caratterizzata da dolore al torace, alle braccia o alla mandibola, solitamente in concomitanza di uno sforzo o di uno stress. Inoltre, le placche possono staccarsi e formare un trombo, che può indurre un improvviso arresto del flusso sanguigno. A seconda di dove è localizzata, l’ostruzione di un vaso può provocare infarto del miocardio (a livello cardiaco), ictus (a livello cerebrale) o claudicatio intermittens (a livello degli arti inferiori).[...]”

(Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/colesterolo/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato approfondisca la differenza tra grassi animali e vegetali, soffermandosi sul colesterolo e parlando dell’ipercolesterolemia.**
- **Elabori un dolce adattandolo alla patologia, tenendo conto e spiegando la positività della scelta di prodotti dolciari legati alla stagionalità e alla filiera corta.**

11 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO E PRECISAZIONI

In riferimento a quanto previsto dalla normativa ministeriale, gli argomenti per l'elaborato da cui avrà inizio il colloquio sono stati indicati dai docenti Serrapica e Beneduce secondo quanto deciso nella riunione del 29 maggio 2020.

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		