



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

Velso MUCCI - Bra

per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione

Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106

e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it

C.F.:91006210040 <http://www.iismucci.it>

Documento del Consiglio di Classe

A. S. 2015/2016

- Classe: *V sez. H*
- Indirizzo: *Diploma di Istituto Professionale*
Settore Servizi
Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"
Articolazione "Enogastronomia"
Opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"
- Redatto il *13 maggio 2016*
- Coordinatore di classe: *Prof. ssa CORSINI Elena*
- Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Religione	- <i>Piergiorgio DELLAGIULIA</i>	
Italiano Storia	- <i>Francesco GROSSO</i>	
Matematica	- <i>Andrea SACCO</i>	
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	- <i>Ivano PAOLA</i>	
Lingua Inglese	- <i>Laura BURDESE</i>	
Lingua Francese	- <i>Elena VALLEROTTO</i>	
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	- <i>Fabio LUCARELLI</i>	
Scienza dell'Alimentazione	- <i>Alessandra SPAZIANO</i>	
Tecn. Org. Gest. Proc. Prod	- <i>Mattia RIGAMONTI</i>	
Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari	- <i>Paola BRUGIAFREDDO</i> - <i>Carlo ARENA</i> - <i>Dino PAPPALARDO</i>	
Scienze Motorie	- <i>Elena CORSINI</i>	
Sostegno	- <i>Alessandra FORCINITI</i> - <i>Mariagrazia CORRAO</i> - <i>Rosa RUSSO</i>	



Breve Presentazione del Profilo Professionale dell'indirizzo

Diploma di Istruzione Professionale

L'indirizzo Diploma di Istituto Professionale, Settore Servizi, Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", Articolazione "Enogastronomia", Opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali" ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il diplomato è in grado di :

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della finalità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche , culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

Nell'articolazione "Enogastronomia" e Opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati in questo settore conseguono i risultati di apprendimento, in termini di competenza, ivi descritti:

1. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu 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.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero

6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
8. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Obiettivi generali trasversali dell'indirizzo di studi

- Possedere le tecniche della comunicazione orale
 - padroneggiare i meccanismi necessari allo scambio comunicativo efficace (lessico specifico delle discipline, registro appropriato, reazioni del pubblico, linguaggi non verbali, strumenti tecnici);
- Informarsi e documentarsi
 - saper selezionare e utilizzare le fonti di informazioni in funzione dei criteri di ricerca;
- Analizzare le informazioni
 - saper ricavare da un testo orale e/o scritto le informazioni necessarie al proprio scopo;
- Produrre un testo scritto
 - saper produrre un testo in cui siano rispettate le norme dell'ortografia, della sintassi, della punteggiatura, dei linguaggi informatico-tecnici e del lessico adeguati alle situazione comunicativa;
- Adattarsi al ruolo e rapportarsi agli altri
 - stabilire buoni rapporti con i coetanei e con gli adulti;
 - possedere spirito di équipe;
- Rispettare le consegne
 - eseguire il lavoro con cura e precisione;
 - affrontare le difficoltà cercando soluzioni;
 - pianificare il lavoro in relazione al tempo e al materiale a disposizione.

Breve presentazione della classe e suo excursus storico

La classe V sez. H Opzione “Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali”, è attualmente composta da 19 alunni: 12 ragazze e 7 ragazzi.

La classe quinta è il risultato di classi unificate dopo il biennio, un'alunna è stata inserita nell'anno scolastico 2013/14 dopo aver frequentato la scuola APRO di Barolo, tre alunni entrati nell'anno scolastico 2014/15 provenienti dal CNOSFAP di Savigliano, ancora un alunno entrato nell'anno scolastico 2013/2014 dopo aver conseguito un diploma di Maturità presso l'Istituto Superiore “Cravetta – Marconi” con esito 62/100.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato un buon andamento sia sul piano didattico disciplinare curricolare che extracurricolare.

Nel corso del triennio, in particolare nell'ultimo anno la maggior parte degli allievi ha dimostrato impegno e dedizione, atteggiamenti auspicabili nell'indirizzo in oggetto. Ciò ha fortemente condizionato il lavoro di programmazione legato alle loro capacità; da sottolineare il contributo trainante da parte di alcuni elementi notabili del gruppo classe, molto spesso attenti e aperti nella cura dei propri percorsi personali. All'attenta vivacità intellettuale corrisponde un pari atteggiamento sul piano comportamentale, anch'esso dettato da una strategia di cura del proprio particolare che per contro apre una profonda divisione nelle dinamiche relazionali all'interno della classe.

Il confronto tra i docenti e gli allievi è sempre stato corretto e rispettoso, quasi mai a “senso unico”, ma utile momento di motivato e creativo feedback dedicato alla costruzione dei percorsi di apprendimento, alla loro personalizzazione ed autonoma rielaborazione critica.

Il Consiglio ritiene utile segnalare casi di assenze, comportamenti non sempre adeguati mirati spesso alla fuga dal lavoro didattico.

Per un gruppo di alunni, la scarsa motivazione e la chiusura individualistica sul proprio percorso personale insieme ad un impegno discontinuo e carenze di base mai pienamente colmate hanno prodotto dei risultati di profitto altalenanti, incerti e stentatamente sufficienti; anzi, questi curricula hanno richiesto frequenti e necessari interventi di recupero in itinere, anche per porzioni di programma dei precedenti anni scolastici, ostacolando di fatto la crescita e la piena maturazione di quegli alunni più sensibili ed impegnati al raggiungimento di obiettivi disciplinari più consistenti di quelli minimi.

La classe:

- ha maturato nel corso degli anni senso pratico, disponibilità ed attenzione al cambiamento durante le attività di stage e nel corso di tutte le esperienze svolte dentro e fuori l'Istituto;
- è in grado di pianificare un corretto uso delle attrezzature specifiche in utilizzo nella scuola e grazie al sistematico uso dei laboratori, anche in orario extra-scolastico, ha opportunamente affinato le tecniche operative

La classe ha seguito un percorso scolastico articolato in attività curricolari ed extra-curricolari. Alcune attività si sono dimostrate particolarmente stimolanti.

Composizione del Consiglio di Classe nel biennio post-qualifica

Materia	Classe IV	Classe V
Religione	<i>DELLAGIULIA Piergiorgio</i>	<i>DELLAGIULIA Piergiorgio</i>
Italiano Storia	<i>SALVETTI Paola</i>	<i>GROSSO Francesco</i>
Matematica	<i>SPEZZANO Francesco</i>	<i>SACCO Andrea</i>
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	<i>SCIME' Antonino</i>	<i>PAOLA Ivano</i>
Lingua Inglese	<i>BURDESE Laura</i>	<i>BURDESE Laura</i>
Lingua Francese	<i>VALLEROTTO Elena</i>	<i>VALLEROTTO Elena</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	<i>LUCARELLI Fabio</i>	<i>LUCARELLI Fabio</i>
Scienza dell'Alimentazione	<i>SURIANO Barbara</i>	<i>SPAZIANO Alessandra</i>
Analisi e Controlli Chimici	<i>BRUGIAFREDDO Paola</i>	<i>BRUGIAFREDDO Paola</i>
Tecn. Org. Gest. Proc. Prod	<i>GIRAUDI Paolo</i>	<i>RIGAMONTI Mattia</i>
Sostegno	<i>BORELLO Emanuele</i>	<i>FORCINITI Alessandra</i> <i>CORRAO Maria Grazia</i> <i>RUSSO Rosa</i>
Scienze Motorie	<i>CORSINI Elena</i>	<i>CORSINI Elena</i>

ESPERIENZA DI RICERCA E DI PROGETTO

La classe V H ha affrontato nel corso degli anni, diverse esperienze di *Stage*, sempre certificate e valutate in un apposito libretto personale predisposto dalla scuola. Le esperienze hanno avuto spesso una ricaduta positiva, e sono servite da stimolo e motivazione delle scelte di indirizzo operate.

Il gruppo classe si è distinto, già negli anni precedenti, per la partecipazione e il coinvolgimento nelle attività legate alla presenza di un Ristorante Didattico all'interno dell'Istituto, nonché nelle attività extrascolastiche, che spesso li ha visti protagonisti presso gli stand di varie manifestazioni locali e non, in cui gli alunni hanno dimostrato entusiasmo e competenza pratico-operativa.

Gruppi di alunni hanno partecipato alla manifestazione di *Cheese* a Bra, *Graficamente* a Bra, *Expo* Milano, *Salone del Libro* a Torino, *Fiera dei Porri* a Cervere, *Worldskills* Piemonte.

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

a) Area statale

Il Consiglio di Classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, ha lavorato in stretta collaborazione con i Dipartimenti. Nelle riunioni di Dipartimento (Area Letteraria, Tecnica, Scientifica, Giuridico-Economica, ecc.) sono state assunte decisioni riguardanti: la programmazione, gli obiettivi da conseguire, i tempi ed i modi per conseguirli, le modalità ed i tipi di verifiche, le prove comuni e le simulazioni di terze prove effettuate nel corso dell'anno.

Ogni docente si è poi fatto portavoce di queste decisioni in ciascun Consiglio dove, pur mantenendosi fedele alle "linee guida" del proprio Dipartimento, si è confrontato con i colleghi e con loro ha coordinato il proprio intervento didattico, adeguandolo alle effettive esigenze della classe.

La programmazione adottata è di tipo modulare con una successione di argomenti suddivisi in unità didattiche.

Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno scolastico, si è riunito più volte, non solo per fare il punto della situazione didattico-disciplinare della classe, ma anche per approfondire le problematiche inerenti all'Esame di Stato e per predisporre le simulazioni delle terze prove, dei colloqui e delle relative griglie di valutazione.

Come previsto dalla vigente normativa, per gli alunni non pienamente sufficienti, sono stati effettuati interventi di recupero in itinere, finalizzati a colmare le carenze contenutistiche della preparazione dei ragazzi all'Esame di Stato; mentre per gli alunni sufficienti si è effettuato un approfondimento in occasione del viaggio d'istruzione.

Durante l'Anno Scolastico sono state effettuate due simulazioni di prima prova, due simulazioni di seconda prova e due simulazioni di terza prova i cui testi sono allegati al presente documento.

b) Alternanza scuola lavoro

Gli alunni della classe V H, nel corso del biennio, hanno eseguito almeno 132 ore cadauno di esperienza lavorativa nel settore ristorativo presso aziende del territorio o non.

Le ore di lavoro (*stage*) sono state regolarmente certificate, vedi tabella:

STUDENTE	ORE DI STAGE CERTIFICATE
<i>AIT EL FAKIR Asmaa</i>	132
<i>BONAIUTO Gabriele</i>	140
<i>BORGARELLO Luisa</i>	132
<i>BRUNO Siria</i>	144
<i>CALDARARIU Ciprian</i>	136
<i>CORTASSA Martina</i>	135
<i>CUGLIARI Emanuela</i>	154
<i>DE PROSPERIS Arianna</i>	144
<i>DUTTO Andrea</i>	144
<i>GIUBERGIA Mattia</i>	208
<i>GOTA Eliana</i>	140
<i>GUERRINA Arianna</i>	132
<i>MENDEZ Elena</i>	144
<i>MILICCIA Giorgia</i>	0
<i>MUSSETTO Diego</i>	132
<i>RIVETTI Alessia</i>	180
<i>SCOGNAMIGLIO Savino</i>	136
<i>TESTA Fabio</i>	140
<i>ZEFI Grisela</i>	153

OBIETTIVI

e

MODULI DISCIPLINARI

delle

MATERIE CURRICULARI

a) OBIETTIVI SPECIFICI (conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso)

b) MODULI DISCIPLINARI (argomenti, loro strutturazione e organizzazione)

Religione

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- Riconoscere i possibili atteggiamenti di fronte al problema del male; individuare quale rapporto sofferenza-Dio hanno dato le religioni e alcune posizioni culturali;
- Superare modelli infantili di religiosità per raggiungere una maturazione critica dell'individuo;
- Definire il possibile rapporto tra fede e ragione;
- Cogliere, nell'attuale situazione mondiale, i valori che devono essere perseguiti in vista di un autentico sviluppo umano fondato sulla giustizia;
- Individuare gli elementi fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.

b) MODULI DISCIPLINARI

MOD 1 RAPPORTO RAGIONE-FEDE

- UD 1 Rapporto uomo-Dio: fede, indifferenza, ateismo
- UD 2 Scienza e Fede
- UD 3 Parlare di Dio a partire dalla sofferenza e dal pensiero della morte
 Il problema del male e la responsabilità dell'uomo

MOD 2 VITA COME IMPEGNO

- UD 1 Cenni sulla dottrina sociale della Chiesa
- UD 2 La violenza e le soluzioni di pace da costruire

Libro di testo: S. Bocchini – Religione e Religioni, volume2 – EDB

Italiano

Programma svolto di Italiano:

Letteratura

Realismo e Verismo.

Giovanni Verga: tecnica narrativa; idee; tematiche.

Vita dei campi.

Lettura e analisi: *Rosso Malpelo.*

Mastro Don Gesualdo.

Lettura e analisi: la «Giornata di Gesualdo» (Parte Prima, Cap. IV)

Decadentismo e Simbolismo.

Lettura e analisi: *Correspondances* (C. Baudelaire); *Chanson d'automne* (P. Verlaine).

Gabriele D'Annunzio: scelte formali, idee, poetica.

Alcyone.

Lettura e analisi: *La pioggia nel pineto*; *Le stirpi canore.*

Giovanni Pascoli: scelte formali, idee, poetica.

Myricae.

Lettura e analisi: *Lavandare*; *Novembre.*

Canti di Castelvecchio.

Lettura e analisi: *La mia sera*; *Il gelsomino notturno.*

Freud e la Psicoanalisi; l'influenza sull'Arte del Novecento.

Le inquietudini del Novecento.

Franz Kafka: tecnica narrativa; idee; tematiche.

La metamorfosi.

Lettura e analisi: «Il risveglio di Gregor».

Italo Svevo: tecnica narrativa; idee; tematiche.

La coscienza di Zeno.

Lettura e analisi: «Lo schiaffo del padre»; «L'apocalisse finale».

Luigi Pirandello: tecnica narrativa; idee; tematiche.

Il fu Mattia Pascal.

Lettura e analisi: «Premessa»; «Io e l'ombra mia».

Giuseppe Ungaretti: scelte formali, idee, poetica.

L'allegria.

Lettura e analisi: *Noia*; *Stasera*; *Tramonto*; *Mattina*; *Silenzio*; *Nostalgia*; *Il porto sepolto*; *Veglia*; *San Martino del Carso*; *Soldati.*

Eugenio Montale: scelte formali, idee, poetica.

Ossi di seppia.

Lettura e analisi: *Spesso il male di vivere ho incontrato; Merigiare pallido e assorto.*

Educazione linguistica

Analisi del testo poetico; analisi del testo narrativo.

Stesura di un saggio breve; stesura di un articolo di giornale.

Tema di argomento storico.

Tema di argomento generale.

Metodologie didattiche: lezioni frontali; lezioni partecipate.

Strumenti di lavoro: appunti dalle lezioni; materiale fornito dall'insegnante; libro di testo.

Testo adottato:

Oggetto di valutazione: conoscenza dei caratteri essenziali dei principali movimenti letterari esaminati; comprensione delle tematiche trattate dagli autori; capacità di comprendere e interpretare i componimenti e i brani affrontati.

Strumenti di verifica: interrogazione orale; verifica scritta; consegna elaborato; Simulazione Prima prova d'Esame.

Tipologia delle prove scritte di Italiano

Durante l'Anno Scolastico le/gli allieve/i hanno avuto modo di simulare le prove d'esame, attraverso opportune esercitazioni e verifiche, relative alle diverse tipologie, con lo scopo di perseguire obiettivi specifici:

Tipologia A (*obiettivi*: comprensione complessiva, analisi del testo, inquadramento storico-letterario, capacità critica e di approfondimento);

Tipologia B (*obiettivi*: capacità di utilizzare la documentazione, abilità nell'applicazione delle regole di stesura proprie di ciascuna tipologia testuale, apporti critici personali);

Tipologia C (*obiettivi*: capacità di esposizione chiara ed argomentata di eventi storici; interventi critici);

Tipologia D (*obiettivi*: capacità di trattare una problematica di attualità; interventi critici).

Storia

Programma svolto di Storia:

L'Europa fra il Secondo Ottocento e il 1918.

Impero Austro-Ungarico; Germania; Francia; Regno Unito.

L'apogeo dell'Europa. La società di massa.

Socialismo e Comunismo. La Questione Sociale.

Nazionalismo e Imperialismo.

Colonialismo e Razzismo.

Le alleanze fra Stati.

L'Italia liberale e l'Età giolittiana.

L'assetto politico del continente nel 1914.

La Prima guerra mondiale.

Il Primo Dopoguerra.

Le profonde modifiche all'assetto politico del continente.

L'instabilità socio-economica.

L'insorgenza socialcomunista. Le svolte autoritarie.

La Crisi del 1929. Le ripercussioni sull'economia europea. Il «New Deal».

L'Europa delle dittature.

L'Unione Sovietica: indirizzo economico; assetto istituzionale. Lo Stalinismo.

L'Italia del Primo Dopoguerra; l'affermazione del Fascismo.

Lo Stato Fascista; la politica estera e le Leggi Razziali.

La Germania nazista; l'antisemitismo e la Shoah; la politica estera e il Patto Tripartito.

L'assetto politico del continente nel 1939.

La Seconda guerra mondiale [argomento in corso].

Metodologie didattiche: lezioni frontali; lezioni partecipate.

Strumenti di lavoro: appunti dalle lezioni; materiale fornito dall'insegnante; cartine geografiche; libro di testo.

Testo adottato:

Oggetto di valutazione: conoscenza degli eventi storici; comprensione dei fenomeni storici nella loro evoluzione.

Strumenti di verifica: interrogazione orale; verifica scritta; consegna elaborato.

Matematica

Obiettivi

- Avviare gli alunni allo studio dell'analisi matematica, introducendo i concetti di limite e di continuità di una funzione.
- Avviare gli alunni allo studio del calcolo differenziale, introducendo il concetto di derivata di una funzione
- Avviare gli studenti allo studio completo del comportamento di alcune funzioni, mediante l'impiego degli strumenti dell'analisi matematica.
- Saper calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni di un insieme
- Saper calcolare l'integrale di funzioni elementari

Contenuti

MODULO 0: ATTIVITÀ DI RIPASSO

U.D.1 LE FUNZIONI

- Funzioni reali di variabile reale: definizione e classificazione
- Il piano cartesiano e il grafico delle funzioni
- Il grafico delle funzioni elementari
- Il dominio di una funzione
- I punti di intersezione con gli assi cartesiani.
- Il segno di una funzione: deduzione dal grafico o studio a partire dall'equazione.

U.D.2 LIMITI DI FUNZIONE REALE DI VARIABILE REALE

- Introduzione al concetto di limite
- Limite finito quando x tende a un valore finito
- Limite finito quando x tende a infinito
- Limite infinito quando x tende a un valore finito
- Limite infinito quando x tende a infinto
- I limiti delle funzioni elementari
- L'algebra dei limiti: regole di calcolo
- Risoluzione delle forme di indecisione di funzioni algebriche: , ,

U.D.3 CONTINUITÀ

- Funzioni continue
- Asintoti di una funzione (orizzontali, verticali, obliqui)

MODULO 1: CALCOLO DIFFERENZIALE

U.D.1 LA DERIVATA

- Il concetto di derivata e suo significato geometrico
- La derivata in un punto
- La funzione derivata prima e le derivate successive
- Derivate delle funzioni elementari: funzioni costanti e funzioni potenza
- Algebra delle derivate: regole di derivazione

MODULO 2: LO STUDIO DI FUNZIONE

U.D.1 LO STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- Funzioni crescenti e decrescenti
- Ricerca dei punti di estremo relativo mediante lo studio del segno della derivata
- Concavità e convessità
- Ricerca dei punti di flesso
- Schema generale per lo studio di una funzione:
 - classificazione della funzione
 - campo di esistenza
 - punti di intersezione con gli assi cartesiani
 - studio del segno della funzione
 - limiti agli estremi del dominio e ricerca di eventuali asintoti
 - derivata prima della funzione
 - studio del segno della derivata prima
 - intervalli di crescita/decrecenza di una funzione
 - massimi e minimi della funzione
 - derivata seconda della funzione
 - studio del segno della derivata seconda
 - intervalli di concavità e convessità di una funzione
 - grafico della funzione sul piano cartesiano
- Interpretazione grafico di una funzione.

MODULO 3: GLI INTEGRALI

U.D.1 L'INTEGRALE INDEFINITO

- Primitive e integrale indefinito
- Integrali immediati e integrazione per scomposizione
- Integrazione di funzioni composte
- Integrazione per parti

ARGOMENTO DA TERMINARSI DOPO IL 15 MAGGIO:

U.D.2 L'INTEGRALE DEFINITO

- Dalle aree al concetto di integrale definito
- Le proprietà dell'integrale definito ed il suo calcolo
- Semplici applicazioni geometriche degli integrali definiti
- Cenni sugli integrali impropri

MATERIALI

Libri di testo:

- “Nuova Matematica a colori edizione Gialla 4”, L. Sasso, Editore Petrini
- “Nuova Matematica a colori edizione Gialla 5”, L. Sasso, Editore Petrini.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO

2015/2016

Conoscenze

Il patrimonio aziendale

L'analisi dei costi

Il bilancio d'esercizio

Gli indici di bilancio

I contratti di lavoro flessibile

Le fonti di finanziamento

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

Permettere agli allievi di comprendere le dinamiche patrimoniali, economiche e finanziarie di un'azienda

Comprendere il processo del calcolo dei costi aziendali

Essere in grado di cogliere la portata pratica delle diverse tipologie di contratto di lavoro

Avere la capacità di interpretare i dati di bilancio

Trimestre settembre-dicembre

Modulo 1: Patrimonio, reddito e risultati di gestione

1 La gestione aziendale (pag. 254)

2 Gli aspetti della gestione (pag. 255-256)

3 Il patrimonio aziendale: concetti generali (pag. 257)

4 Il reddito d'esercizio (pag. 258)

5 L'aspetto qualitativo del patrimonio (pagg. 260-261-262-263)

6 L'aspetto quantitativo del patrimonio (pagg. 263-264)

7 La valutazione dei beni patrimoniali: immobilizzazioni materiali e immateriali (pag. 265)

8. La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino (delle rimanenze di magazzino è stato data agli allievi soltanto la definizione con esclusione del metodo di calcolo) (pagg. 266-267)

Ratei e risconti (appunti distribuiti dal docente)

Modulo 2: L'analisi dei costi e dei ricavi

1. L'analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali (pagg. 282-283)
2. I costi fissi (pagg. 283-284)
3. I costi variabili e semivariabili (pagg. 285-286)
4. Il costo totale e il costo medio unitario (pagg. 286-287-288)
5. Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario (pag. 288)
6. I centri di costo, i costi speciali e comuni, i ricavi (pagg. 289-290-291-292)
7. Le configurazioni di costo (pagg. 292-293)
11. Il break-even point (limitatamente alla definizione di pag. 302)

Pentamestre gennaio-giugno

Modulo 3: I contratti di lavoro nel "Jobs Act" (d.lgs. n. 81/2015)

Il "Jobs Act" (appunti)

La centralità del contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato (appunti)

Il lavoro a tempo parziale (appunti)

Il lavoro intermittente (appunti)

Il lavoro a tempo determinato (appunti)

Il contratto di somministrazione di lavoro (appunti)

Il contratto di apprendistato (appunti)

Il lavoro accessorio (appunti)

Modulo 4: Il bilancio d'esercizio: aspetti generali

1. Il bilancio d'esercizio: aspetti generali (pag. 368)

2. Lo Stato patrimoniale (pagg. 368-369-370 no pagg. 371-372-373)

3. Il Conto economico (pagg. 373-374-375-376)

La gestione straordinaria (appunti)

4. La Nota integrativa (pagg. 378-379 no il bilancio in forma abbreviata)

5. I principali tributi dell'ordinamento fiscale italiano (pagg. 380-381)

6. L'Imposta sul reddito delle persone fisiche (pagg. 382-383)

Il procedimento di calcolo dell'Imposta sul reddito delle persone fisiche (appunti)

7. L'Imposta sul reddito delle società e l'Imposta regionale sulle attività produttive (pagg. 385)

9. L'Imposta sul valore aggiunto: aspetti generali (solo pag. 387)

10. L'analisi di bilancio: aspetti generali (pagg. 390-391)

Gli indici di bilancio (appunti)

Modulo 5: Le fonti di finanziamento

1. La funzione finanziaria (pag. 234)
2. Le fonti di finanziamento generalità (pagg. 234-235 no pag. 236-237)
3. Le fonti di finanziamento esterne (pagg. 237-238-239)
4. I finanziamenti pubblici (pag. 240)
8. Il private equity e il factoring (pagg. 246-247-248)
9. Il leasing e il leasing operativo (pagg. 248-249)
10. Il leasing finanziario e il lease back (pagg. 249-250)

Lingua Inglese

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, anche in riferimento a discussioni tecniche relative al campo di specializzazione
- interagire con una certa scioltezza ed esporre contenuti noti con chiarezza logica e precisione lessicale
- comporre tipologie di testi scritti in modo chiaro, su un'ampia gamma di argomenti utilizzando la microlingua
- acquisire una sufficiente autonomia operativa, anche in riferimento all'uso di nuove tecnologie e di Internet

PROGRAMMAZIONE ANNUALE ANNO SCOLASTICO 2015/16

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo o generali

Stabilire rapporti interpersonali efficaci e saper sostenere conversazioni su argomenti di carattere specifico all'indirizzo;

Esporre contenuti noti con chiarezza, utilizzando il lessico corretto ed esprimendo anche semplici opinioni personali;

Comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti;

Utilizzare la lingua per veicolare contenuti disciplinari e per ricercare informazioni attraverso fonti diverse;

Raggiungere il livello di competenza comunicativa "B2" come da quadro di riferimento europeo.

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

1) Potenziare la competenza comunicativa in situazioni interattive relative sia a situazioni quotidiane che ad altre attinenti l'area di specializzazione

2) Approfondire la fraseologia specifica del settore di specializzazione

3) Sapersi orientare in situazioni anche complesse del settore, nelle quali è richiesto all'alunno di riconoscere ed interpretare gli elementi essenziali del discorso

4) Selezionare, leggere ed analizzare testi autentici tratti da riviste inglesi; analisi e rielaborazione di testi in lingua e produzione guidata di nuovi testi

5) Acquisire una buona autonomia operativa, anche in riferimento all'uso di nuove tecnologie e di internet

Modulo 1: Food for Thought

Unit 1 Drinking tea: just a British Habit?

Unit 2 Coffee: Arabica and Robusta

Unit 3 Cocoa and its production

Modulo 2: The Italian Tour- Central Italy and The South

Unit 1 Abruzzo and Molise

Unit 2 Latium

Unit 3 Campania

Unit 4 Sicily

Unit 5 Sardinia

Pentamestre gennaio-giugno

Modulo 3: International cooking

Unit 1 Chinese Cooking

Unit 2 Japanese-style Meals

Unit 3 Indian Cooking

Unit 4 Mexican cuisine

Unit 5 Where does pizza come from?

Unit 6 Meat lovers

Unit 7 Fish lovers

Modulo 4: Food and Health

Unit 1 Food, health and fitness

Unit 2 Diets

Unit 3 Lifestyle diets

Unit 4 Food allergies and intolerance

Unit 5 Eating disorders

Unit 6 Anorexia

Unit 7 Bulimia

Libro di testo: Shake & Bake – Hoepli

Lingua Francese

Obiettivi

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio
- Comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi della ristorazione.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Competenze

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITÀ DIDATTICHE

MODULI

MODULO 1: Révision grammaire

MODULO 2: Bretagne et Normandie

MODULO 3: Alsace et Lorraine

MODULO 4: Région PACA

MODULO 5: Région Rhône-Alpes, Champagne-Ardenne et Bourgogne

MODULO 1: REVISION GRAMMAIRE

U.D.1: Les verbes: présent, imparfait, futur simple, passé composé, conditionnel ; les pronoms relatifs et les pronoms personnels compléments

MODULO 2: BRETAGNE ET NORMANDIE

U.D. 1: Les régions

U.D. 2: Les produits du terroir: le cidre, le calvados, les huitres, le beurre, les crêpes

U.D. 3: Ouvrir un restaurant en France: condition, licence, franchise

U.D. 4: Grammaire: les pronoms personnels compléments

MODULO 3 : ALSACE ET LORRAINE

U.D.1 : Les régions

U.D.2 : Les produits du terroir : la choucroute, le foie gras, la bière, les vins d'Alsace, le winstube

U.D.3 : La cuisson et la conservation: la cuisson, les modes de conservation, les méthodes de conservation modernes

U.D.4 : Grammaire: la forme passive

MODULO 4 : REGION PACA

U.D.1 : La région

U.D.2 : Les produits du terroir : l'huile d'olive, le poisson, le pastis, les douceurs provençales

U.D.3 : Les OGM et les produits bio

U.D.4 : Les comparatifs et les superlatifs

MODULO 5 : REGION RHONE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE

U.D.1 : Les régions

U.D.2 : Les produits du terroir : le Beaujolais, le Champagne, les cépages, le vin et son terroir, les fromages, la moutarde, les biscuits roses de Reims, la crème de cassis, le kir.

*Libro di testo: "SAVEURS DE FRANCE" Medeuf, Monaco, Bailly
C: Ed. Eurelle Edizioni*

Scienza e cultura dell'alimentazione

Obiettivi

Obiettivi disciplinari

- Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti, le modificazioni organolettiche, chimico fisiche e nutrizionali che intervengono nei processi di conservazione
- Conoscere la classificazione e le proprietà essenziali degli additivi chimici
- Conoscere le principali cause della contaminazione chimica degli alimenti
- Conoscere le principali contaminazioni biologiche
- Conoscere le norme generali sulla qualità nel settore agro-alimentare
- Conoscere i criteri essenziali per la costruzione di una dieta, i LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana
- Conoscere i più diffusi modelli alimentari
- Conoscere cause e conseguenze di obesità, ipercolesterolemia , ipertensione, diabete
- Conoscere i disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e DCA non altrimenti specificati
- Conoscere i nuovi prodotti alimentari
- Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Competenze

Competenze disciplinari

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper distinguere le malattie di origine alimentare più comuni
- Saper applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni e la trasmissione di malattie infettive
- Saper applicare, almeno su modelli teorici, il sistema HACCP
- Saper determinare il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano
- Saper leggere ed interpretare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti
- Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane e persone in situazioni patologiche particolarmente rilevanti
- Saper individuare i più importanti correttivi dietetici in caso di patologie significative
- Saper distinguere un'intolleranza alimentare rispetto ad una reazione allergica
- Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi
- Saper individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITÁ DIDATTICHE

MODULO 0: RIPASSO SU MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI E SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI

MODULO 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI

MODULO 2: SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

MODULO 3: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

MODULO 4: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

MODULO 5: CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

Moduli 0: RIPASSO

Macronutrienti e micronutrienti

La cottura degli alimenti: tecniche di cottura e modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI

U.D. 1.1 Additivi e contaminazione chimica degli alimenti

Gli additivi volontari e involontari

Classificazione degli additivi

Impieghi e rischi connessi con l'uso di additivi

Contaminazioni chimiche, da metalli, da fertilizzanti e pesticidi, radioattive

U.D. 1.2 Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

Microrganismi e tipi di contaminazione

Crescita dei microrganismi

Virus, batteri

Infezioni batteriche (salmonellosi, tifo e paratifo)

Tossinfezioni da *Clostridium perfringens*, listeriosi

Intossicazioni (*Clostridium botulinum* e *Staphylococcus aureus*)

Infestazioni. Ciclo della *Tenia solium* e *Tenia saginata*. *Anisakidosi*

Protozoi

Muffe (intossicazioni da muffe)

Modulo 2: SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

U.D. 2.1 Sicurezza degli alimenti e HACCP

Sicurezza alimentare: riferimenti normativi

Il sistema HACCP

Le frodi alimentari

U.D. 2.2 La qualità degli alimenti

Qualità totale degli alimenti (organolettica, chimica, nutrizionale, ecc.)

I sistemi di qualità e le certificazioni

Le denominazioni di origine

Modulo 3: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

U.D. 3.1 Peso teorico e fabbisogno energetico

Calorimetria diretta e indiretta

Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero

Calcolo del peso teorico individuale

U.D. 3.2 LARN e dieta equilibrata

I livelli di assunzione raccomandata di nutrienti
La ripartizione dell'energia giornaliera in base ai LARN
Il contenuto energetico delle razioni alimentari
Le linee guida per una sana alimentazione italiana

U.D. 3.3 DIETOLOGIA

La dieta nelle diverse fasce di età
Le diete specifiche (in gravidanza, durante l'allattamento, nell'adolescenza e la dieta dello sportivo)
Le diete particolari (la dieta mediterranea, vegetariana)

U.D. 3.4 DIETOTERAPIA

L'importanza dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative: Obesità; Aterosclerosi e ipercolesterolemia; Iperensione; Diabete; Gotta; Alimentazione e cancro (cenni)
Aspetti particolari della dietoterapia: disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia); allergie ed intolleranze alimentari

MODULO 4 : NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti alleggeriti o "light"
Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
Alimenti funzionali
Alimenti innovativi
Alimenti di gamma e convenience food
Prodotti dietetici e integratori alimentari

MODULO 5 : CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI (questo modulo sarà affrontato dopo il 15 maggio)

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: Induismo e buddhismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo. Tabù alimentari nel mondo

Libro di testo: Conoscere gli alimenti- S.Rodato Ed.Clitt

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

Obiettivi specifici

- Distinguere tra analisi chimica classica (gravimetrica e volumetrica) e analisi strumentale.
- Conoscere gli obiettivi e le fasi di un'analisi bromatologica.
- Conoscere le principali frodi alimentari.
- Conoscere le principali analisi bromatologiche sui grassi, sugli zuccheri, sul latte e sui prodotti della molitura.
- Saper commentare e ricavare le corrette informazioni dai valori delle analisi chimiche effettuate, in termini di composizione e di frode alimentare.

Moduli disciplinari

- **MODULO 0: MATERIALI E METODI DELL'ANALISI CHIMICA (ripasso)**
 - U.D.1 : L'analisi chimica**

L'analisi chimica: qualitativa e quantitativa, classica (gravimetrica e volumetrica) e strumentale.

L'analisi volumetrica: le titolazioni.

Le fasi dell'analisi chimica
 - U.D. 2 : L'analisi bromatologica**

Definizione e obiettivi di un'analisi bromatologica.

Le frodi alimentari: contraffazione, adulterazione, sofisticazione e alterazione alimentare.

Laboratorio:

Tecniche di analisi volumetrica (ripasso)
- **MODULO 1: GLI OLI E I GRASSI**
 - U.D. 1 : Grassi alimentari e lipidi**

Caratteristiche generali delle sostanze grasse.

Il fenomeno dell'irrancidimento.
 - U.D.2 : Olio di oliva e burro**

L'olio d'oliva e la sua composizione nutrizionale.

Il burro e la margarina.

Le funzioni dei lipidi nei prodotti da forno.

Laboratorio:

Determinazione del grado di acidità negli oli

Determinazione del numero di perossidi negli oli

Determinazione della materia grassa (metodo Soxhlet)

Analisi spettrofotometrica di un olio di oliva (cenni)

- **MODULO 2: LE SOSTANZE ZUCCHERINE**

- **U.D.1:** Gli zuccheri

- Caratteristiche generali degli zuccheri.

- Potere rotatorio degli zuccheri

- Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno

- **U.D.2:** Il miele

- Il miele e sue caratteristiche alimentari.

- Laboratorio:

- Determinazione degli zuccheri riducenti nel vino

- Determinazione del contenuto in zuccheri riducenti di un miele (metodo di Fehling)

- Determinazione del contenuto in saccarosio di un miele(metodo di Fehing)

- **MODULO 3: IL LATTE, ALIMENTO PROTEICO**

- **U.D.1 :** Il latte

- Caratteristiche generali del latte

- Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno

- Laboratorio:

- Determinazione del tenore di acidità del latte

- Determinazione dell'azoto proteico (metodo Kjeldhal).

- **MODULO 4: LE FARINE**

- **U.D.1 :** Il grano e i suoi prodotti di molitura

- Il grano e le caratteristiche generali della cariosside.

- I prodotti della molitura: sfarinati e loro grado di abburattamento.

- Il pane e le fasi della panificazione.

- **U.D.2:** Analisi chimico-fisiche degli sfarinati

La forza delle farine.

Cenni sulle proprietà reologiche di un impasto.

Laboratorio:

Determinazione dell'azoto proteico di una farina. (metodo Kjeldhal)

Determinazione del tenore di acidità nelle farine

Libro di Testo: Esplorare gli alimenti

A.Cassese - F.Capuano

Clitt

Laboratorio di Organizzazione e Gestione Ristorativi – Settore Pasticceria

CONOSCENZE

Assimilazione di informazioni (fatti, principi, teorie e pratiche) relative ad un settore. Sono teoriche e pratiche.

Ricette delle tradizioni internazionali.

Organizzazione del personale di settore.

Tecniche di banqueting.

Tipologia delle intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro (TUSL).

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

OBIETTIVI

Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.

Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.

Operare nel rispetto del piano di HACCP.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

COMPETENZE

Comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità del prodotto
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti

- **MODULO 1** Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro
Ore /periodo: 10/SETTEMBRE

Prerequisiti / connessioni con moduli e/o unità didattiche precedenti:

Conoscenza delle nozioni di base relative alla sicurezza e salubrità sul luogo di lavoro

Conoscenze, abilità, competenze finali del modulo:

Conoscenza sulle principali nozioni relative alla sicurezza e la salubrità del luogo di lavoro

La valutazione dei rischi

Il TULS ed i dispositivi di protezione individuale

I rischi nel laboratorio di pasticceria

Contenuti:

Obiettivi minimi (finalizzati all'attività di recupero):

Conoscenza di base sulle varie norme in materia di sicurezza e salubrità sul luogo di Lavoro

Verifica di fine modulo:

Test

Attività di recupero:

In itinere

- **MODULO 2** Sistema HACCP

Ore /periodo: 29/ OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE

Prerequisiti / connessioni con moduli e/o unità didattiche precedenti:

Conoscenza di base sulle norme di buona prassi igienica

Conoscenze, abilità, competenze finali del modulo:

Conoscenza in merito all'applicazione del sistema HACCP all'interno del settore dolciario

Contenuti:

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica

Applicazione tecnico-pratica relativa al processo produttivo

Obiettivi minimi (finalizzati all'attività di recupero):

Conoscenza relativa agli elementi di base del sistema HACCP e relativa applicazione del sistema.

Verifica di fine modulo:

Test

Attività di recupero:

In itinere

- **MODULO 3** Valorizzazione dei prodotti di pasticceria locali, nazionali ed internazionali
Ore /periodo: 10/OTTOBRE

Prerequisiti / connessioni con moduli e/o unità didattiche precedenti:

Conoscenza di base sulle preparazioni di base

Conoscenze, abilità, competenze finali del modulo:

Conoscenza dei prodotti di pasticceria nazionali ed internazionali in relazione alla loro tipicità

Contenuti:

Principali elaborazioni della pasticceria nazionale ed internazionale, trattazione delle ricette principali.

Obiettivi minimi (finalizzati all'attività di recupero):

Conoscenza dei principali prodotti di pasticceria nazionale ed internazionale

Verifica di fine modulo:

Test

Attività di recupero:

In Itinere

- **MODULO 4** Tipologie di intolleranze alimentari
Ore /periodo: 50/ FEBBRAIO-MARZO-APRILE

Prerequisiti / connessioni con moduli e/o unità didattiche precedenti:

Conoscenza delle materie prime di base utilizzate nella pasticceria per intolleranze alimentari

Conoscenze, abilità, competenze finali del modulo

Conoscenza degli impasti di base della pasticceria in relazione alle varie intolleranze alimentari

Contenuti:

Le principali patologie alimentari: intolleranze alimentari e allergie alimentari. I principali allergeni. Le intolleranze al lattosio, allergie alle proteine del latte, intolleranza al glutine, allergia alle uova. Caratteristiche principali.

Realizzazione di prodotti per le principali intolleranze alimentari all'interno del laboratorio di pasticceria.

Obiettivi minimi (finalizzati all'attività di recupero):

Conoscenza delle principali tecniche di preparazione

Verifica di fine modulo:

Test

Attività di recupero:

In itinere

- **MODULO 5** Tecniche di banqueting
Ore /periodo: 50/ FEBBRAIO-MARZO-APRILE

Prerequisiti / connessioni con moduli e/o unità didattiche precedenti:

Conoscenza delle principali caratteristiche legate al mondo del Banqueting

Conoscenze, abilità, competenze finali del modulo:

Conoscenza ed approfondimento delle principali tematiche inerenti il banqueting

Contenuti:

IL banqueting: caratteristiche principali e diverse tipologie.

Tecniche di produzione e stoccaggio.

Realizzazione pratica ed allestimento banchetti in occasione di eventi.

Programmazione del lavoro nei tempi e nei modi: organizzazione del personale di settore.

Obiettivi minimi (finalizzati all'attività di recupero):

Conoscenza delle principali caratteristiche e tecniche di preparazione dei banchetti

Verifica di fine modulo:

Test

Attività di recupero:

In itinere

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Il docente di “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per **obiettivi** e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; 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; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; 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; 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. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di **competenze**:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi” in conoscenze e abilità è di seguito indicata, quale orientamento per la progettazione didattica del docente, in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe.

Abilità

1. Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore.
2. Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore.
3. Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.
4. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici e elettrici delle macchine
5. Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.
6. Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi.
7. Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.
8. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria.
9. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.
10. Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
11. Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.
12. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.
13. Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.
14. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio operando nel rispetto delle norme sicurezza.

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2015/16

PARTE (1 di 4)

01. Realtà ed astrazione : diagrammi concettuali e diagrammi di flusso
02. Applicazioni industriali rispetto ad analisi di contesti caratterizzati da flussi positivi e negativi
03. Elementi di tecniche di rappresentazione grafica (assonometria cavaliera ed isometrica)

PARTE (2 di 4)

04. Funzionamento dei circuiti pneumatici
05. Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici
06. Funzionamento dei circuiti elettro – pneumatici (tipologia elettrovalvola a due e quattro vie)
07. Motori : principi funzionamento motori elettrici in continua e cenni alternata trifase
08. Motori : funzionamento 4 quadranti (accelerazione - frenatura - coppia positiva - coppia negativa)

PARTE (3 di 4)

09. Sistemi e organi per la trasmissione del moto
10. Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali
11. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria
12. Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico
13. Tabelle logiche (OR - AND - composizione)
14. Temporizzazioni logiche strutturate attraverso implementazione tabelle logiche

PARTE (4 di 4)

15. Tipologie di organigrammi aziendali
16. Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane
17. Concetto relativi al lay-out industriale in funzione del ciclo di produzione
18. Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza
19. Gestione dei magazzini e delle scorte (logica W.I.P. e logica J.I.T.)

Lezione

01. Modalità erogazione attraverso lezioni frontali
02. Modalità erogazione attraverso utilizzo aula video
03. Modalità erogazione attraverso presentazione casi studio tratti dalla realtà
04. Modalità erogazione attraverso sintesi teorica generata da specifici casi reali

Verifica

01. Verifiche scritte (valutazione attraverso metodo ministeriale)
02. Interrogazioni
03. Ricerche

Educazione fisica

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- saper applicare i fondamentali individuale e di squadra nei giochi sportivi proposti;
- saper applicare la tecnica esecutiva in alcune specialità dell'Atletica Leggera;
- saper utilizzare alcuni esercizi a corpo libera finalizzati all'incremento delle Capacità Condizionali e Coordinative;
- saper praticare sulla base delle conoscenze acquisite e delle esperienze provate, un "stile di vita" improntato alla salute intesa come "concetto dinamico", anche in funzione della partecipazione attiva e consapevole alla vita scolastica e sociale
- conoscere corpo umano, benefici attività fisica, adeguata educazione alimentare dello sportivo, doping e sostanze proibite, cenni pronto soccorso

b) MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: Capacità condizionali

U.D. 1 – FORZA

- Esercizi di muscolazione generale a corpo libero per serie di ripetizioni in Circuit-training preatletici generali; pre-atletica
- Esercizi a carico naturali a piedi pari sul posto ed in avanzamento con e senza ostacoli

U.D. 2 – VELOCITÀ:

- Esercizi di corsa ed andature
- Esercizi di rapidità
- Esercizi di sprint

U.D. 3 – RESISTENZA:

- Corsa continua ed uniforme, variata, interrotta da pause

U.D. 4 – FLESSIBILITÀ:

- Esercizi articolari, Stretching.

MODULO 2: Capacità coordinative

U.D. 1 – Pallavolo: fondamentali di squadra e individuali, gioco 6c6;

U.D. 2 – Pallacanestro: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

U.D. 3 – Atletica leggera: corsa di resistenza, corsa veloce, staffetta, salto in lungo, getto del peso;

U.D. 4 – Calcetto: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

U.D. 5 – Hitball: fondamentali di squadra

MODULO 3: Cenni teorici

U.D. 1 – Regole giochi sportivi (pallavolo, pallacanestro)

U.D. 2 – Il corpo umano (ossa, muscoli, articolazioni)

U.D. 3 - L' Educazione Alimentare

U.D. 4 - I Pilastri Della Salute

Libro di testo: IN MOVIMENTO Fiorini-Coretti-Bocchi Marietti Scuola

METODI, MEZZI E STRUMENTI

Il **Consiglio di Classe** ha fatto ricorso a più metodologie didattiche, al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati.

Le metodologie adottate sono state le seguenti:

- lezioni interattive con sviluppo di strumenti logico-operativi (schemi, esemplificazioni, catene logico-simboliche, ecc.);
- libro di testo visto come strumento da cui attingere le informazioni, sul quale puntualizzare la correttezza concettuale e morfologica, con il quale consolidare nozioni e procedure operative;
- uso dei laboratori (informatico, biblioteca, ristorante didattico);
- interventi pluridisciplinari all'interno di progetti curriculari ed extra curriculari.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

a) verifiche

Il Consiglio di Classe ha effettuato le seguenti modalità comuni di verifica: trattazione sintetica di argomenti significativi

- interrogazioni su argomenti svolti
- casi pratici e professionali in relazione alle materie caratterizzanti il corso
- relazioni a un testo con esercizi di comprensione e interpretazione
- simulazione prove d'esame

Sono state effettuate:

- due simulazioni della prima prova
- due simulazioni di seconda prova
- due simulazioni della terza prova

Oltre alle consuete verifiche sommative, tutti i docenti hanno effettuato verifiche formative in itinere.

b) valutazione

Per la valutazione delle prove scritte ed orali, si rimanda alle programmazioni individuali dei docenti, nonché alle griglie di valutazione predisposte per l'Esame di Stato.

ALLEGATI:

- a) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della prima prova scritta
- b) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della seconda prova scritta
- c) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della terza prova scritta
- d) Tabella ore alternanza scuola lavoro
- e) Allegato E
- f) Allegato F