



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “Velse 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

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

Anno scolastico 2019/2020

Esame di Stato conclusivo del corso di studio
d’istruzione secondaria superiore

Classe 5 G

Istituto professionale – Servizi per l'Enogastronomia e
l’Ospitalità Alberghiera – articolazione
“Enogastronomia-Opzione Sala”

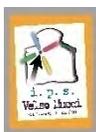
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. 10 del 16/05/2020)

Coordinatore
(Eliana Milanese)

Dirigente Scolastico
(Gianluca Moretti)





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “*Veslo 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>



COMPOSIZIONE CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 G

MATERIE	<i>Docenti</i>
Religione	<i>Luigi TURCO</i>
Italiano Storia	<i>Eliana MILANESIO</i>
Matematica	<i>Sabina CICCARELLI</i>
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	<i>M. Cristina VITIELLO</i>
Lingua Inglese	<i>Cinzia VERNERO</i>
Lingua Francese	<i>Louise MPACKO</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	<i>Luca ROSSO</i>
Scienza e cultura dell’Alimentazione	<i>Alessandra SPAZIANO</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala	<i>Giovanna AGOSTO</i>
Educazione Fisica	<i>Silvia LAUDATI</i>
Sostegno	<i>Quirino RICCITELLI</i>
Sostegno	<i>Alessandro FENU</i>
Sostegno	<i>Valeria ABRUZZESE</i>

IL DIRIGENTE SCOLATICO
PROF. Gianluca Moretti

1) PRESENTAZIONE INDIRIZZO DI STUDI

Diploma di Istruzione Professionale

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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 "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nel settore enogastronomico 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 produttiva 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.

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.

2) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. G - **Tecnico dei Servizi enogastronomici - settore Sala e vendita** è attualmente composta da 21 alunni: 8 ragazze e 13 ragazzi, provenienti in minima parte dal territorio braidese, ma soprattutto dal circondario carmagnolese, fossanese e albese.

Il nucleo non è rimasto invariato fin dalla classe prima, in quanto il gruppo si è originato da tre classi seconde, subendo negli anni successivi ulteriori variazioni, soprattutto nel corso del quarto anno con sette alunni, di cui due provenienti dal CNOS di Savigliano, due dall'Apro di Alba, un alunno dal Cnos di Bra e due alunni provenienti dall'istituto stesso (uno durante l'anno).

Durante il triennio la classe non ha avuto un percorso didattico lineare, a causa della mancata continuità didattica dei docenti in molte materie, soprattutto nelle materie di indirizzo.

Gli allievi, proprio per le continue modifiche sia del gruppo classe sia del corpo docente, non sono riusciti a creare un gruppo classe coeso (anche se si sono create forti amicizie tra alcuni di loro), cosa che ha in alcuni momenti reso faticosa la didattica. Comunque, è da sottolineare che la maggior parte degli allievi ha maturato nel corso dell'ultimo anno una crescente disponibilità al dialogo educativo, ottima in alcuni casi, anche se non sono mancati momenti di discussione e divergenze che gli allievi hanno comunque saputo sfruttare, efficacemente guidati dai docenti, come occasioni di crescita.

La partecipazione, la motivazione, l'attenzione e l'impegno (anche nello studio domestico) non sono stati sempre costanti: alcuni allievi hanno infatti partecipato in modo discontinuo al lavoro scolastico (con numerose ore di assenza) già nella prima parte dell'anno, evidenziando talvolta un impegno minimo, una frequenza irregolare o lacune pregresse, altri hanno presentato discontinuità alternando momenti di impegno buono a momenti di demotivazione, mentre un gruppo di allievi si è costantemente dimostrato autonomo, responsabile e collaborativo con gli insegnanti, interessato alle materie proposte ed agli approfondimenti extra-scolastici

Durante la circostanza imprevedibile ed inaspettata che ha interessato il nostro Paese legata all'epidemia di Covid-19, l'attività didattica in presenza è stata sospesa dal 21 febbraio 2020. I docenti si sono impegnati fin da subito a continuare il percorso di apprendimento, cercando di coinvolgere gli allievi con video lezioni programmate mediante l'applicazione Office365 (dopo un iniziale utilizzo di altre applicazioni), files video e audio anche per il supporto in remoto, condivisione di materiale didattico appositamente realizzato (power point, mappe concettuali, sintesi) attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro, utilizzo di video e proposte di lavori multimediali.

I docenti, attraverso la Didattica a Distanza, hanno cercato di mantenere e stimolare il dialogo educativo in modo continuativo, ottenendo complessivamente buone risposte, a fronte di situazioni che hanno visto un maggior coinvolgimento degli allievi sul fronte familiare.

Le difficoltà sono state varie e le soluzioni adottate mettono in evidenza la sinergia tra scuola e famiglie, per superare l'iniziale disorientamento e per contrastare l'isolamento e la demotivazione degli allievi. Per la mancanza di computer e difficoltà di collegamento alla rete, la scuola si è attivata dotando di dispositivi con contratto di comodato gratuiti; per le difficoltà di accesso a buoni segnali di internet ove non presente il wireless o compromesse da contratti telefonici non efficienti in termini di memoria a supportare la didattica a distanza, la scuola si è resa disponibile per saponette di connessione, ove richiesto

I ventuno allievi che si presentano all'Esame di stato hanno dimostrato, in questa circostanza, una notevole capacità di reazione e di adattamento, crescendo in alcuni casi nell'impegno verso lo studio, dimostrando una cresciuta maturità anche nel dialogo educativo, accolta positivamente dal corpo docente.

La classe:

- si caratterizza per lo spirito di iniziativa maturato nel corso degli anni in parte grazie alle esercitazioni attraverso il ristorante didattico, le cene d'autore, e in parte per attività lavorative svolte presso strutture ristorative presenti sul territorio nazionale con ottimi risultati;
 - 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 la scuola;
 - 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.

Composizione del Consiglio di Classe nel biennio post-qualifica

<i>Materia</i>	<i>Classe IV</i>	<i>Classe V</i>
Religione	<i>Luigi TURCO</i>	<i>Luigi TURCO</i>
Italiano Storia	<i>Eliana MILANESIO</i>	<i>Eliana MILANESIO</i>
Matematica	<i>Anna RUSSO</i>	<i>Sabina CICCARELLI</i>
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	<i>Raffaella PRENDIN</i>	<i>M. Cristina VITIELLO</i>
Lingua Inglese	<i>Cinzia VERNERO</i>	<i>Cinzia VERNERO</i>
Lingua Francese	<i>Giovanna SORRENTINO</i>	<i>Louise MPACKO</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	<i>Luca ROSSO</i>	<i>Luca ROSSO</i>
Scienza e cultura dell'Alimentazione	<i>Bruno OLIVERO</i>	<i>Alessandra SPAZIANO</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala	<i>Mauro CIONGOLI</i>	<i>Giovanna AGOSTO</i>
Sostegno	<i>Quirino RICCITELLI <i>Lunella LANZA</i></i>	<i>Quirino RICCITELLI <i>Alessandro FENU</i> <i>Valeria ABBRUZZESE</i></i>
Educazione Fisica	<i>Roberta TESTA</i>	<i>Silvia LAUDATI</i>

3) PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di Classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, ha lavorato in stretta collaborazione con i Dipartimenti. In tali riunioni (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, cosa che ha interessato la didattica in presenza.

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, tenendo anche conto della situazione che si è venuta a creare a causa dell'emergenza sanitaria.

Proprio in questa occasione, ogni docente della classe, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, come viene riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato all'occorrenza alleggerito o è stato caratterizzato da tempi più dilatati per le consegne, prendendo in considerazione le difficoltà di connessione e talvolta anche il maggior coinvolgimento degli allievi sul versante familiare.

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

Come previsto dalla vigente normativa, per gli alunni che presentavano materie non sufficienti al termine del Trimestre, sono state calendarizzate attività di recupero finalizzate a colmare le carenze contenutistiche con successiva verifica.

RELIGIONE CATTOLICA

Obiettivi specifici di approfondimento

Sviluppare un maturo senso critico nell'ambito di un personale progetto di vita nel confronto delle istanze sociali e culturali ed in relazione al fatto cristiano, nel contesto multiculturale di riferimento;

individuare presenza ed incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodottesi nelle varie articolazioni della cultura e della vicenda umana nel suo complesso ed unitarietà.

Conoscenze

Illuminare in modo essenziale la fenomenologia di processi complessi della società quali la dialettica ragione-fede, secolarizzazione, globalizzazione, nuovi linguaggi e novità dello sviluppo tecnologico;

Distinguere lo specifico religioso cristiano rispetto ai vari piani della cultura nonché delle varie “appartenenze” ed identità del contesto pluralista.

Tematiche e contenuti svolti

- Elementi storia del Novecento
- Testimonianze civili e morali di eventi “dimenticati”
- Bene comune e difesa dei diritti
- Il carattere dei documenti ecclesiali
- La questione ebraica: attualizzazione
- Populismi e totalitarismi
- Lavoro e futuro giovanile
- Politica come servizio
- Responsabilità dei cittadini di fronte alle urgenze dell’oggi: necessità della partecipazione.

Libro di testo: Campoleoni-Crippa “Orizzonti” S.E.I. Editrice, Torino

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Obiettivi generali

- Conoscere le tematiche ed opere relative agli autori e ai movimenti letterari svolti con il programma;
- Contestualizzare l’opera dell’autore nell’ambito storico - culturale di riferimento;
- Individuare gli elementi presenti nel testo, sia a livello tematico che ideologico (parole-chiave, tema, messaggio);
- Fornire le informazioni essenziali sull’iter formativo di un autore;
- Cogliere e sviluppare aspetti rilevanti della poetica di un autore, facendo precisi riferimenti ai testi studiati;
- Confrontare le caratteristiche e le tematiche portanti dell’opera con altri testi dello stesso autore;
- Leggere autonomamente testi letterari ricavandone piacere personale;
- Esprimere semplici giudizi valutativi su un testo in relazione alle tematiche affrontate e alle loro modalità narrative;
- Saper produrre testi semplici e corretti, saper esporre oralmente in modo chiaro, corretto ed efficace.

Obiettivi minimi

- Conoscere le informazioni basilari relative al contesto storico-culturale insieme alle informazioni biografiche essenziali;
- Comprendere e saper commentare, in maniera essenziale, i testi letterari trattati, collocandoli nel contesto appropriato;
- Saper analizzare nelle loro caratteristiche principali testi appartenenti a diversi generi letterari;
- Conseguire una sufficiente competenza linguistica sia scritta che orale;
- Saper produrre testi semplici e corretti, saper esporre oralmente in modo chiaro e corretto.

Contenuti

MODULO 1: TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

U.d. 1: La nuova società di fine Ottocento: il Positivismo e la fiducia nella scienza, il Simbolismo e Naturalismo in Francia e il Verismo in Italia.

U.d. 2: Il *simbolismo* francese, l'artista in conflitto con la società:

Charles Baudelaire: Albatro e Corrispondenze (p.181 e 183)

Arthur Rimbaud : Lettera del veggente (contenuto)

U.d. 3: Giovanni Verga: la poetica del verismo, il ciclo dei vinti, l'ideale dell'ostrica

I Malavoglia: La prefazione (p.128) , L'inizio, L'addio di 'Ntoni (p.144)

Vita dei campi: Rosso Malpelo (p.105)

Novelle rusticane: La roba (p.152)

Mastro don Gesualdo: contenuto dell'opera.

U.d. 4: L'esteta e il dandy: Wilde, Huysmann e D'Annunzio

U.d. 5: Il Simbolismo e lo sperimentalismo linguistico Giovanni Pascoli

Il Fanciullino, E' dentro di noi un fanciullino (pag. 221)

da *Myrica*: Lavandare, X agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono (in fotocopia)

da *Canti di Castelvecchio*, La mia sera (in fotocopia)

da *Poemetti*: Italy (pag. 239)

U.d. 6: Gabriele D'Annunzio, una vita inimitabile: l'eroe esteta, il superuomo e il naturalismo panico.

da Alcyone, analisi testuale de La pioggia nel pineto (p.272)

da *Il piacere*, lettura ed analisi dei brani Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo

la conclusione, Elena e Maria, due donne a confronto (pag. 260 e seguenti più fotocopie).

Visita al Vittoriale

U.d. 7: Tra avanguardia, sguardo al passato e nuove prospettive

Il Futurismo

F.T. Marinetti, il Manifesto del Futurismo (pag. 332)

Il Manifesto della cucina futurista (fotocopia)

I Crepuscolari e G. Gozzano (cenni)

La scoperta dell'inconscio in S. Freud e la durata interiore di H. Bergson

(approfondimento con intervento esterno)

U.d. 8: Luigi Pirandello: l'avvertimento e il sentimento del contrario, alienazione, relativismo conoscitivo e il tema delle maschere

Da l'Umorismo e altri saggi, lettura e analisi del brano La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata (pag. 410)

Da Novelle per un anno, lettura e analisi della novella Il treno ha fischiato (p.427)

Da Il fu Mattia Pascal, lettura e analisi dei brani Premessa (fotocopia),
Adriano Meis e la sua ombra, Pascal porta i fiori alla propria tomba (p.420)

Da Uno nessuno centomila, lettura e analisi del brano La vita non conclude (p.423)

Da Sei personaggi in cerca d'autore, brano Finzione o realtà (p. 441) e visione
riproduzione spettacolo teatrale

Da Enrico IV, brano La vita, la maschera, la pazzia (p. 447)

U.d.9: Italo Svevo: la vita, le opere e il pensiero (svolto in Dad nella parte conclusiva)

L'importanza di Trieste nel percorso sveviano, i temi dell'inettitudine e della senilità nelle
prime opere, il suo percorso da autodidatta e la novità del suo capolavoro.

Da La coscienza di Zeno (*scheda riassuntiva sul testo relativa alla struttura del romanzo*).
Lettura e analisi dei brani Lo schiaffo del padre, La proposta di matrimonio, La vita
è una malattia (p. 467)

MODULO 2: LE NOVITÀ DELLA POESIA DEL NOVECENTO IN ITALIA

U.d. 10: Giuseppe Ungaretti (svolto interamente in modalità Dad)

L'esperienza della guerra, la parola pura, il tempo e il dolore

da L'Allegria, analisi testuale de I fiumi (p.568), S. Martino del Carso (p.572),
Soldati, Mattina, Veglia (p.577)

da Il dolore, analisi testuale de Non gridate più (p. 580)

U.d. 11: Eugenio Montale (svolto interamente in modalità Dad)

L'importanza del paesaggio ligure, le scelte politiche, la scelta del lessico e il correlativo
oggettivo, l'importanza del ricordo e delle occasioni, la riflessione sulla poesia dell'ultimo
periodo

Da Ossi di seppia: i manifesti letterari I Limoni e Non chiederci la parola (pp. 634 e 637)
Spesso il male di vivere ho incontrato (p. 642)

Da Le occasioni: La casa dei doganieri (p. 649)

Non recidere, forbice, quel volto (slide)

Da Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (p. 662)

Piove (p.276)

MODULO 3: IL VALORE DELLA TESTIMONIANZA E IMPEGNO CIVILE

U.d. 11: Memoria e resilienza

Primo Levi, il romanzo *Se questo è un uomo*

(lettura integrale svolta da alcuni allievi)

Poesia introduttiva, *Meditate che questo è stato*, *Il viaggio*, *I sommersi e i salvati*, il sogno del reduce del lager (p.823 e seguenti)

Le parole di Liliana Segre, pagine scelte dal testo “*Scolpitelo nel vostro cuore*”

lettera ai ragazzi

Il concetto di Resilienza e Perdono con le parole di M. Anfossi, *L’alfabeto delle emozioni*

U.d. 12: Italo Calvino e la definizione di Neorealismo (svolto in modalità Dad)

Da *Il sentiero dei nidi di ragno*, citazione dalla prefazione

Da *Le città invisibili*, La visione di Leonia e Cloe

MODULO 4: LA SCRITTURA

La scrittura come analisi del testo, testo argomentativo, testo giornalistico e testo letterario
Laboratorio di scrittura per il concorso letterario “Ricordando Nuto” dedicato alla figura di Nuto Revelli.

Strumenti

Testo scolastico: Pietro Castaldi, Elena Angioloni, Sara Panichi, *La letteratura e i saperi 3*, Ed. G.B Palumbo Editore, 2012

STORIA

Obiettivi generali

- Stabilire nessi tra eventi e fenomeni, distinguendo cause da conseguenze
- Collocare correttamente i fenomeni e gli eventi nello spazio e nel tempo in cui si sono verificati, confrontando i principali fatti storici ed evoluzioni sociali del periodo studiato, con le possibili attualizzazioni
- Usare con correttezza alcuni strumenti del lavoro storico: filmati d’epoca, testimonianze dirette, cronologtonografiche per trarre informazioni storiche
- Usare una terminologia storica appropriata.
- Confrontare opinioni storiografiche diverse, contestualizzandole correttamente

Obiettivi minimi

- Conoscere fatti e avvenimenti proposti nelle linee essenziali
- Conoscere e contestualizzare in modo appropriato alcuni nuclei tematici;
- Usare consapevolmente alcuni concetti chiave esprimendosi in modo semplice, con essenziale capacità di analisi.

I Modulo: Il primo Novecento

U.D1: La società di massa: rivoluzione industriale, il doppio volto della Belle époque

U.D 2: L’età giolittiana: decollo industriale ed emigrazione

U.D 3: La Prima Guerra Mondiale

Cause remote ed occasionali, da guerra lampo a guerra di posizione, le trincee, Italia tra neutralità e intervento, la svolta del 1917, Caporetto, i trattati di pace. Letture da E. Lussu, *Un anno sull'altipiano*

U.D 4: La situazione in Russia. (svolto in modalità Dad)

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 e la scoperta della verità.

U.D 5: Il primo dopoguerra: i limiti dei trattati di pace, il biennio rosso

U.D 6: L'Italia tra le due guerre: il fascismo

Il mito della vittoria mutilata, crisi del dopoguerra, i nuovi protagonisti politici (partito popolare, i fasci di combattimento, il partito comunista, il biennio rosso e la nascita del fascismo agrario, Mussolini e la marcia su Roma, il delitto Matteotti, la fascistizzazione dell'Italia, l'organizzazione della propaganda e del consenso, la politica interna ed estera, il rapporto con la Chiesa, i manifesti degli intellettuali. Focus sulla figura di Piero Gobetti.

U.D 7: La crisi del 1929 (svolto in modalità Dad)

Sviluppo e benessere degli anni Venti, la crisi economica del 1929 e il New Deal come risposta alla crisi.

U.D 8: La Germania tra le due guerre: il nazismo

La Germania dalla sconfitta alla crisi, il programma di Hitler, l'affermazione del nazismo, propaganda, culto del capo e consenso, dai campi di lavoro alla soluzione finale, i gerarchi nazisti al processo di Norimberga e la scoperta della verità. Letture e riflessioni tratte da Primo Levi, *Se questo è un uomo*, L. Segre, *Scolpitelo nel vostro cuore*, H. Arendt, *La banalità del male*

U.D 9: La Seconda guerra mondiale. (svolto in modalità Dad)

L'Europa negli Anni trenta, la guerra civile di Spagna, le premesse in Europa e in Oriente, da guerra lampo a guerra mondiale, la spedizione in Russia e la partecipazione italiana, le conferenze e la progettazione degli sbarchi alleati, la situazione nell'Italia divisa tra lotta partigiana e le rappresaglie naziste fino alla liberazione, la sconfitta della Germania e la fine della guerra

Il Modulo: Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri (modulo svolto in modalità Dad)

U.D 1: La guerra fredda: definizione e divisione in blocchi

I momenti critici della guerra fredda: la situazione di Berlino, la guerra di Corea, la situazione in Ungheria, la rivoluzione a Cuba

U.D 3: La distensione: la denuncia dei crimini di Stalin e i limiti del disgelo, la guerra del Vietnam; le caratteristiche della contestazione del Sessantotto

U. D 4: L'Italia repubblicana

La nascita della Repubblica e la Costituzione: lettura e analisi dei 12 Principi fondamentali della Costituzione italiana (in particolare artt. 3, 4, 9, 11).

L'urgenza della ricostruzione, i profughi italiani, gli eccidi e le foibe; il miracolo economico degli Anni cinquanta.

Gli anni di piombo tra il terrorismo nero e il terrorismo rosso fino all'uccisione di Aldo Moro (analisi materiale video dell'epoca).

Le organizzazioni mafiose e la lotta alla mafia: Falcone, Borsellino e la figura di Peppino Impastato (visione del film *La paranza dei bambini* sulla situazione attuale a Napoli secondo l'analisi di Roberto Saviano).

U.D 5: L'economia mondiale dal dopoguerra alla globalizzazione

Cenni sulla decolonizzazione, i trenta anni gloriosi, la terza rivoluzione industriale, lo sviluppo demografico, i movimenti dei popoli, la sfida ambientale.

La fine della guerra fredda (1989) e conseguenze; le nuove potenze asiatiche

Dalla Comunità economica all'Unione Europea

L'Onu e le sue agenzie: l'OMS e la gestione della pandemia

Stumenti:

Ronga, Gentile, Rossi, *Tempi & Temi*, ed. La Scuola, power point e materiale visivo

MATEMATICA

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- acquisire rigore logico e linguistico
- verificare la correttezza del proprio ragionamento riesaminando criticamente e sistemando logicamente i dati posseduti
- conoscere le funzioni elementari
- saper eseguire lo studio di semplici funzioni algebriche

OBIETTIVI MINIMI

- saper riconoscere le caratteristiche di una funzione
- saper determinare il dominio di una funzione
- saper risolvere il limite di una funzione
- saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata
- saper determinare gli asintoti di una funzione
- saper calcolare la derivata di una funzione, applicando le regole dell'algebra delle derivate
- saper conoscere il legame tra la derivata prima di una funzione e il crescere o il decrescere di quest'ultima
- saper analizzare i punti stazionari mediante lo studio del segno della derivata prima
- saper conoscere il legame tra la derivata seconda di una funzione e la concavità di quest'ultima
- saper determinare i punti di flesso mediante lo studio del segno della derivata seconda
- saper eseguire lo studio completo di una funzione.

b) MODULI DISCIPLINARI

MODULO 0: ATTIVITA' DI RIPASSO

U.D.1: LE FUNZIONI

- Funzioni reali di variabile reale: definizione e classificazione
- Il dominio di una funzione
- I punti di intersezione con gli assi cartesiani.
- Il segno di una funzione: 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, funzioni potenza.
- Algebra delle derivate: regole di derivazione

MODULO 2: LO STUDIO DI FUNZIONE (svolto in Dad)

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

- Funzioni crescenti e decrescenti (svolto in Dad)
- Ricerca dei punti di estremo relativo mediante lo studio del segno della derivata (svolto in Dad)
- Concavità e convessità (svolto in Dad)
- Ricerca dei punti di flesso (svolto in Dad)
- Schema generale per lo studio del grafico di una funzione (svolto in Dad)

Libro di testo: Ilari fragni, Germano Pettarin Matematica in pratica 4-5 CEDAM scuola

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono, al termine del percorso quinquennale, competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

MODULO 2: Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

Competenze:

Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico – ristorative.

Risolvere casi e organizzare progetti.

Conoscenze:

Fasi e procedure della pianificazione e programmazione aziendale

Abilità:

Individuare le fasi e le procedure della pianificazione la programmazione aziendale

MODULO 3: Marketing dei prodotti turistici

Competenze:

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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.

Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Conoscenze:

Tecniche di marketing turistico e di web marketing:

Marketing turistico

Web marketing
Prodotti “chilometro zero”

Abilità:

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
Utilizzare ed applicare le tecniche di marketing
Analizzare fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

Unità 1: La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione aziendale
L’analisi ambientale e l’analisi previsionale
L’analisi aziendale
La definizione di obiettivi e strategie e la redazione dei piani
La programmazione di esercizio e il budget

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Unità 1: Il Marketing

Il marketing turistico
La segmentazione del mercato della domanda
Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix
Marketing mix: il prodotto (product)
La reputazione della destinazione turistica
Marketing mix: il prezzo (price)
Marketing mix : la comunicazione (promotion)
Marketing mix: la distribuzione (place)
Marketing mix: il personale (people)
.Il marketing esperienziale
.Il marketing dei prodotti turistici

Unità 2: Le strategie di marketing e il marketing plan

2.1. Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
2.2. Le strategie di marketing in funzione del ciclo di vita del prodotto
2.3. Il web marketing
2.4. Il marketing plan

Libro di testo
Batarra, Mainardo, Imprese ricettive & ristorative oggi, ed. Tramontana

LINGUA INGLESE

Obiettivi

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 opinioni personali;

Comprendere le idee principali di testi su argomenti sia concreti che astratti; Comporre diverse tipologie di testi scritti in modo chiaro, su un’ampia gamma di argomenti utilizzando la microlingua;

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

Competenze

Raggiungere il livello di competenza comunicativa “B1” come da quadro di riferimento europeo.

Comprendere i punti chiave di argomenti che riguardano il programma svolto, la scuola, il tempo libero, gli hobby..

Essere in grado di produrre testi relativi ad argomenti che siano familiari, di interesse personale e degli argomenti del programma di studio.

Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, speranze e ambizioni e di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei propri progetti.

Obiettivi minimi per la programmazione semplificata:

- Sa comprendere semplici testi anche in relazione all’ambito dei servizi alla ristorazione
- Sa parlare di se stesso/a e dare la propria opinione in modo essenziale, considerando più il contenuto che la forma
- Sa parlare in modo essenziale di argomenti trattati nel programma, considerando più il contenuto che la forma
- Sa porre domande e rispondere su argomenti di carattere quotidiano in modo semplice ed essenziale
- Sa porre domande e rispondere su argomenti di tipo professionale in modo semplice ed essenziale

CONTENUTI

MODULO 1 – REVISIONE E APPROFONDIMENTO GRAMMATICALE

Revisione dei tempi verbali: past simple, continuous, present perfect, past perfect, futuri, verbi modali, avverbi di modo, pronomi relativi. Revisione del passivo e del periodo ipotetico

Preparazione per l’INVALSI: attività di listening, reading comprehension, vocabulary; dal libro in adozione

MODULO 2 - FOOD AND WINE

Video: Discover the art of making wine

Drinking wine p.56

Choosing wine p.57

Wine around the world P.59-60-61

Food and wine p.61

Serving wine p.63

Tasting wine p.69

Wine tourism in Piedmont (fotocopia)

Discover the wines in Piedmont (fotocopia)

MODULO 3 - FOOD AND OTHER DRINKS

Tea p. 64

Beer, the history of beer p. 64-5-6

Beer: vocabulary p.67

During the meal p.67

Video: Everything you need to know about a fine dining

Coffee drinking in Italy p. 83

Video: how to drink coffee in Italy - Foodie sisters in Italy

Tea or Coffee p.86

Video: Coffee vs. tea

Tea in Britain p.87

Video: Afternoon tea etiquette - How to

Video: Perfect afternoon tea at Fortnum and Mason - Best afternoon tea London

MODULO 4: FOOD AND HEALTH

Food, health and fitness p.304

Video: Healthy eating hacks

Lifestyle diets p.306

Video: Healthy vegetarian lunch ideas from Monday to Friday

The food pyramid p. 307

The Mediterranean diet p.307-8

Video: Mediterranean diet - Unesco: Representative list of the intangible cultural heritage of humanity

Food intolerances p.310

Video: How to identify Food intolerances you may have

Eating disorders p.311

Video: Eating disorder specialist explains how trauma creates food disorders

MODULO 5: THE ITALIAN TOUR

Piedmont p.195-196

Video: William Sitwell's Italian food diary: Piedmont, Italy

Strumenti:

Libri di testo: Drink and Thian, HOEPLI; Verso le Prove Nazionali Inglese, Eli

Tracce audio CD, video di you tube

LINGUA FRANCESE

Modulo 0 : Connaitre la France

A- La France physique

les frontières naturelles

les zones climatiques

les fleuves

la division administrative

B- Cap sur Paris

a- Un peu d'histoire : de Lutèce à Paris

- b- Flâner à Paris : Moulin Rouge, Galleries Lafayette, Fnac, les halles ; un restaurant haut de gamme
- c- Paris et ses arrondissements (monuments et lieux d'attraction ; dormir et manger à paris)

C- Cap sur Lyon

- a- Situation géographique (Lyon et ses alentours ; la vallée du Rhone, Isère, ect....)
- b- Un peu d'histoire
- c- La ville de Lyon (Lyon et ses arrondissements)
- d- Le Bouchon lyonnais
- e- Le pape de la cuisine française : Paul Bocuse

MODULO 1 : REVISION GRAMMAIRE

U.D.1 : Les verbes : présent, imparfait, futur simple, passé composé , conditionnel, l'accord du participe passé, l'impératif, les pronoms personnels compléments, les démonstratifs

MODULO 2 : citoyenneté et Constitution ; les Institutions françaises

- 1- La Constitution
 - a- Comment est-elle née ?
 - b- Les grandes lignes de la constitution française
- 2- Le président de la République
- 3- Le gouvernement
- 4- Le parlement

Module 3 : les régions françaises

- 1- La Région
- 2- Chef-lieu et villes importantes
- 3- Un peu d'histoire
- 4- Les départements
- 5- Les zones climatiques
- 6- La gastronomie
- 7- Plats typiques, ingrédients, recette, accords plats et vins
- 8- Les régions : Alsace, Lorraine, **Champagne-Ardenne**, Bordeaux
- 9- **Don Pérignon (l'inventeur du champagne, en grandes lignes)**
(parti evidenziate svolte a distanza DAD)

Module 4 : le restaurant (Svolto in classe)

Ouvrir un restaurant en France :

- 1- Les conditions
- 2- La franchise
- 3- HACCP
- 4- Allergies et intolérances

Module 5 : littérature française (svolto a distanza : DAD)

- 1- **Charles Baudelaire (1821-1867)**
 - a- Panorama sur la vie de Baudelaire
 - b- Un poète maudit
 - c- L'âme du vin
- 2- **La Belle époque**
 - a- En bref
 - b- Les principaux événements

Testo L.Medeuf, B. Monaco, A.Baily, Saveurs de France, Edition Ducros

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze disciplinari

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper scegliere le tecniche di conservazione più idonee per un determinato alimento
- 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

CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITA' DIDATTICHE

MODULO 1: RIPASSO CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

MODULO 2: RISCHI, IGIENE E CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 3: CONTROLLO, QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 4: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

MODULO 5: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

MODULO 1: RIPASSO CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

U.D. 1.1 I fattori di alterazione degli alimenti

- cause biologiche (microrganismi, enzimi dell'alimento, parassiti)
- cause fisico-chimiche (ossigeno, luce, temperatura, umidità, pH, disidratazione)

U.D. 1.2 I metodi di conservazione

- Classificazione in base alla natura del mezzo di conservazione: metodi fisici, chimici, fisico-chimici, biologici
- **Metodi fisici:** conservazione con basse temperature (refrigerazione, congelamento, surgelazione); conservazione con le alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione; conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione, microfiltrazione; conservazione in ambienti modificati: atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto; conservazione con radiazioni ionizzanti: raggi X e gamma
- **Metodi chimici:** salagione, uso di zucchero, uso di alcol, conservazione sott'aceto, conservazione sott'olio
- **Metodi fisico-chimici:** affumicamento
- **Metodi biologici:** fermentazione alcolica, fermentazione lattica, fermentazione acetica, fermentazione propionica

Obiettivi essenziali modulo 1:

- Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti
- Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti: saper indicare il meccanismo di azione e gli effetti che hanno sui microrganismi.

MODULO 2: RISCHI, IGIENE E CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

U.D. 2.1 Gli additivi alimentari

- Gli additivi alimentari: definizione, requisiti legali e classificazione in base alla funzione (conservanti, ad azione fisica, esaltatori di caratteristiche sensoriali)
- I conservanti: gli antimicrobici e gli antiossidanti
- Gli additivi ad azione fisica: addensanti, gelificanti, stabilizzanti, amidi modificati, emulsionanti
- Gli additivi esaltatori delle caratteristiche sensoriali: coloranti, aromatizzanti, edulcoranti, esaltatori di sapidità
- I coadiuvanti tecnologici

U.D. 2.2 Le contaminazioni

- Sicurezza alimentare
- Tipi di contaminazioni degli alimenti: fisiche, chimiche, biologiche

- Modalità di contaminazione biologica
- Agenti microbiologici: virus (struttura, modalità di azione), batteri (classificazione, riproduzione, spore, tossine, crescita batterica), muffe e lieviti, i prioni (cenni)
- le tossinfezioni alimentari: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni in sensu strictu
- principali malattie da contaminazioni biologiche : salmonellosi, intossicazioni da stafilococco, botulismo, *Clostridium perfringens*, listeriosi, Epatite virale A e E, intossicazioni da muffe (aflatoossine), Parassitosi (teniasi, anisakidosi)

U.D. 2.3 Sistema HACCP e qualità degli alimenti

- Requisiti generali di igiene: sistema HACCP
- Fasi preliminari e principi H.A.C.C.P

Obiettivi essenziali modulo 2:

- Sapere cos'è un additivo e la differenza tra quest'ultimo e i coadiuvanti tecnologici
- Saper descrivere in breve le principali categorie di additivi alimentari
- Tipi di contaminazioni degli alimenti: fisiche, chimiche, biologiche
- Modalità di contaminazione biologica
- Agenti microbiologici: virus (cenni), batteri (cenni)
- Essere in grado di descrivere la differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione
- Conoscere e saper descrivere le principali malattie da contaminazione biologica: salmonellosi, intossicazione da stafilococco e da *Clostridium Botulinum*, teniasi e anisakidosi
- Sapere cos'è l' H.A.C.C.P e quali sono le sue finalità

MODULO 3: CONTROLLO, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

U.D. 3.1 Sicurezza e frodi alimentari

- Frodi sanitarie: adulterazione, sofisticazione, alterazione
- Frodi commerciali: contraffazione

U.D. 3.2 La qualità degli alimenti

- La qualità totale degli alimenti (organolettica, chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale, etica e ambientale)
- Le produzioni di qualità: produzioni territoriali e marchi di tutela
- Norme e certificazioni (di processo, di prodotto, ISO, CEN, UNI)
- DOP, IGP, STG, prodotti biologici, prodotti da agricoltura integrata

Obiettivi essenziali modulo 3:

- Saper indicare cosa sono le frodi sanitarie e le frodi commerciali
- Sapere da cosa è data la qualità totale
- Essere in grado di descrivere le certificazioni di qualità: i principali marchi italiani ed europei (DOP, IGP, STG, prodotti biologici, prodotti da agricoltura integrata)

MODULO 4: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

U.D 4.1 Alimentazione equilibrata

- Generalità
- Bioenergetica: calorimetria diretta e indiretta; fabbisogno energetico totale, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, livello di attività fisica, calcolo del fabbisogno calorico giornaliero, valutazione dello stato nutrizionale, composizione corporea, peso teorico e calcolo del peso teorico individuale, indice di massa corporea

U.D. 4.2 LARN e dieta equilibrata

- Dieta equilibrata
- LARN e ripartizione energetica giornaliera
- Fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, di vitamine e sali minerali, di acqua; alcol etilico
- Le razioni alimentari e la costruzione di una dieta equilibrata

Da questo punto il programma è stato svolto in modalità Dad

U.D. 4.3 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Alimentazione in gravidanza, alimentazione nell'allattamento, alimentazione nella prima infanzia (0-2), svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia (3-10), alimentazione nell'adolescenza. alimentazione nell'età adulta. alimentazione nella terza età, la dieta dello sportivo: obiettivi nutrizionali, apporto di energia, di glucidi, di proteine, di lipidi, di acqua e micronutrienti
- **Tipologie dietetiche:** dieta mediterranea (caratteristiche, alimenti tipici dell' area mediterranea, piramide della dieta mediterranea), dieta vegetariana e vegana (caratteristiche, indicazioni dietetiche), dieta macrobiotica (caratteristiche), dieta eubiotica

U.D. 4.4. Dietoterapia

- **La dieta nelle malattie del metabolismo:** diabete mellito (indice glicemico, tipi di diabete, indicazioni dietetiche), obesità (cause, malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche, diete ipocaloriche)
- **La dieta nelle malattie cardiovascolari:** le malattie cardiovascolari (prevenzione del rischio cardiovascolare), ipertensione arteriosa (indicazioni dietetiche), iperlipidemia e aterosclerosi (aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia)
- **Alimentazione e cancerogenesi:** i tumori (stile di vita e rischio tumorale), sostanze cancerogene presenti negli alimenti, sostanze anticancerogene presenti negli alimenti, ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori
- **Disturbi del comportamento alimentare(cenni):** anoressia nervosa, bulimia nervosa
- **Allergie e intolleranze alimentari:** allergie alimentari (sensibilizzazione, allergeni, IgE, la reazione allergica, le principali allergie alimentari), intolleranze alimentari (intolleranze alimentari di tipo metabolico): intolleranza al lattosio, celiachia, diagnosi di allergie e intolleranze, allergeni ed etichette alimentari

Obiettivi essenziali modulo 4:

- LARN, fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, di vitamine e sali minerali, di acqua
- Le razioni alimentari e la costruzione di una dieta equilibrata
- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea (caratteristiche, alimenti tipici dell' area mediterranea, piramide della dieta mediterranea), dieta vegetariana e vegana (caratteristiche, indicazioni dietetiche), dieta macrobiotica (caratteristiche, indicazioni dietetiche)
- Raccomandazioni nutrizionali nelle varie fasce di età
- Diabete: cos'è e indicazioni dietetiche; indice glicemico
- Obesità: tipi di obesità e indicazioni dietetiche
- Ipertensione arteriosa (indicazioni dietetiche), iperlipidemie e aterosclerosi: cosa sono e indicazioni dietetiche
- Alimentazione e cancerogenesi: sostanze cancerogene presenti negli alimenti, sostanze anticancerogene presenti negli alimenti, ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori
- Differenza tra allergie e intolleranze alimentari: caratteristiche generali e principali allergie alimentari; celiachia e intolleranza al lattosio

MODULO 5: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

U.D. 5.1 Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti light
- Alimenti arricchiti, fortificati, supplementari
- Alimenti funzionali alimenti OGM
- Novel food
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Integratori alimentari
- Gamme di alimenti
- Nutrigenomica e nutraceutica

Obiettivi essenziali modulo 5:

- Caratteristiche principali di: alimenti light, alimenti arricchiti, fortificati, alimenti funzionali, alimenti OGM, novel food, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, integratori alimentari, gamme di alimenti

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo o generali

Il Tecnico dei servizi ristorativi deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Dovrà essere in grado di intervenire nella valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operando nel sistema produttivo e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, avendo sviluppato la capacità di individuare e anticipare le nuove tendenze enogastronomiche. Dovrà reperire ed elaborare i dati relativi all'area di vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

Modulo 1: IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA

- La legislazione alimentare
- I rischi nelle lavorazioni
- Le regole di buona prassi igienica
 - o L'igiene delle attrezzature
- Le regole di una corretta prassi di lavorazione
 - o Il ricevimento delle merci
 - o Lo stoccaggio
 - o La preparazione
 - o Il mantenimento
 - o Il trasporto
- La redazione del Piano di Autocontrollo

Modulo 2: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- IL TUSL
 - o Le figure del TUSL
 - o Obblighi del datore di lavoro
 - o La valutazione dei rischi ed il DVR
 - o Obblighi dei lavoratori
 - o Le sanzioni
 - o La composizione e la redazione del DVR
- I dispositivi di protezione individuale
- I dispositivi di protezione collettiva
- Il rischio elettrico
- Il rischio di incendio
- Il rischio di infortuni
- o La sicurezza delle macchine utilizzate
- I rischi per la salute
- o La prevenzione delle malattie professionali

Modulo 3: APPROVVIGIONAMENTO

- La gestione dell'economato
 - o L'organizzazione del reparto
 - o La pianificazione degli acquisti
 - Il piano acquisti
 - Gli standard di acquisto
 - Le tecniche di acquisto
 - o Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
 - o La gestione delle scorte
 - La gestione a punto d'ordine
 - o La valorizzazione delle giacenze di magazzino

- La pianificazione del magazzino e dei suoi movimenti

Modulo 4: IL FOOD AND BEVEDRAGE COST

- La determinazione ed il controllo dei costi
 - o Le economie di scala
- Le tipologie di costi
 - o Costi diretti, costi indiretti e costi di produzione
 - o Costi variabili, costi fissi e costi semifissi
 - o L'incidenza dei principali costi
 - Costi delle materie prime
 - Costi del personale
 - Costi generali
- La determinazione dei costi e dei prezzi
 - o Il food and beverage cost
 - Il food cost effettivo
 - Il calcolo del food and beverage cost reale
 - o Il food Cost preventivo e consuntivo
 - o Il controllo dell'andamento dei ricavi
 - o Il calcolo dei prezzi di vendita
 - I prezzi dei piatti
 - Il ricarico a percentuale fissa
 - Il metodo misto
- La pianificazione del magazzino e dei suoi movimenti
- La riduzione dei costi
 - o Ottimizzazione degli acquisti delle materie prime
 - o Ottimizzazione del lavoro
 - o Ottimizzazione delle spese generali

Libro di testo: Chef con Masterlab , Gianni Frangini Ed. Le Monnier

LABORATORIO DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA

Competenze

Il Tecnico di ristorazione deve maturare specifiche conoscenze relative al ciclo di approvvigionamento di un'azienda ristorativa prendendo in esame le abitudini e gli stili alimentari; conoscere il mondo della ristorazione, prendendo in esame varie forme di allestimento di banchetti e servizi di catering; possedere conoscenze di base circa la pianificazione, progettazione e redazione di un menu in base alle varie tipologie ristorative ed a specifiche necessità dietologiche della clientela. Dovrà possedere conoscenze di base circa la progettazione e la "progettualità" di un'azienda ristorativa oltre a conoscere le varie figure professionali ad essa attinenti e saperle inserire in un organigramma.

Dovrà altresì avere competenze inerenti l'area di distribuzione, conoscere l'allestimento della sala ristorante ed i vari ambienti che la compongono, compresi i metodi di servizio e le *mise en place*, elementi del marketing ed elementi di progettazione delle varie attività ristorative.

Inoltre dovrà essere in grado di distinguere ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo

Modulo 1: I SERVIZI RISTORATIVI

- U.D.: Le Strutture Ristorative

- U.D.: La Ristorazione Collettiva

Modulo 2: IL MENU (svolto in DAD)

- U.D 1.: storia e tipologie di menu
- U.D 2.: il menu come strumento di marketing
- U.D 3.: determinare l'offerta enogastronomica
- U.D 4.: determinare i prezzi di vendita
- U.D 5: comunicare attraverso il menu
- U.D 6: la carta dei vini

Modulo 3: CATERING e BANQUETING (svolto in DAD)

- U.D.1: Il Catering
- U.D2.: Tecniche di produzione e trasporto
- U.D 3: La produzione e la distribuzione itineranti
- U.D 4.: Il banqueting: attività ed operatori
- U.D 5.: le occasioni e tipologie di eventi, buffet
- U.D 6.: Fasi di attuazione di un evento speciale
- U.D 7.: Il catering- banqueting

Modulo 4 : IL BEVERAGE

- U.D.1: L'acqua e le bevande analcoliche
- U.D 2.: Le bevande alcoliche e superalcoliche
- U.D 3: La produzione del vino e sistemi di vinificazione
- U.D 4.: La normativa nazionale e comunitaria
- U.D 5 I disciplinari di produzione
- U.D 6 I vini speciali: liquorosi, aromatizzati, champagne.
- U.D 7 La birra

STRUMENTI Libro di testo: Sala – bar e vendita Oscar Galeazzi ed. Hoepli

SCIENZE MOTORIE

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.

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

MODULO 3: Cenni teorici

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

U.D. 2 - Regolamento sulle corse e concorsi

MODULO 4: (solo per gli alunni esonerati)

- La ginnastica dolce: mente e corpo, la respirazione, i metodi della ginnastica dolce, il metodo Pilates.
- I rischi della sedentarietà: l'efficienza fisica, la sedentarietà come malattia, il movimento come prevenzione, stress e salute, stress e attività fisica
- Il controllo della postura e della salute: il mal di schiena cronico, la rieducazione posturale, esercizi antalgici.
- Il Pronto Soccorso: come si presta il pronto soccorso, come trattare i traumi più comuni, le emergenze e le urgenze
- Il doping: le sostanze sempre proibite, le sostanze ed i metodi proibiti in competizione, le sostanze non soggette a restrizione
- Le dipendenze: conoscere per prevenire, l'uso, l'abuso e la dipendenza, le sostanze ed i loro effetti, le droghe ed i loro effetti.

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

4) PROGETTI E PERCORSI PLURI-DISCIPLINARI

I percorsi interdisciplinari (non progetti) hanno riguardato le seguenti tematiche:

TITOLO	DISCIPLINE	ARGOMENTI
L'ALIMENTAZIONE	- DIRITTO - LABORATORIO ENOGASTROMICO - CUCINA - FRANCESE	Prodotti km 0; etichettatura Qualità alimentare

	- INGLESE - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gastronomia regionale Gastronomia e bevande tipiche Diverse aspetti della disciplina
COMUNICARE	- ITALIANO - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO	La forma della scrittura Le linee guida per una sana alimentazione italiana e l'alimentazione nelle varie fasi evolutive Marketing : la comunicazione
IL TERRITORIO (STORICO, ARTISTICO, ECONOMICO)	- ITALIANO - STORIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMICO – CUCINA - SALA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -FRANCESE	I poeti simbolisti italiani, Pascoli La fine dell'Ottocento tra Belle epoque e crisi La produzione del vermouth (visita alla fabbrica Martini & Rossi), la storia dell'assenzio L'alcol e i suoi effetti I poeti maledetti, versi scelti
Il territorio, la sua storia e le sue istituzioni	-STORIA -FRANCESE	I luoghi della Seconda guerra mondiale; la nascita e le tre caratteristiche della Costituzione italiana La città di Lione; la nascita e le caratteristiche della Costituzione francese

5. METODI, STRUMENTI, VERIFICHE E VALUTAZIONE UTILIZZATI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di Classe ha svolto la programmazione della prima parte dell'anno, cioè fino al 21 febbraio 2020, attraverso le consuete diverse metodologie didattiche (lezioni frontali, lezioni interattive, lavori di gruppo, schemi ed utilizzo della L.i.m., materiale filmico,...), al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati.

Dopo l'inizio dell'emergenza sanitaria è stata attivata la Didattica a distanza (Dad) che ha comportato all'inizio utilizzo di strumenti vari, anche diversi tra i docenti: video lezioni in streaming e remoto attraverso piattaforme digitali, uso di tutte le funzioni del Registro elettronico Spaggiari, uso di App.

In concomitanza con il decreto di proroga della chiusura delle scuole, l'Istituto ha proposto di coordinare le attività di Dad con la condivisione della piattaforma Microsoft Office 365 Educational e la piattaforma Microsoft Teams, affinché gli studenti avessero migliori garanzie in termini di protezione dei dati personali e la percezione di scuola anche nell'utilizzo di una unica piattaforma con cui interfacciarsi, sicuramente più efficace e aperta ad un numero maggiore di possibilità operative, non solo in termini di fruizione delle lezioni, ma anche di condivisione di materiali per il supporto delle stesse.

Anche per le tipologie di verifiche e la valutazione si possono individuare due periodi.

Il periodo con attività didattica in presenza (con verifiche di trattazione sintetica di argomenti significativi, interrogazioni su argomenti svolti, relazioni, quesiti a risposta semplice e multipla, domande aperte, casi pratici e professionali, produzioni in lingua straniera) ha visto almeno tre voti per ciascuna disciplina. In merito ai criteri di valutazione delle prove scritte ed orali, si rimanda alla griglia di valutazione approvata dal Collegio docenti e inserita all'interno del PTOF (vedasi Allegato C).

L'attivazione della Dad ha comportato una riprogettazione delle modalità di valutazione, secondo le disposizioni del Miur che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione periodica e finale degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche quando la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente. Per l'attribuzione dei voti sono stati dunque seguiti i seguenti criteri: frequenza alle attività della Dad, interazione durante le attività di Dad, puntualità nelle consegne degli elaborati e rispetto dei tempi previsti per le verifiche orali, valutazione dei contenuti delle suddette consegne e verifiche. Le valutazioni sono state riportate sul registro elettronico Spaggiari come consuetudine.

6) ATTIVITA' SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO

La classe, nel corso dell'ultimo anno, ha partecipato ad alcune visite guidate in interessanti realtà di settore presenti sul territorio piemontese. Di seguito si dà indicazione anche alle attività del quarto anno, per offrire un quadro maggiormente completo per le attività legate al settore:

- Enoteca regionale piemontese Cavour a Grinzane Cavour e azienda vitivinicola di La Morra (durante il quarto anno)
- l' enoteca della Scuola enologica Umberto I di Alba (durante il quinto anno)
- l'azienda Martini & Rossi di Chieri (durante il quinto anno)

La classe ha partecipato anche ad altre attività:

- Visita a Praga (durante il quarto anno)
- Settimana di attività velistica (quarto anno) e sciistica (quarto e quinto anno)
- Visita alla casa museo di D'Annunzio "Vittoriale degli italiani" (quinto anno)
- Concorso letterario "Ricordando Nuto" (quarto e quinto anno).

7) PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)

La classe V G indirizzo Sala e vendita ha affrontato nel corso degli anni diverse esperienze di stage raggiungendo il monte ore (ed in alcuni casi anche oltrepassandolo notevolmente) richiesto. Le esperienze hanno avuto spesso una ricaduta positiva e sono servite da stimolo e motivazione delle scelte di indirizzo operate.

Un notevole gruppo all'interno della classe si è distinto, già negli anni precedenti, per la partecipazione e il coinvolgimento nelle attività legate alla presenza del 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.

Buona parte della classe ha partecipato ad eventi di rilievo come "Cheese 2017, le forme del latte" e "Cheese 2019, naturale e possibile" (in particolare presso la prestigiosa sede della Banca del vino all'interno dell'Università del Gusto di Pollenzo, ottenendo anche un riconoscimento alla professionalità nel servizio) e molte altre manifestazioni sul territorio visto anche il monte ore stage, in alcuni casi davvero consistente.

Alcune attività si sono dimostrate particolarmente stimolanti:

- partecipazione al corso di Somellier organizzato dalla scuola (di primo e secondo grado, per un totale di sei allievi);
- partecipazione al Resort Boscareto per la guida Go Wine (cinque allievi);
- partecipazione all'evento a scopo benefico presso l'ospedale Niguarda di Milano (due allievi);
- partecipazione al progetto Erasmus (due allievi, Malta e Barcellona);
- partecipazione a stagioni lavorative estive in strutture di prestigio (due allievi, Toscana e Sardegna);
- corso per la sicurezza (livello base).

Altri sono stati selezionati in concorsi del settore enogastronomico, altri invece si sono distinti per la partecipazione a concorsi e a gare sportive indette dall'Istituto.

Viene riportato in allegato D il prospetto delle ore svolte con relativa valutazione.

8) SIMULAZIONI

Il Consiglio di classe, vista l'emergenza epidemiologica legata al Covid-19 e l'Ordinanza ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020 relativa all'Esame di stato, che definisce l'organizzazione e lo svolgimento degli esami di Stato per il presente anno scolastico in un unico colloquio orale, ha deciso di procedere con una simulazione del colloquio nella giornata del 3 giugno 2020, attraverso piattaforma Microsoft Teams, come da circ. n. 339 a 464 d prot. 0002376/2020. Verranno esaminati tre candidati volontari alla presenza di tutta la Classe e della Commissione d'Esame, componente interna.

9) ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO DI ESAME

Qui di seguito si riportano i singoli punti dell'art. 17 comma 1 della Ordinanza ministeriale n. 10 del 16 maggio 2020 e le relative modalità organizzative:

- Art.17, comma 1, lettera a

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta, nel caso specifico le discipline di Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi enogastronomici, settore sala e di Scienza e cultura dell'alimentazione.

Il Consiglio di classe, in accordo con le docenti delle materie d'indirizzo, ha deciso di assegnare a tutti i candidati un macro argomento relativo all'area delle due discipline coinvolte, con personalizzazioni che vengono riportate nel verbale del Consiglio di classe (Allegato A).

L'elaborato realizzato dal candidato potrà essere sviluppato in un file di testo (formato Word) dai seimila ai diecimila caratteri e/o in un file multimediale.

Questo elaborato dovrà essere trasmesso dai candidati alle docenti della disciplina d'indirizzo, per posta elettronica entro il 13 giugno 2020.

I docenti di indirizzo sono incaricati di raccogliere gli elaborati degli studenti di tutta la classe ed effettuare un successivo invio sulla posta istituzionale della scuola entro le ore 9.00 di lunedì 15 giugno, come da circ. n. 465 d – prot. n. 0002378/2020 del 25/05/2020.

- Art. 17, comma 1, lettera b

Discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del Consiglio di classe di cui all'articolo 9.

Si veda Allegato B

- Art. 17, comma 1, lettera c

Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3.

- Art. 17, comma 1, lettera d

Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi.

Si veda Allegato D, con ore di stage effettuate dalle/dagli allieve/allievi.

- Art. 17, comma 1, lettera e

Accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dai candidati nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

Si veda Allegato E sulle attività svolte dalla classe

ALLEGATI

Allegato A

Allegato B

Allegato C

Allegato D

Allegato E

Allegato F

Allegato G

Allegato I

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente, integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate in seguito all'emergenza Covid-19.

- *D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;*
- *DPCM 4 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;*
- *Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020*
- *Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;*
- *DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;*
- *Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;*
- *DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;*
- *D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;*
- *DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;*
- *DPCM 26 aprile 2020.*

Ci si riserva di integrare e/o rettificare il presente Documento con quanto disposto da eventuali ulteriori misure normative dettate dall'emergenza Covid-19.