



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 5H

Istituto professionale – VE. MUCCI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Coordinatore
(Lucia Molinaro)

Dirigente Scolastico
(Gianluca Moretti)

.....

.....





1. PRESENTAZIONE INDIRIZZO DI STUDI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Al termine del terzo anno, nell'ambito dei percorsi integrati regionali di istruzione e formazione, si consegue in funzione dell'articolazione scelta la qualifica di "Operatore della ristorazione – Preparazione pasti" (può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico – ad esempio ospedali e scuole – o privato; in laboratori artigianali del settore alimentare, come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc.) o di "Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar" (può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato, in Italia o all'estero) o di "Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – Strutture ricettive" (può essere impiegato nelle agenzie turistiche. Il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione, anche con utilizzo di tecnologie multimediali).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" consegue le seguenti competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel



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

L'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" afferisce all'articolazione "Enogastronomia".

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

**Istituto professionale: settore servizi,
indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera"**

Materie comuni

Disciplina	primo biennio		secondo biennio		
	<i>(orario settimanale)</i> 1° anno 2° anno 3° anno 4° anno 5° anno				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			



Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Geografia generale ed economica	1				

Articolazione Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

Disciplina	primo biennio		secondo biennio		
	<i>(orario settimanale)</i> 1° anno 2° anno 3° anno 4° anno 5° anno				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria			9	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari*			3 (1)	3 (1)	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari*				3 (1)	2 (1)
Diritto e tecniche amministrative				2	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
Totale ore di lezione settimanali	33	32	32	32	32

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate tra parentesi sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza.



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2019/2020

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Priola Mariarosaria
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Posa Elisa
Laboratorio di Organizzazione e Gestione Ristorativi - Settore Pasticceria	Giordano Francesco
Matematica	Rosso Giuliana
Inglese	Ballo Giuseppina
Francese	Campagna Chiara
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Paola Ivano
Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	Brugiafreddo Paola
Laboratorio di analisi e controllo dei prodotti alimentari	Arena Carlo
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Bonadonna Riccardo
Scienze motorie	Corsini Elena
Religione cattolica	Dellagiulia Piergiorgio
Attività alternativa religione	Zerilli Michele
Sostegno	Molinaro Lucia
Sostegno	Di Ianni Giuseppe

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Gianluca Moretti





CONTINUITÀ DOCENTI

DISCIPLINA	3 [^]	4 [^]	5 [^]
RELIGIONE	X	X	X
MATEMATICA		X	X
FRANCESE		X	X
INGLESE			X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
LABORATORIO DI PASTICCERIA		X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X
EDUCAZIONE FISICA			X
TECNOLOGIA E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI			X
ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI		X	X
LABORATORIO DI ANALISI CHIMICA E SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	X	X
ITALIANO E STORIA			X
SOSTEGNO	X	X	X



N.1 PRESENTAZIONE DELL CLASSE

Ventiquattro allieve e allievi compongono la classe 5H.

La prima formazione della classe è avvenuta nell'anno 2017/2018, allorché sono stati inseriti nell'allora 3^a H gli allievi provenienti dal primo biennio dell'indirizzo Servizi Enogastronomici che avevano espresso la loro preferenza per l'opzione Prodotti Dolciari. Da allora la composizione della classe si è incrementata accogliendo nell'anno 2018/2019 sette allieve e allievi, di cui sei provenienti da agenzie della formazione del territorio e un allievo da un altro istituto dell'indirizzo Servizi Enogastronomici, sempre del territorio. Nell'attuale anno scolastico 2019/2020 si è aggiunto un altro studente proveniente da un'agenzia della formazione del territorio. Nel complesso la classe – se si escludono episodi specifici che hanno riguardato singoli alunni – non ha posto problemi disciplinari ed ha dimostrato un atteggiamento diligente e collaborativo durante lo svolgimento delle lezioni. La maggior parte degli allievi della classe ha totalizzato un numero di assenze a loro carico contenuto. Un numero più elevato assenze ha invece fatto registrare un gruppo più ristretto di studenti, fermo restando che in alcuni casi l'elevato numero di assenze è da ricondurre a peculiari situazioni individuali. Analogamente gli alunni hanno mostrato interesse e disponibilità nell'essere coinvolti all'interno delle diverse iniziative curriculari ed extracurriculari loro proposte, a cominciare dalle esperienze di alternanza scuola-lavoro (attuale PCTO). Al termine del primo trimestre più della metà della classe ha mostrato un quadro soddisfacente nelle valutazioni, con un buon numero di eccellenze. Un gruppo più ristretto di allievi, che si trova in una situazione più delicata, ha ottenuto valutazioni non sufficienti in alcune discipline. A partire dal ventisei febbraio, a causa del covid-19, si è interrotta la frequenza scolastica in Istituto ed è iniziata a partire dalla prima settimana di marzo la didattica a distanza (DAD).



N.2 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docenti: Brugiafreddo Paola, Arena Carlo

Libro di Testo: **Esplorare gli alimenti** A.Cassese - F.Capuano ed. Clitt

Obiettivi specifici di apprendimento:

Obiettivi disciplinari:

- Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei prodotti alimentari
- Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti e le principali frodi alimentari
- Conoscere le principali analisi bromatologiche relative alle materie prime adoperate nel settore alimentare, con particolare riferimento a quelle impiegate nelle produzioni da forno come grassi, zuccheri, latte e acqua
- **Competenze disciplinari:**
- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio scientifico specifico
- Essere in grado di ricavare le corrette informazioni dai valori delle analisi chimiche effettuate
- Essere in grado di interpretare i risultati delle analisi chimiche effettuate, in termini di composizione e di frode alimentare.
- **Moduli disciplinari**

MODULO 1: GLI OLI E I GRASSI

Caratteristiche generali delle sostanze grasse (acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e steroli)

Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno

Il fenomeno dell'irrancidimento idrolitico e ossidativo

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

Analisi dei parametri chimici: acidità, insaturazioni, irrancidimento.

Determinazione del grado di acidità negli oli e classificazione merceologica di un olio

Determinazione del numero di perossidi negli oli e della rancidità (Saggio di Kreiss) per lo stato di conservazione di un olio.

Reazione di saponificazione

Determinazione del contenuto in grassi (metodo Soxhlet)

Spettroscopia Uv-VIS applicata agli oli

MODULO 2: LE SOSTANZE ZUCCHERINE

Caratteristiche generali degli zuccheri

Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno

Il miele e sue caratteristiche alimentari

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

Caratteristiche generali del latte

Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno

Determinazione del tenore di acidità del latte

MODULO 5 : L'ACQUA COME INGREDIENTE NELL'AMBITO DELLE PRODUZIONI DA FORNO

Struttura chimica della molecola dell'acqua

Legame a idrogeno e proprietà peculiari dell'acqua

Impiego dell'acqua nei prodotti da forno

Determinazione della durezza totale, permanente e temporanea dell'acqua



PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: MARIAROSARIA PRIOLA

LIBRO DI TESTO: P.CATALDI, E.ANGIOLINI, S.PANICHI, LA LETTERATURA E I SAPERI 3, PALUMBO 2012

COMPETENZE, ABILITA' E CAPACITA'

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 letto 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 sia orale
saper produrre testi semplici e corretti, saper esporre oralmente in modo chiaro, corretto ed efficace
CONOSCENZE

Modulo 1: (in presenza)

Fra Ottocento e Novecento:
Naturalismo, Positivismo, Verismo, Scapigliatura

U.D. 1 Giovanni Verga: vita, opere e poetica
Lettura e analisi di brani:
Rosso Malpelo e da Vita dei campi; (pag. 105 e pag. 122)
L'addio di 'Ntoni da I Malavoglia; (pag. 144)

Giosuè Carducci: vita, opere e poetica
Lettura e analisi di brani:
San Martino da Rime Nuove. (pag.206)





U.D. 2 Simbolismo e Decadentismo

L'esteta e il dandy (Wilde e D'Annunzio)
Charles Baudelaire: vita, opere e poetica
Lettura e analisi di brani:
Corrispondenze da Les fleurs du mal ; (pag.183)
La perdita dell'aureola da Spleen. (pag.20)

U.D. 3 Giovanni Pascoli vita, opere e poetica

Lettura e analisi di brani:
Il Fanciullino è dentro di noi da Il Fanciullino; (pag.221)
Lavandare, X agosto, Novembre da Myrica; (pag.225, pag.227, pag.230)
Il gelsomino notturno da I Canti di Castelvecchio. (pag.235)

U.D. 4 Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

Lettura e analisi di brani:
Andrea Sperelli l'eroe dell'estetismo da Il Piacere; (pag. 260)
La sera fiesolana, La pioggia nel pineto da Alcyone. (pag. 268, pag. 272)

Visita a "IL VITTORIALE"

Modulo 2: (modalità DAD)

Fra avanguardia e tradizione: Il romanzo del Novecento e psicanalisi, la frammentazione dell'io e le nuove tecniche di scrittura

U.D. 1 Italo Svevo: vita, opere e poetica.

Lettura e analisi di brani:
Storia del mio matrimonio da La coscienza di Zeno. (pag. 475)

U.D. 2 Luigi Pirandello: vita, opere e poetica.

Lettura ed analisi dei brani:
Il treno ha fischiato da Novelle per un anno; (pag.427)
Adriano Meis e la sua ombra da Il fu Mattia Pascal; (pag.418)
La vecchia imbellettata da L'Umorismo; (pag.418)

Modulo 3: (modalità DAD)

La poesia del Novecento

La poesia ermetica

12pe Ungaretti: vita, opere e poetica.

Lettura ed analisi dei brani:



Veglia e Soldati da L'Allegria (pag. 577, pag. 573)

U.D. 2 Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica.

Lettura ed analisi dei brani:

Ed è subito sera;(pag. 548)

Alle fronde dei salici da Giorno dopo Giorno. (in modalità digitale)

Modulo 4: (in presenza e modalità DAD)

Lettura e Scrittura:

Lettura di uno o più romanzi, consigliati dal professore, legati al percorso di letteratura;

L'analisi del testo letterario in prosa e in poesia;

Il testo argomentativo;

Il tema di ordine generale;

Il tema storico.

PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE: MARIAROSARIA PRIOLA

LIBRO DI TESTO: RONGA, GENTILE, ROSSI, TEMPI & TEMI VOL. III, EDITRICE LA SCUOLA

COMPETENZE, ABILITA' E CAPACITA'

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, cronologie, tavole, tabelle, schemi, carte storiche
- Usare le fonti letterarie e iconografiche 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.
- saper adoperare alcuni concetti chiave;
- saper adoperare un linguaggio semplice ma corretto.
- possedere essenziali capacità di analisi;

CONOSCENZE

Modulo I – L'ESORDIO DEL NOVECENTO

UNITÀ 1 – La società di massa

- La vita quotidiana
- Partiti di massa e sindacati
- Nazionalismo e razzismo



UNITÀ 2 – L'Italia dell'età giolittiana

- Decollo industriale e questione sociale
- "Doppio volto" di Giolitti e questione meridionale
- L'espansione coloniale in Libia
- Il suffragio universale maschile

Modulo II – CRISI DELL'EQUILIBRIO

UNITÀ 1 – La prima guerra mondiale

- Cause remote e causa occasionale della guerra
- Dinamica ed esiti del conflitto
- La guerra di trincea
- L'Italia in guerra
- I trattati di pace e i Quattordici punti di Wilson

UNITÀ 2 – La rivoluzione russa

- La Russia degli zar
- Dinamiche ed esiti della Rivoluzione d'ottobre
- La nascita dell'URSS
- Da Lenin a Stalin: il totalitarismo

Modulo III – LA SOCIETÀ AI TEMPI DEI TOTALITARISMI

UNITÀ 1 – Il primo dopoguerra

- I limiti dei trattati di pace
- Situazione sociale, economica e politica in Europa

UNITÀ 2 – Il fascismo

- Il mito della vittoria mutilata
- La crisi economico-sociale
- Il biennio rosso
- Nascita e affermazione del fascismo come dittatura
- L'Italia fascista:
 - propaganda e consenso
 - i Patti Lateranensi
 - politica economica ed estera
 - leggi razziali

UNITÀ 3 – Il nazismo

- Dalla Repubblica di Weimar all'affermazione di Hitler
- Il Terzo Reich:



- terrore e propaganda
- l'antisemitismo: dalle leggi di Norimberga alla soluzione finale
- politica economica e politica estera

Modulo IV: LA SOCIETÀ DEL VENTINOVE E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

UNITÀ 1 – La crisi del 1929

- Gli anni ruggenti
- La politica economica dei repubblicani: il liberismo e le speculazioni in Borsa
- Il "giovedì nero"
- Roosevelt e il *New Deal*

UNITÀ 2 - La seconda guerra mondiale

- Le premesse della guerra
- Lo scoppio della guerra
- La mondializzazione del conflitto
- La Shoah
- 1943: l'Italia divisa
- L'Italia dopo l'8 settembre: Resistenza e liberazione
- La vittoria degli Alleati

Modulo V: DAL SECONDO DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI

UNITA' 1: Le origini della Guerra Fredda

- Il processo di Norimberga
- La divisione del mondo
- La grande competizione
- MODALITÀ DI LAVORO

Si utilizzeranno mappe concettuali che possano recuperare le pre-conoscenze relative ai primi tre moduli.

Si cercherà di guidare i ragazzi verso la consapevolezza del linguaggio e delle operazioni del lavoro storiografico, attivando e approfondendo le abilità di comprensione dei problemi, di esposizione orale efficace.

Visione di films d'autore o documenti storici.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Test formativi e sommativi per ogni modulo (prove strutturate e/o semistrutturate)

Stesura di temi a carattere storico e di attualità

Interrogazioni orali

Le valutazioni terranno conto dei progressi conseguiti e dall'apporto personale al lavoro svolto.

Con questa metodologia si cercherà di contribuire all'acquisizione di una solida preparazione culturale e all'innalzamento qualitativo della formazione generale dell'alunno.



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Elisa Posa

LIBRO DI TESTO: ALIMENTAZIONE PRODOTTI DOLCIARI VOLUME C ALMA PLAN

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 le principali tecniche di conservazione degli alimenti e come influiscono sul valore nutrizionale e commerciale degli stessi
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

Obiettivi essenziali

Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti e le principali tecniche di conservazione
Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo
Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità ecc.

Competenze

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 (in collaborazione con il collega di Laboratorio di pasticceria)

MODULO 3: CONTROLLO, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE





MODULO 4: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

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 La sicurezza alimentare

Definizione di sicurezza alimentare

Regolamento 178/2002

Pacchetto igiene

Rintracciabilità

La contaminazione chimica e fisica degli alimenti

La contaminazione biologica (diretta, indiretta, crociata)

Malattie di origine alimentare

Fattori che influenzano la crescita microbica

Forme patologiche causate da virus (struttura, modalità di azione), batteri (classificazione, riproduzione, spore, tossine, crescita batterica), muffe e lieviti.



Principali contaminanti biologici: Clostridium botulinum, salmonelle, stafilococchi, clostridium perfringens; virus dell'epatite A; Parassiti (toxoplasmosi, anisakidiosi, ascaridiosi, ossiuriasi, teniasi); muffe; prioni.

U.D. 2.3 Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Autocontrollo e sistema HACCP

Fasi preliminari e principi H.A.C.C.P

Igiene del personale, dei luoghi di lavoro e delle attrezzature

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 anisakidiosi

Sapere cos'è l' H.A.C.C.P e quali sono le sue finalità

Conoscere le principali norme igieniche

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 del prodotto alimentare

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, UNI EN ISO)

Certificazione di qualità, produzione biologica, chilometro zero e filiera corta, marchi DOP, IGP, STG

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)

MODULO 4: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

U.D 4.1 Energia

Bioenergetica: calcolo dell'apporto energetico; Dispendio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, livello di attività fisica, calcolo del dispendio energetico, calcolo del fabbisogno energetico, bilancio energetico, valutazione del peso corporeo (indice di massa corporea, circonferenza addominale, tipo morfologico) peso desiderabile.

U.D. 4.2 LARN, alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche

Raccomandazioni e standard nutrizionali



LARN, linee guida alimentari (linee guida per una sana alimentazione italiana)

Piramide alimentare

Dieta ottimale e dieta equilibrata (come si formula una dieta equilibrata, fabbisogno energetico e di nutrienti);

Dieta mediterranea

Caratteristiche delle diete vegetariane

Caratteristiche della dieta macrobiotica

Relazione tra attività fisica e salute

U.D. 4.3 La dieta nelle diverse fasi della vita

Raccomandazioni per l'età evolutiva (nei primi sei mesi di vita, divezzamento, età prescolare e scolare, adolescenza)

Raccomandazioni per l'età senile

Raccomandazioni per la donna in gravidanza

Raccomandazioni durante l'allattamento

Raccomandazioni per la donna in menopausa

Raccomandazioni per gli sportivi

U.D. 4.4. Dietoterapia

Generalità

Relazione esistente tra alimentazione e cancro

Intolleranza al lattosio

Celiachia

Allergie alimentari

Malnutrizioni (sottonutrizione, obesità)

Diabete mellito (forme cliniche, terapia dietetica)

Malattie cardiovascolari (fattori di rischio, placca ateromasica)

Dislipidemie

Ipertensione arteriosa

Sindrome metabolica

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: anoressia nervosa, bulimia nervosa

UD 4.5 i principali regimi dietetici

Dieta ipocalorica

Dieta iposodica

Dieta per il diabete

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

Iperensione 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

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE RISTORATIVI – SETTORE PASTICCERIA

Libro di testo: Chef con masterlab, G. Francini, ed. Le Monnier Prof. Giordano Francesco

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

L'igiene delle attrezzature

Le regole di una corretta prassi di lavorazione

Il ricevimento delle merci

Lo stoccaggio

La preparazione

Il mantenimento

Il trasporto

La redazione del Piano di Autocontrollo

Modulo 2: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

IL TUSL

Obblighi del datore di lavoro

La valutazione dei rischi ed il DVR

Obblighi dei lavoratori

I dispositivi di protezione individuale

Il rischio elettrico

Il rischio di incendio

Il rischio di infortuni

La sicurezza delle macchine utilizzate

I rischi per la salute

La prevenzione delle malattie professionali

Modulo 3: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE





Le certificazioni di qualità
I valori del cibo
La tutela dei prodotti di qualità
I marchi di qualità europei
I prodotti agroalimentari tradizionali
Gli altri marchi e le altre certificazioni di qualità
I prodotti ecologici e i nuovi prodotti alimentari
I prodotti ecocompatibili
I prodotti biologici
I prodotti biodinamici
Gli alimenti da produzione integrata
Gli altri prodotti ecocompatibili
I nuovi prodotti alimentari
Alimenti dietetici
Alimenti integrati
Alimenti funzionali
Alimenti alleggeriti
Alimenti manipolati
I prodotti geneticamente modificati
Le gamme alimentari

Modulo 4: APPROVVIGIONAMENTO

La gestione dell'economato
L'organizzazione del reparto
La pianificazione degli acquisti
Il piano acquisti
Gli standard di acquisto
Le tecniche di acquisto
Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
La gestione delle scorte
La gestione a punto d'ordine
La valorizzazione delle giacenze
I software gestionali
LA DETERMINAZIONE DEI COSTI E DEI PREZZI
Il food & beverage cost
Il food cost effettivo
Il calcolo del food & beverage cost reale
Il calcolo dei prezzi di vendita
I prezzi dei piatti
Il ricarico a percentuale fissa
Il metodo misto

Modulo 5: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

I menu nella ristorazione commerciale
Evoluzione del menu
Menu classici e menu moderni
Le abitudini alimentari oggi
L'offerta gastronomica dei locali pubblici
Neoristorazione



Ristorazione tradizionale intermedia
 Ristorazione tradizionale gastronomica
 La selezione dei piatti
 Schemi di composizione dei menu
 Le tendenze recenti
 Il finger food
 Le carte accessorie
 La carta dei dessert
 La carta dei formaggi
 La carta degli oli extravergine
 La carta degli aceti
 I menu nella ristorazione collettiva
 La ristorazione scolastica
 La ristorazione ospedaliera
 La ristorazione aziendale
 Gli aspetti nutrizionali dei menu
 Alimenti, principi nutritivi e calorie
 L'equilibrio nutrizionale del menu
 Il Regolamento UE 1169/2011
Modulo 6: CATERING E BANQUETING
 Definizione di Catering e Banqueting
 Catering ferroviario
 Catering aereo
 Catering navale
 Altre forme di catering industriale
SCANSIONE TEMPORALE
 Trimestre settembre-dicembre: n° 1 – 2 – 5 (in parte) blocco tematico
 Pentamestre gennaio-giugno: n° 3 - 4 – 5 (completamento) blocco tematico **MODALITÀ DI LAVORO**

Lezione frontale	Lavori di gruppo	Esercitazioni guidate	Brain Storming	Altro
si	No	Si	no	Recupero

STRUMENTI

Libri di Testo	Appunti	Video/aula computer	Altro
si	Si	Si	No

MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Impegno partecipazione ed interessi mostrati	Studio responsabile e continuo	Reale progresso rispetto alla preparazione iniziale	Assiduità di frequenza scolastica	Particolari condizioni personali dello studente	Griglie di valutazione	Altro
Si	si	Si	No	si	si	

INTERVENTI DI RECUPERO





Recupero in itinere	Corsi di recupero pomeridiani	Altro
si	Solo se necessitano	

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: PROF.PHD.ING. BONADONNA RICCARDO

Mezzi o strumenti per la rilevazione dei livelli di partenza Esercitazioni guidate da svolgere in classe
Esito eventuali test/prove di ingresso (competenze verificate e fasce di livello) Si propongono prove per verificare il grado di apprendimento degli alunni provenienti da scuole diverse, classi diverse e con capacità diverse. Si è cercato di verificare il livello di autonomia e le capacità tecniche di realizzazione grafica nonché la percezione visiva. 10% autonomia e capacità molto basse 20% autonomia e capacità ancora insufficienti 40% autonomia e capacità sufficienti 20% aspettative buone in proiezione futura.

Libri di testo adottati: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi – Volume 1 Autori: Biffaro e Labile - Edizioni Hoepli (ISBN 978 88 203 7226 2) Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi –Volume 2 Autori: Biffaro e Labile - Edizioni Hoepli (ISBN 978 88 203 7464 8)
Altri strumenti utilizzati: Lezioni in DaD a causa dell'emergenza Covid-19

Metodologie e strumenti: Lezione frontale/Lezione frontale dialogata } Didattica laboratoriale } Analisi e soluzione di problemi } Lavoro per progetti/gruppi di lavoro Attività collegate con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale, Libro di testo } Uso del computer e della rete web } Uso di video, lavagna luminosa, CD, LIM (Lezioni in DaD a causa dell'emergenza Covid-19 MISURAZIONE: Questionari Interrogazioni tradizionali Attività di ricerca } Relazioni } Esperienze di laboratorio } Problem solving } Esercitazioni guidate e/o in autonomia. Prove strutturate } Quesiti vero/falso θ Scelte multiple con alternativa di risposte esatte Prove semi-strutturate } Questionari

NUMERO DI VERIFICHE PER TRIMESTRE/PENTAMESTRE: 2 trimestre , 2 pentamestre

ATTIVITÀ DI RECUPERO Tempi Alla fine del 1° trimestre } Su richiesta degli studenti } (In accordo con quanto deciso in CdC Modalità } Ritornando sugli stessi argomenti con tutta la classe } Dichiarandosi disponibile ad attivare con l'autorizzazione del Dirigente Scolastico e dei relativi consigli di classe interventi in orario aggiuntivo sotto forma di: } sportello disciplinare } della stessa classe } appartenenti anche a classi diverse } lezione tradizionale con gruppi di studenti } della stessa classe } appartenenti anche a classi diverse θ Altro (specificare) In videoconferenze - DaD - a causa dell'emergenza Covid-19



UNITA' DIDATTICA 1. Sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro – L'antinfortunistica Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro. Il sistema di gestione per la qualità e la normativa di riferimento; strumenti per il controllo e miglioramento della qualità. Il linguaggio usato per la sicurezza: le norme di comportamento in laboratorio; la segnaletica; i dispositivi di protezione individuale, della macchina. La valutazione del rischio; i vari tipi di rischio; la normativa vigente ed Enti preposti. UNITA' DIDATTICA 2. Richiami di Fisica – Sistemi e organi per la trasmissione del moto I vettori; la rappresentazione grafica dei vettori; punto d'applicazione, modulo, direzione e verso; moltiplicazione di un vettore per uno scalare; la regola del parallelogramma; somma vettoriale. Il concetto di misura, approssimazione ed errore; le unità di misura fondamentali e derivate nel SI e in quello anglosassone; le conversioni tra grandezze e tra Sistemi di misura La massa e il centro di gravità o baricentro di un corpo; corpi non omogenei o non regolari. Le forze; la forza peso, le componenti lungo i tre assi; composizione e scomposizione di forze, momento e coppia, equilibrio di un sistema; principio d'inerzia; legge fondamentale del moto; principio di azione e reazione; le azioni e reazioni su un corpo in equilibrio. La risultante di un sistema di forze Moto rettilineo uniforme (definire e calcolare spazio, velocità e tempo); moto uniformemente accelerato; il moto rettilineo, il moto circolare uniforme e moto circolare uniformemente accelerato, i moti composti Leggi e principi della dinamica, principio di D'Alembert, forza centrifuga e centripeta, lavoro ed energia, la potenza nel caso di moto rettilineo e di moto rotatorio. Leve di primo genere, leve di secondo genere e leve di terzo genere. Carrucole, paranchi, verricello, argano, piano inclinato: caratteristiche, impiego e risoluzione grafico-analitica UNITA' DIDATTICA 3. Principi di elettrotecnica La corrente elettrica e il circuito elettrico elementare; corrente continua, tensione e resistenza; resistenze in serie, in parallelo e a stella; le leggi di ohm; le leggi di Kirchhoff; la potenza elettrica; il rendimento; la corrente alternata, induttore e condensatore; sistemi monofase e sistemi trifase; il campo magnetico e l'elettromagnetismo. Il trasformatore. Il motore Il laboratorio dolciario; i locali e le aree dedicate; norme igienico-sanitarie; la mescolatrice planetaria; l'impastatrice a bracci tuffanti; l'impastatrice a forcella; l'impastatrice a spirale; la raffinatrice a cilindri; la sfogliatrice; la cutter; gli armadi e le celle. UNITA' DIDATTICA 5. Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno Attrezzature per la cottura; attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare; il cioccolato, la temperatrice e la ricopritrice. UNITA' DIDATTICA 6. La logistica e l'organizzazione aziendale La logistica in ambito scientifico. L'impresa e l'organizzazione aziendale; l'avvio di un'impresa previa l'indagine di mercato; le risorse finanziarie, tecniche e umane; il prodotto come bene o servizio; demandare l'attività a imprese esterne o controllate; classificazione e tipologie di impresa; l'organigramma aziendale; personalizzazione del prodotto e volume di produzione (focus di processo e focus di prodotto); la distinta base; il ciclo di vita di un prodotto Il magazzino e la sua gestione; la ricezione merci, lo stoccaggio e la distribuzione (interna ed esterna); la referenza e le sue caratteristiche;



attività operative e spazi interni del magazzino; le soluzioni di stoccaggio; l'approvvigionamento; le scorte tipologie e criteri di allocazione nel magazzino; i semilavorati; Valore del magazzino; turnover del magazzino; le politiche di riordino e gli imprevisti; il piano di produzione; i costi fissi ed i costi variabili Tipologia e classificazione delle merci. Gli imballaggi, funzioni dell'imballaggio. I pallet e le unità di carico, i container. Il trasporto per conto proprio e conto terzi. Le informazioni, i processi logistici e le tecniche a supporto, la gestione delle informazioni con i codici a barre, e i sistemi RFID. Classificazione dei mezzi di movimentazione interna al magazzino: i trasportatori a rulli, a nastro, a catena, vibranti, e pneumatici. I carrelli elevatori; i sistemi di trasporto continuo. Ergonomia e movimentazione manuale dei carichi. Le merci pericolose e la loro gestione. La disposizione planimetrica dei macchinari; i tempi nei cicli produttive le tecniche di rilevamento; il Pert; il diagramma di Gantt. Utilizzo di software d'ausilio all'attività: excel, word e project

MATEMATICA

Prof.Ssa Giuliana Rosso

Libro di testo: Matematica in pratica, vol 4-5, Ilaria Fragni, Germano Pettarin, ed. Cedam scuola

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 ed utilizzarli per interpretare i dati che provengono da vari ambiti dell'attualità.

COMPETENZE

- Definire e classificare una funzione.
- Tracciare, per punti, il grafico di semplici funzioni.
- Riconoscere le proprietà di una funzione dal suo grafico.
- Applicare equazioni e disequazioni per determinare il dominio e il segno di una funzione algebrica.
- Definire l'operazione di limite nei vari casi.
- Definire il concetto di funzione continua.
- Calcolare semplici limiti di funzioni, applicando le regole dell'algebra dei limiti e risolvendo le forme di indecisione.
- Determinare gli asintoti di una funzione.
- Tracciare il grafico probabile di una funzione.
- Definire il concetto di derivata.
- Calcolare la derivata di una funzione, applicando le regole dell'algebra delle derivate.
- Conoscere il legame tra la derivata prima di una funzione e il crescere o il decrescere di quest'ultima.
- Analizzare i punti stazionari mediante lo studio del segno della derivata prima.
- Eseguire lo studio di una funzione completo di derivata prima e tracciarne il grafico.
- Saper cogliere il significato della derivata nell'interpretazione di grafici, con particolare riferimento agli ambiti della matematica della realtà

CONTENUTI





MODULO 0 ATTIVITA 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 infinito
- 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 cenni alle derivate successive.
- Derivate delle funzioni elementari: funzioni costanti, funzioni potenza, funzioni esponenziali e logaritmiche
- Algebra delle derivate: regole di derivazione

MODULO 2 LO STUDIO DI FUNZIONE

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

Schema generale per lo studio del grafico di una funzione:

- Classificazione della funzione, dominio, simmetrie, intersezioni con assi e segno della funzione
- Calcolo dei limiti agli estremi del dominio e definizione degli eventuali asintoti
- Determinazione della derivata prima della funzione ed analisi del segno della derivata
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Ricerca dei punti di estremo relativo mediante lo studio del segno della derivata prima
- Riepilogo delle informazioni mediante tracciamento del grafico e verifica della coerenza dei dati di cui ai punti precedenti
- Analisi di grafici assegnati al fine di reperire le informazioni chiave

SCANSIONE TEMPORALE

Trimestre: settembre-dicembre Moduli 0, 1

Pentamestre: gennaio-giugno Moduli 1, 2

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale Lavori di gruppo Esercitazioni guidate DAD

STRUMENTI

Libri di Testo Appunti Videolezioni

MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Impegno partecipazione ed interessi mostrati Studio responsabile e continuo Reale progresso rispetto alla preparazione iniziale Assiduità di frequenza e partecipazione a DAD Particolari condizioni personali dello studente Griglie di valutazione Altro



INTERVENTI DI RECUPERO

Recupero in itinere Corsi di recupero pomeridiani o Altro
autocorrezione attività a gruppi

A partire da fine Febbraio sono partite le attività da remoto, dapprima con la pubblicazione e la condivisione di materiale volto a garantire la continuità didattica sugli ultimi argomenti affrontati in classe, successivamente mediante videolezioni sulla piattaforma Teams messa a disposizione dall'Istituto.

Queste modalità hanno consentito di consolidare l'argomento derivate già iniziato fin dall'inizio del pentamestre e di agganciarlo allo studio di funzione, già intrapreso alla fine del quarto anno di corso.

L'utilizzo dei libri di testo è stato affiancato da materiale prodotto dall'insegnante e pubblicato in Aula virtuale, ulteriormente ampliato ed approfondito nel corso delle videolezioni in diretta. Sono state offerte possibilità di recupero in itinere attraverso compiti supplementari e lezioni di approfondimento in base alle specifiche esigenze della classe.

Si è lavorato in modo da avvicinare la matematica il più possibile alla realtà e la contingenza legata al Covid è diventata terreno di collegamento con gli argomenti trattati: in particolare le derivate si sono rivelate uno strumento potente ed adeguato per interpretare la mole di dati comunicati in svariate modalità dai media ed inerenti la diffusione del contagio.

Analogamente altri punti di contatto sono stati identificati in tutti i contesti della realtà in cui il gran numero di informazioni reperibili grazie anche ai mezzi messi a disposizione della tecnologia non sarebbero facilmente interpretabili se non attraverso il riconoscimento di trend ed aggregati.

SCIENZE MOTORIE

Prof.Ssa Elena Corsini

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 calcetto)

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 Scuol

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Libro di testo Cammisa F.-Matrisciano P.-Baccelli G., Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Tomo B. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ricettiva

Docente: Ivano Paola

OBIETTIVI (educativi)

Educazione alla cittadinanza globale
Educazione economica-finanziaria
Stimolo all'autoimprenditorialità

OBIETTIVI (didattici)

Essere in grado di distinguere le diverse categorie di costo
Saper effettuare il calcolo dei costi legati ad un prodotto o ad una produzione anche nell'ottica di individuare la base minima di redditività
Conoscere le dinamiche sottese al finanziamento delle attività aziendali
Essere in grado di comprendere un bilancio aziendale e le relazioni esistenti tra le sue voci

ARGOMENTI SVILUPPATI

U.D. L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

L'analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali pagg. 132-133-134 (comprese le definizioni di mark-up, sinergia, economia di scale. No approfondimento)

I costi fissi pagg. 134-135-136





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



I costi variabili pagg. 136-137-138 (no applicazioni)
Il costo totale e il costo medio unitario pag. 139 (no applicazioni)
Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario pag. 140
Calcolo di costi fissi e unitari – APPUNTI N. 1
I centri di costo, i costi speciali e i costi comuni pagg. 142-143
Le configurazioni di costo pagg. 145-146-147 (no applicazione)
Calcolo di configurazioni di costo – APPUNTI N. 2
La ripartizione dei costi comuni (cenni) pag. 148
La determinazione del prezzo (cenni) pag. 150
Il food & beverage cost pagg. 154-155-157-158 (no applicazioni)
Calcolo del food cost – APPUNTI N. 3
Il break even point pag. 159 (no applicazione ma in classe è stata proposta la relativa rappresentazione grafica)

U.D. BILANCIO E CONTABILITA'

Il bilancio d'esercizio: aspetti generali pag. 238;
Lo Stato patrimoniale pagg. 241-242-243 (sono state approfondite alcune delle più significative voci di Stato Patrimoniale riguardanti una piccola o media impresa). E' stato analizzato l'esempio di Stato Patrimoniale di pagg. 246-247;
Il Conto economico pagg. 248-249 (con esclusione dei risultati intermedi del Conto economico) -250-251 (sono state approfondite alcune delle più significative voci di Stato Patrimoniale riguardanti una piccola o media impresa, nonché la differenza tra risultato prima delle imposte e utile d'esercizio);
Il trattamento di fine rapporto pag. 220. E' stato proposto un esempio di incidenza del trattamento di fine rapporto sulle voci di bilancio – APPUNTI N. 6;
I fondi per rischi e oneri futuri e la svalutazione dei crediti pagg. 226-227
Le rimanenze di merci e l'ammortamento pag. 229 (no applicazione). E' stato proposto un esempio di incidenza del trattamento di fine rapporto sulle voci di bilancio – APPUNTI N. 7
I componenti della gestione straordinaria – APPUNTI N. 8
Esercizi in forma semplificata sul rapporto tra operazioni di gestione e bilancio – APPUNTI N. 9

L'attività didattica si è poi caratterizzata per lo svolgimento dei seguenti percorsi attinenti Cittadinanza e Costituzione:

Partecipazione alla 36^a edizione del concorso "Diventiamo Cittadini Europei";
Incontro con esponenti dell'ONG "VIS" e con esponente del gruppo locale dell'ONG "Emergency" con sintetico approfondimento dei concetti di Terzo Settore, ONG, ONLUS e volontariato;
Approfondimento sui temi della sostenibilità (deforestazione, sfide ambientali);
Approfondimento su COVID-19 ed effetti per l'economia. A tale approfondimento si collega in parte l'incontro col dott. Giorgio Vacchiano tenutosi in data 25 maggio 2020.

METODI, STRUMENTI E VALUTAZIONE

Lezione frontale
Incontri con esperti
Verifiche scritte

RELIGIONE CATTOLICA

Prof.Ssa Dellagiulia Piergiorgio

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO



QAIC / IT / 90603-A



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



Gli obiettivi specifici di apprendimento, nello spirito delle indicazioni nazionali e dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, sono essenziali e non esaustivi e sono declinati in conoscenze e abilità.

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto.

Conoscenze

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo;
- identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- scelte di vita, vocazione, professione;
- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Abilità

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;
- usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

CONTENUTI

MOD 1 RAPPORTO RAGIONE-FEDE

UD 1 Rapporto uomo-Dio: senso religioso, indifferenza, ateismo.

UD 2 Scienza, fede, conoscenza e ricerca del vero.

UD 3 Il problema del male e la responsabilità dell'uomo, la risposta delle religioni, le sfide della sofferenza e della morte alla luce dell'avvenimento cristiano.

Giudizio complessivo definito in base ad attenzione, interesse, partecipazione.

LINGUA FRANCESE

Prof.Ssa Chiara Campagna

Libro di testo « Saveurs de France » di I. Médeuf, B. Monaco, A.Bailly –Eurelle Edizioni

Fotocopie

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1 : REVISION GRAMMAIRE ET INTRODUCTION À LA FRANCE

U.D.1 : Les verbes : présent, imparfait, futur simple, passé composé, conditionnel, l'accord du participe passé

U.D.2 : La France physique et administrative, Les symboles de la France, La France gastronomique, Les produits français : la baguette, les fromages

U.D.3 : L'Ile-de-France et Paris, La gastronomie et les viennoiseries

MODULO 2

U.D. 1 : Les régions Bretagne et Normandie

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

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

MODULO 3



QAIC / IT / 90603-A

2014-2020



U.D.2 : Le foie gras

U.D.3 : La cuisson et la conservation : la cuisson, les méthodes de conservation modernes par la chaleur et par le froid.

MODULO 4

U.D.2 : L'huile d'olive

U.D.3 : Les OGM et le régime méditerranéen

MODULO 5

U.D.3 : L'hygiène alimentaire : Les toxi-infections, la salmonellose

Fotocopie

INGLESE:

Prof.Ssa Giuseppina Ballo

Libro di testo:AA.VV., Let's cook, Hoepli, 2016 DA VILLA, SBARBADA, MOORE, Verso le prove nazionali-Inglese, Eli, 2020

Obiettivi disciplinari: 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. Obiettivi minimi Esporre contenuti noti utilizzando un lessico semplice ma corretto ed esprimendo anche semplici opinioni personali; Utilizzare la lingua per veicolare contenuti disciplinari opportunamente semplificati e per ricercare informazioni attraverso fonti diverse; Raggiungere il livello di competenza comunicativa "B1" come da quadro di riferimento europeo. 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

Trimestre settembre-dicembre MODULO 1– Festive days Unit 1 Pagan and religious festivities Unit 2 Easter Unit 4 Halloween Unit 5 Thanksgiving Day Unit 6 Christmas Modulo 2: The Italian Tour Unit 1 Latium Unit 2 Campania Unit 3 Calabria Unit 4 Sicily Unit 5 Sardinia Pentamestre gennaio-giugno Modulo 4: International cooking Unit 1 Rice cultivation and cooking Unit 2 Malaysian and Vietnamese cuisines Unit 3 Spicy India Unit 4 Where does pizza come from?

Modulo 5: Geography and civilization Unit 1 Canada Geography Unit 2 Canadian Maple Modulo interdisciplinare: Food and health Unit 1 HACCP (page 27 "Let's cook") Unit 2 Food, Health and Fitness (page 338 "Let's cook") Unit 3 Food intolerances and allergies (page 344 "Let's cook") Unit 4 Eating disorders (page 345 "Let's cook")

METODOLOGIE:Lezione frontale Lavori di gruppo Esercitazioni guidate Brain Storming Strategie di lettura; Traduzione di testi dall'inglese all'italiano, esposizione orale di argomenti di studio; Controllo sistematico dei lavori svolti a casa e correzione comune; Prove formative prima dello svolgimento di test sommativi. **STRUMENTI** Libri di Testo Appunti Video/aula computer Utilizzo dei testi e dei CD abbinati; materiale autentico; materiale fotocopiato.



MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE: Impegno partecipazione ed interessi mostrati
Studio responsabile e continuo Reale progresso rispetto alla preparazione iniziale Assiduità di frequenza
scolastica Particolari condizioni personali dello studente Griglie di valutazione

Le verifiche saranno di tipo formativo e sommativo, sia scritte che orali. Per il trimestre, saranno svolte almeno tre prove di cui almeno due prove scritte (come concordato a livello di Collegio Docenti); per il pentamestre, almeno due prove scritte e due orali. **INTERVENTI DI RECUPERO** Recupero in itinere.

N.3 METODI E STRUMENTI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Ogni docente della classe a causa dell'emergenza sanitaria e per quanto di sua competenza, ha dovuto provvedere a rivedere e rimodulare la programmazione di classe, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, come è descritto dalle programmazioni sopra riportate. Sono comunque state adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze. Nel processo di insegnamento-apprendimento per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte e al primo trimestre, sono state effettuate lezioni frontali, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico e extrascolastico e dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, l'attività si è svolta in DAD (didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornale specializzati, materiale multimediali, soprattutto video, computer e LIM. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DAD: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione Office 365 Education, invio di materiale semplificato, mappe concettuali, power point, e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattica; ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la email istituzionale e tramite immagini, spiegazione di argomenti tramite audio, mappe concettuali, power point con audio. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona,, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza, alleggerito, esonerando gli alunni dal rigido rispetto delle scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza dei Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso di strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PDP redatti per il corrente anno scolastico, adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

N. 4 VERIFICHE E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 n. 388 del 17 marzo, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione-periodica e finale-degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati assegnati i seguenti criteri:

- **puntualità nella consegna**
- **esposizione delle modalità di lavoro**
- **capacità creativa**
- **capacità di ricerca, di navigazione e filtrazione dati, informazioni e contenuti digitali**
- **autonomia nell'organizzazione del lavoro**



- partecipazione
- capacità di argomentazione

spirito di iniziativa e produzione personale ed originale

- comprensione di un testo
- competenze professionali
- abilità professionali,
- conoscenze professionali.

In allegato viene anche riportata la griglia di valutazione approvata dal Collegio docenti e inserita nel PTOF, perchè utilizzata nel periodo precedente all'interruzione scolastica per emergenza sanitaria.

N.5 ATTIVITÀ SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO

ATTIVITÀ	DATA	ALLIEVI COINVOLTI
VISITA AL VITTORIALE DEGLI ITALIANI	15 novembre 2019	Tutta la classe (tre assenti)
VISIONE FILM "MIO FRATELLO RINCORRE I DINOSAURI"	19 dicembre 2019	Tutta la classe
INCONTRO CON LILIANA SEGRE	25 gennaio 2020	Tutta la classe
PROMEMORIA Aushwitz	Dal 13 al 19 febbraio 2020	Dieci allievi
PARTECIPAZIONE CONFERENZA SULLA TAVOLA PERIODICA CON ADRIANO ZECCHINA	21 novembre 2019	Due allievi

N.6 PROGETTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI

I docenti della classe non hanno posto in essere dei veri e propri progetti interdisciplinari ma hanno trattato, all'interno dei loro programmi didattici, delle tematiche comuni o affini che nel loro insieme possono definire dei percorsi interdisciplinari.

TITOLO	DISCIPLINE	ARGOMENTI SVOLTI
RISCHI, IGIENE E CONTROLLO DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio di gestione e organizzazione ristorativa settore Pasticceria	Haccp contaminazioni alimentari le regole di una corretta prassi di lavorazione frodi alimentari



	Francese	L'hygiène alimentaire : Les toxi-infections, la salmonellose
	Inglese	Food and health HACCP
LA CORRETTA ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ	Scienza dell'alimentazione Laboratorio di gestione e organizzazione ristorativa settore Pasticceria Diritto e tecniche amministrative Francese inglese	Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche Stili alimentari Disturbi del comportamento alimentare Allergie e intolleranze Menu per diversi stili alimentari Les OGM et le régime méditerranéen Food, Health and Fitness Eating disorders
DIVENTIAMO CITTADINI EUROPEI	Italiano e Storia Diritto e tecniche amministrative	CONCORSO: impegno dell'UE per lo sviluppo sostenibile (tre allievi vincitori)
ATTIVITÀ DI RECUPERO E/O ALLINEAMENTO ATTORNO ALLE TEMATICHE DI GESTIONE DEL MAGAZZINO	Diritto e tecniche amministrative Tecnologia e gestione dei processi produttivi	Richiami di meccanica e logistica con utilizzo di software dedicati in laboratorio Gestione contabile delle scorte



N. 7 PERCORSI ED ESPERIENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

ALLEGATO E

Attività	Ore svolte	Allievi coinvolti
<p>PACE E SOLIDARIETA'</p> <p>- Incontro esponenti ONG "VIS" (Volontari Italiani per lo sviluppo) in data 29 novembre 2019 sull'attività svolta da tale ONG a favore della popolazione palestinese</p> <p>– Incontro esponente Comitato Alba "Emergency" in data 13 dicembre 2019 attorno all'attività svolta dall'ONG "Emergency" nelle zone di guerra e nei Paesi in Via di Sviluppo.</p> <p>Sulla scorta di quest'incontro sono stati distribuiti alla classe degli appunti volti ad accennare ai concetti di Terzo Settore, ONG, ONLUS, Volontariato.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>Tutta la classe (un assente)</p> <p>Tutta la classe (cinque assenti)</p>
<p>IL SISTEMA ISTITUZIONALE ISTITUZIONALE</p> <p>Sono stati distribuiti e spiegati appunti volti a delineare funzione e aspetti caratterizzanti gli organi costituzionali dello Stato Italiano.</p>		<p>Tutta la classe</p>



<p>EDUCAZIONE AMBIENTALE E SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Sono stati distribuiti e spiegati appunti sulle seguenti tematiche: deforestazione ed importanza delle foreste, Economia Politica e sfide alimentari.</p> <p>Sempre all'interno di questo percorso può inquadrarsi la partecipazione della classe alla 36° edizione del concorso "Diventiamo Cittadini Europei" che prevedeva un elaborato attorno all'impegno dell'Unione Europea a tutela dell'ambiente.</p> <p>Ai fini della partecipazione al presente concorso sono stati distribuiti e spiegati degli appunti.</p> <p>Si segnala infine che tre studentesse partecipanti sono risultate tra i vincitori del concorso.</p>		<p>Tutta la classe</p>
<p>EPIDEMIA DA COVID-19 ED EFFETTI SULL'ECONOMIA</p> <p>Sono stati distribuiti e spiegati appunti volti a chiarire alcuni aspetti dell'epidemia da COVID-19 e ad evidenziare gli effetti della stessa sull'economia.</p> <p>A tali appunti si collega l'incontro in videoconferenza tenuto il 25 maggio col dott. Giorgio Vacchiano.</p>	<p>2</p>	<p>Tutta la classe</p>



N. 8 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Gli alunni hanno svolto le ore richieste dalla normativa ai fini dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO).

La maggior parte di queste ore sono state effettuate mediante tirocinio in azienda di cui gli studenti, ai fini dello svolgimento del colloquio d'esame, hanno prodotto o stanno producendo la relativa presentazione.

Viene accluso al Documento del Consiglio di Classe l'**allegato D** indicante le ore di PCTO svolte da ciascun allievo, nonché la votazione assegnata a ciascuno nell'ambito del contesto aziendale ove il tirocinio è stato svolto. A parte i tirocini in ambito aziendale, nel corso del triennio la classe ha svolto le seguenti iniziative di PCTO:

ATTIVITÀ	ORE SVOLTE	ALUNNI COINVOLTI
PON MONDO CANE	30	Da 5 a 10 allievi
PON SPORT	30	Da 5 a 10 allievi
PON DIRITTO	30	Da 5 a 10 allievi

N.9 SIMULAZIONE COLLOQUIO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

La simulazione del colloquio d'esame, come da circ 468 342a del 27/05/2020 Protocollo 0002412/2020, è finalizzata a coinvolgere un numero massimo di cinque studenti. L'adesione ad essa è stata concordata su base volontaria. La simulazione del colloquio si svolgerà nel mese di giugno, con ogni probabilità il 5 giugno nel pomeriggio, con la costituzione in Team del gruppo "2019-2020 Commissione Esame di Stato", alla presenza di tutta la classe e della commissione d'esame. L'ordinanza ministeriale n. 10 del 16/05/2020, concernente gli esami di Stato del secondo ciclo di istruzione, a.s. 2019/2020, all'art. 17 regola l'articolazione e le modalità di svolgimento delle prove d'esame, prevedendo i seguenti punti e la loro scansione:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo, individuate come oggetto della seconda prova. Gli allievi dovranno produrre un file di testo di 6000/10000 massimo di battute e/o un prodotto multimediale a scelta del candidato. Gli insegnanti delle discipline di indirizzo, Scienza e cultura degli alimenti e Laboratorio di gestione e organizzazione ristorativa settore Pasticceria, hanno assegnato un'unica tematica, che è stata così formulata: " Il candidato proponga una ricetta, dopo aver scelto una tra le diverse malattie o intolleranze, tra le allergie alimentari, tra le diverse tipologie dietetiche e le diete nelle diverse fasi della vita (gravidanza, infanzia, adolescenza, adulto, anziano), esponendo i divieti e le indicazioni alimentari, motivando la scelta della ricetta (la ricetta deve far parte dell'elaborato), valorizzando i prodotti del territorio (nazionale e/o internazionale) e di stagione (a scelta del candidato) e spiegando le regole di una corretta prassi igienica, applicata alla ricetta scelta e quindi idonea a prevenire un potenziale pericolo". **(allegato A)**". L'argomento assegnato alle studentesse e agli studenti è stato elaborato in modo da prevedere uno svolgimento fortemente personalizzato. L'elaborato è trasmesso da ciascun candidato ai docenti delle discipline di indirizzo rispettivamente di



Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di gestione e organizzazione ristorativa settore Pasticceria per posta elettronica istituzionale agli indirizzi di questi docenti delle discipline d'indirizzo. I docenti delle materie di indirizzo, Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di gestione e organizzazione ristorativa settore Pasticceria, sono incaricati di raccogliere gli elaborati degli studenti di tutta la classe ed effettuare l'invio entro il 15 giugno ore 9, come da circolare n. 465d del 25/05/2020 Protocollo 0002378/2020,

b) discussione di breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del 15 maggio in allegato. **(allegato B)**. L'insegnante di Lettere provvede ad individuare i testi per l'orale di ciascun candidato: il candidato sceglierà il testo con la modalità del sorteggio, cioè se i testi individuati sono cinque, il candidato sceglierà un numero da uno a cinque. L'insegnante produce le fotocopie dei testi oggetto di studio.

c) analisi da parte del candidato del materiale scelto dalla commissione in base all'art. 16, comma 3. Quindi la commissione d'esame deve predisporre un materiale personalizzato (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema), affrontabile da parte del candidato e finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, comprese anche quelle di indirizzo, e del loro rapporto interdisciplinare.

d) esposizione dell'esperienza PCTO mediante breve relazione e/o un elaborato multimediale, svolto nel percorso di studio **(allegato D)**;

e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione". **(allegato E)**



ELENCO ALLEGATI

ALLEGATO A: TITOLO ELABORATO
ALLEGATO B: ELENCO TESTI LETTERATURA ITALIANA
ALLEGATO C: ALLEGATO C
ALLEGATO D: PCTO
ALLEGATO E: PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
ALLEGATO F: ALLEGATO F
ALLEGATO H: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DA PTOF
ALLEGATO I: GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Gianluca Moretti

APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- 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;
- LEGGE n. 8 del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";
- DPCM 26 aprile 2020.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "Vespa 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>



QAIC / IT / 90603-A