

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Ministero dell'istruzione e del merito  
**Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli**

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: [www.istitutograziellafumagalli.edu.it](http://www.istitutograziellafumagalli.edu.it)

PEO: [lcrc02000l@istruzione.it](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) PEC: [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

C.F. 94024420138

TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO 2023/24

### CLASSE 5 D

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE: CUCINA**

**OPZIONE: PRODUZIONI DOLCIARIE E ARTIGIANALI**

Approvato il 7 maggio 2024

Affisso all'albo il 15 maggio 2024

**Docente Coordinatore di classe: Prof. Giuseppe Lorefica**

**Dirigente scolastico: Prof. Dario Maria Crippa**

### INDICE

#### PARTE PRIMA: L'ISTITUTO

- L'Istituto, breve storia p. 3
- Principi guida e PTOF p. 4
- Risultati di apprendimento p. 4
- Profilo atteso in uscita p. 6
- Quadri orari del quinquennio p. 7
- Criteri di valutazione p. 8
- Indicatori e criteri di misurazione p. 9
- Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento p. 10
- Criteri per l'attribuzione del credito scolastico p. 10

## **PARTE SECONDA: LA CLASSE**

- Breve storia e presentazione della classe	p.	11
- Recupero e potenziamento	p.	12
- Competenze quinto anno	p.	13
- Attività curriculari ed extracurriculari	p.	15
- Altre attività previste dal PTOF	p.	15
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'Orientamento	p.	17
- Educazione Civica	p.	19
- Il Consiglio di Classe	p.	22

## **PARTE TERZA: I PROGRAMMI**

- Italiano	p.	24
- Storia	p.	28
- Matematica	p.	32
- IRC	p.	35
- Lingua e cultura francese	p.	37
- Lingua inglese	p.	40
- Laboratorio di prodotti dolciari	p.	44
- Scienze e cultura dell'alimentazione	p.	50
- Scienze motorie	p.	54
- TGOPP	p.	56
- Diritto e Tecnica amministrativa	p.	58

## **ALLEGATI:**

- Relazione di presentazione dei candidati con disabilità, DSA o altri BES
- Simulazione prima prova e griglie di valutazione-
- Simulazione seconda prova e griglia di valutazione
- Composizione del Consiglio di classe di 5D

## PARTE PRIMA

### L'ISTITUTO: BREVE STORIA

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito alla istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza", questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019, con la riforma degli Istituti Professionali, vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi attivi, che hanno assunto le seguenti denominazioni: Servizi commerciali; Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Inoltre, sono state applicate alcune modifiche nei quadri orari.

Con l'anno scolastico 2022/2023 si è conclusa l'offerta del corso per i Servizi Commerciali, in seguito alla contrazione subita nel tempo per la forte concorrenza degli Istituti Tecnici. In previsione di ciò, lo scorso anno, in seguito ad un'accurata analisi dei bisogni del territorio, è stato deciso di dare vita all'indirizzo di studi "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", la cui classe prima ha visto la luce all'inizio del corrente anno scolastico.

## **PRINCIPI GUIDA E PTOF**

L'Istituto propone un'offerta formativa in grado di contribuire, in una sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni, e attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità e capaci di sapersi orientare nella multiforme società contemporanea.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
  - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
  - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
  - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
  - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
5. Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE**

Il Tecnico dei "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. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e

professionali.

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

### **Area di indirizzo**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il

patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-mozione del *Made in Italy*. vendita dei servizi e dei prodotti.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

#### **Articolazione "Enogastronomia settore cucina" - Codice Ateco I 56.10.11 – I 56.10.30**

Nell'articolazione "Enogastronomia" ed "Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali", 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.

#### **PROFILO ATTESO IN USCITA**

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica. Il Diplomato 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. In particolare, è in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Sa applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, anche in due lingue straniere. È in grado di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Sa 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.

## QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL QUINQUENNIO

**Insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi**

**18 ore settimanali nel biennio – 14 ore settimanali nel triennio**

Insegnamenti	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1

### Biennio comune - 14 ore settimanali

Gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne, una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

Insegnamenti	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>
Francese	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	-	3
Alimentazione	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	3
Accoglienza	3	2
<b>Compresenze</b>		
Lab TIC	1	3
Cucina	2	3
Lab Chimica	3	

## Triennio – Area di indirizzo – 18 ore

OPZIONE PASTICCERIA E ARTI BIANCHE			
Insegnamenti	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio Pasticceria e arti bianche	6	5	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	2
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Compresenze			
Laboratorio enogastronomia cucina	1	1	1

### CRITERI DI VALUTAZIONE

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

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
  - esprimere valutazioni motivate;
  - compiere analisi in modo autonomo;
  - affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

## INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
10 - 9	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono, al termine dell'anno scolastico, l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di Educazione civica e di Comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
  - Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)
- Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
    - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
    - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
    - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
    - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
    - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

## PARTE SECONDA

### BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 D è composta da 14 studenti, 10 femmine e 4 maschi, ed è cambiata nella composizione nel corso dei cinque anni. Rispetto al gruppo classe originario, così come costituito all'inizio del secondo triennio, composto da 17 alunni, un'alunna si è ritirata anzitempo nel corso del terzo anno, un'altra alunna si è trasferita presso altra istituzione scolastica alla fine del terzo anno; altre due studentesse non sono state ammesse al termine del quarto anno.

Nel corso del terzo anno (a.s. 2021/22), la classe ha ospitato per tutto il secondo quadrimestre uno studente austriaco, nell'ambito di un progetto Erasmus di mobilità culturale. In quello stesso anno scolastico, nell'allora 3D è stato inserito, negli ultimi mesi di attività didattica e solo per quel periodo, uno studente ucraino, nell'ambito degli accordi tra le nazioni europee seguite all'inizio del conflitto in Ucraina. All'inizio dell'a.s. 2022/23, un'alunna della classe ha preso parte ad un progetto di scambio culturale internazionale, frequentando l'intero primo trimestre in una scuola in Serbia. Nel presente anno scolastico, è stata inserita nell'attuale 5D una studentessa proveniente da un percorso di studi di istruzione e formazione professionale.

Dal punto di vista dei docenti, la continuità didattica nel triennio è stata garantita nella maggior parte delle discipline (Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Scienze e cultura degli alimenti, Laboratorio di pasticceria). Di conseguenza, la partecipazione al dialogo educativo è stata abbastanza costruttiva e gli studenti hanno accolto generalmente con un discreto interesse e disponibilità le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti. Per l'eventuale presenza nel gruppo classe di alunni in situazione di Bisogno Educativo Speciale, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda all'allegato riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Nel corso del triennio, la classe è stata caratterizzata da una frequenza scolastica abbastanza regolare; ciò nonostante, diversi alunni non hanno sviluppato un metodo di studio efficace e funzionale, anche a causa di una scarsa rielaborazione domestica. Differenti sono i livelli raggiunti rispetto all'impegno, alla partecipazione, al comportamento ed ai traguardi.

Un piccolo gruppetto di alunni ha dimostrato motivazione, distinguendosi per l'impegno nello studio individuale, per la partecipazione e per l'interesse verso gli argomenti proposti, sviluppando discrete capacità di rielaborazione e riuscendo, di conseguenza, a perseguire buoni risultati.

Un gruppo consistente si attesta, invece, su livelli medio-bassi di conoscenze e competenze, mostrando un atteggiamento poco attivo e motivato e lacune pregresse in una o più discipline mai pienamente colmate, oltre che un'applicazione carente; per questi alunni lo studio è selettivo ed è finalizzato alle verifiche e alle interrogazioni, quindi assolutamente limitato nel tempo, nonostante il costante invito da parte dei docenti a mettere in pratica un metodo di studio maturo e responsabile. L'atteggiamento non è diverso nelle discipline laboratoriali.

## **STRATEGIE PER IL RECUPERO**

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento, i docenti si sono impegnati a favorire la partecipazione attiva e motivata dell'intero gruppo classe al dialogo educativo, calibrando adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della Classe. Sono state utilizzate varie strategie metodologiche ritenute funzionali per il recupero delle lacune e per il raggiungimento del successo formativo degli studenti. Ogni docente ha adottato gli strumenti che ha ritenuto più opportuni a seconda del periodo dell'anno, del numero degli alunni coinvolti e della gravità delle lacune. Le modalità di recupero più comuni sono state il recupero in itinere, i corsi di recupero, lo studio individuale. Oltre a ciò, i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate. A conclusione degli interventi messi in atto nelle discipline in cui erano state registrate delle carenze alla fine del primo quadrimestre sono state somministrate delle verifiche utili a valutare il recupero delle insufficienze.

## **INIZIATIVE PER IL POTENZIAMENTO**

Nell'arco del triennio (terzo e quarto anno) sono state previste attività di potenziamento della lingua inglese per fare fronte, almeno in parte, alla riduzione oraria da 3 a 2 ore settimanali di lingua straniera, prevista dall'ordinamento dei Nuovi Professionali. Nello specifico, nelle classi terza e quarta è stata proposta un'ora di potenziamento/recupero linguistico in lingua inglese. In classe quinta è stato attivato un corso di recupero sulle competenze di base in matematica, anche in preparazione al colloquio orale per l'esame di stato. È stato, inoltre, attivato un corso pomeridiano per la corretta ed efficace costruzione di mappe per lo studio individuale.

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

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

<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP</b>	<b>COMPETENZE TRASVERSALI</b>
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p><b>Area dell'istruzione generale.</b> <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u> <u>(Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di</p>

<p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico- culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.</p> <p>Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u></p> <p>Comprendere critica della dimensione teorico- culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p><b>Area d'indirizzo</b></p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
--	---

## **OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI**

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello discreto per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

## **ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI**

Nel corso dell'anno scolastico la Classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica, di Educazione alla legalità e di PCTO, illustrate nel dettaglio in questo documento nelle sezioni dedicate.

## **ALTRE ATTIVITÀ PREVISTE DAL PTOF**

- Educazione civica: il 19 settembre, in occasione della Giornata della legalità e della trasparenza, una delegazione della classe ha partecipato alla conferenza promossa dall'Amministrazione comunale di Casatenovo, tenuta dall'ex magistrato Gherardo Colombo.
- Nell'ambito del PCTO, il 27 ottobre si è tenuto un incontro con l'ATS Brianza sul progetto "City for Care": la cura degli anziani, l'invecchiamento attivo nello sviluppo nella pianificazione delle città del futuro. La conferenza tenuta dalla prof.ssa Ramona De Amicis, ha sviluppato la tematica sull'"Alimentazione per la prevenzione del diabete e malattie neurologiche". A completamento del percorso iniziato nel mese di ottobre e concluso a novembre è stata sviluppata un'UdA che, ha potenziato le conoscenze e competenze degli alunni che si sono cimentati nella realizzazione di piatti, cocktail e di video ricette pubblicati su vari canali promozionali di ATS.
- Nell'ambito del progetto plurisettimanale di scienze motorie il 28 ottobre si è aperta l'iniziativa per le classi quinte che ha previsto una prima lezione di trekking a Montevecchia. Il 16 dicembre si è tenuta la seconda iniziativa attraverso l'attività di Karate, inoltre, gli alunni hanno partecipato all'incontro con il dott. Marco Pozzi sul tema "Stili di vita, comportamenti sani e a rischio. L'incontro promosso dal progetto scuola Avis ha avuto lo scopo di sensibilizzare gli studenti all'importanza della donazione. Il 10 febbraio è seguita la terza iniziativa, le attività previste riguardavano esercitazioni di Muay Thai con il maestro Capone, corso di formazione sull'uso DAE, lezione di Zumba Fitness. Sabato 18 e 25 maggio, le attività proposte saranno il corso di difesa personale tenuto dalla specialista Sara Casiraghi e il corso per arbitro di calcio, questi ultimi due incontri hanno completato il progetto di inizio anno.
- Nell'ambito del PCTO, il 9 novembre si è tenuto un incontro con la CCIAA di Lecco avente ad oggetto "Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici/casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni".
- Educazione civica, Il 24 novembre in prossimità della Giornata internazionale contro la violenza sulle donne gli alunni hanno partecipato alla rappresentazione teatrale "Frammenti di donna" della compagnia "Greco in movimento" presso il Pala Bachelet di Oggiono.
- Il 28 novembre presso l'area esterna prospiciente l'ingresso laterale la classe ha partecipato ad un momento di raccoglimento e riflessione sui fatti di violenza nei confronti delle donne. Tutti gli alunni dell'Istituto Fumagalli si sono adoperati nella creazione di raffigurazioni

grafiche, nella scelta di alcune letture significative, inoltre sono state ricordate tutte le vittime di femminicidio degli ultimi vent'anni, l'incontro si è concluso con una coreografia che riproduceva un No umano in risposta alla scia di violenza culminata nella morte di Giulia Cecchettin.

- Nell'ambito del PCTO, il 20 dicembre gli alunni parteciperanno all'incontro con la CGIL, sulla tematica "Il mercato del lavoro".
- L'1 dicembre in riferimento alla **Giornata internazionale contro la violenza sulle donne** gli alunni hanno partecipato alla visione del film "C'è ancora domani" presso l'Auditorium di Casatenovo.
- Educazione civica, il 13 dicembre, gli studenti hanno partecipato all'incontro presso la Sala Consiliare del Comune di Casatenovo, con Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell'associazione "L'Altra Metà del Cielo -Telefono Donna" di Merate. La conferenza ha sviluppato la tematica della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.
- Nell'ambito del PCTO, il 20 dicembre gli studenti hanno partecipato all'incontro promosso dalla CGIL sul tema "nuovi contratti e vecchi trucchi".
- Educazione civica "Parità di genere e violenza di genere", gli alunni hanno partecipato all'incontro giorno 19 gennaio, sul tema discriminazione di genere in ambito lavorativo, con l'avvocato Monica Rosano e la Consigliera di parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciambrone.
- Nell'ambito del PCTO incontro 12 febbraio con gli Enti del Welfare, UST della Provincia di Lecco.
- Nell'ambito del PCTO 18 marzo Redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro promosso da Piazza l'Idea Fab Lab di Retesalute.
- Educazione civica: "Informazione e Disinformazione" mercoledì 20 marzo, gli alunni hanno partecipato all'incontro sul tema "Fake news e l'uso dei social media" con il giornalista Paolo Ferrario del giornale "Avvenire".
- Nell'ambito delle attività di Orientamento gli studenti hanno partecipato nella mattinata del 5 aprile all'incontro per l'Orientamento Post diploma con la Responsabile dell'ENAIP Lombardia, Ghisleni Elisa.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

### CONSIDERAZIONI GENERALI

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

#### COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

##### Settore Cucina:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- realizzare piatti con i prodotti del territorio
- progettare menù per tipologie di eventi
- organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sui luoghi di lavoro

#### ATTIVITÀ SVOLTE

Il PCTO si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, quali:

testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), formazione di base in materia di sicurezza sul lavoro (4 ore – classe terza); stage orientativo (classe terza, 120 ore minimo) e stage

formativo (classe quarta, ore 160 minimo), realizzazione di progetti di ricerca-azione (durante tutto il triennio). Partecipazione ad eventi sul territorio.

Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.

Per alcuni dei temi analizzati la trattazione è stata integrata da progetti di ricerca-azione che hanno visto gli alunni collaborare di volta in volta con enti del territorio, partecipando attivamente nella produzione di prodotti turistici.

Durante il terzo anno la classe ha partecipato al progetto Ecoschool patrocinato dalla CCIAA di Como.

Durante il quarto anno scolastico nel mese di dicembre, la classe ha partecipato all'incontro sull'iscrizione delle società presso il PRI a cura della CCIAA di Lecco.

Durante il quinto anno scolastico, gli alunni hanno partecipato all'incontro promosso dall'ATS Brianza tenuto dalla prof.ssa Ramona De Amicis

Hanno inoltre partecipato:

- 9 Novembre 2023 all'intervento della CCIAA di Lecco sulla redazione del *business plan* predisponendo poi a gruppi dei piani d'impresa
- Incontro 20 dicembre con la CGIL, sulla tematica "Il mercato del lavoro
- 12 febbraio con gli Enti del Welfare, UST della Provincia di Lecco
- 18 marzo Redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro promosso da Piazza l'Idea Fab Lab di Retesalute
- Incontro IFTS – SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE – Post Diploma (5 aprile 1 ora).

## INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C. prof.ssa Maria Monica Maggioni

### Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica. Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

*"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona".*

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

### Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

Durante il quarto anno di corso, coincidente con il terzo anno di attuazione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, la Classe ha affrontato le seguenti UDA;

- primo trimestre "Educazione alla legalità e contrasto alle ecomafie", in collaborazione con la rete CPL di Lecco e Legambiente Lombardia;
- pentamestre: "Progetto regionale di Educazione stradale", che ha previsto incontri con gli esperti, Forze dell'Ordine. e con i Vigili del Fuoco di Merate.

Nel trimestre, a chiusura del triennio delle attività della rete CPL una delegazione di alunni ha partecipato alla camminata "Da Fiore al Giglio-Legalità in cammino". Il percorso ha permesso loro di vedere due beni confiscati alla 'ndrangheta e restituiti alla collettività come beni comuni: la pizzeria "Fiore" e il Centro sociale per anziani "Il Giglio".

Inoltre gli studenti hanno preso parte all'incontro/testimonianza con **Calogero Germanà collaboratore di Paolo Borsellino ed ex Questore di Piacenza**, in occasione della quale il relatore ha raccontato la sua esperienza lavorativa con il magistrato Paolo Borsellino e dell'agguato mafioso subito nel 1992.

Il percorso di ed. stradale ha visto l'intervento dei Vigili del fuoco di Merate che hanno affrontato: la tematica della sicurezza nella guida, nell'ambito del progetto "Lasciati guidare 2022".

Saranno presenti testimoni diretti di due associazioni di Vittime della Strada. Inoltre gli alunni proseguiranno le attività con l'Associazione La Strada sul tema "viaggio alla ricerca del senso della strada" e con la Polizia Locale sull'argomento "guida e alcool".

### Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d'Istituto sono state svolte le seguenti Uda trasversali:

- primo quadrimestre, “Parità di genere e violenza”.
- secondo quadrimestre, “Informazione e disinformazione”;

## **COMPETENZE RAGGIUNTE**

### **UDA “Parità di genere e violenza di genere”**

- Adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociale ed economici e formulare risposte personali argomentate.

### **UDA “Informazione e disinformazione”**

- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- Comprendere l’importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale *condicio sine qua non* per l’esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- Comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

## **ABILITÀ RAGGIUNTE**

### **UDA “Parità di genere e violenza di genere”**

- Saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all’uguaglianza e alla parità di genere;
- Saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- Partecipare al dibattito culturale.

### **UDA “Informazione e disinformazione “**

- Riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- Distinguere la fondatezza delle news;
- Esercitare i diritti di cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- Partecipare al dibattito culturale.

### **Interventi di soggetti esterni, con ricaduta nei percorsi di Educazione civica ed Educazione alla Legalità**

- Il 19 settembre in occasione della Giornata della legalità e della trasparenza, una delegazione della classe, ha partecipato alla conferenza promossa dall’Amministrazione comunale di Casatenovo tenuta dall’ex magistrato Gherardo Colombo
- Il 13 dicembre, gli studenti hanno partecipato all’incontro presso la Sala Consiliare del Comune di Casatenovo, con Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell’associazione “L’Altra Metà del Cielo -Telefono Donna” di Merate. La conferenza ha sviluppato la tematica della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.

- Il 19 gennaio gli alunni hanno partecipato all'incontro giorno sul tema discriminazione di genere in ambito lavorativo, con l'avvocato Monica Rosano e la Consigliera di parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciambrone
- Mercoledì 20 marzo, gli alunni hanno partecipato all'incontro sul tema "Fake news e l'uso dei social media" con il giornalista Paolo Ferrario del giornale "Avvenire"
- Partecipazione nella mattinata del 5 aprile all'incontro per l'Orientamento Post diploma con la Responsabile dell'ENAIP Lombardia, Ghisleni Elisa. L'incontro consentirà agli alunni di acquisire una specializzazione tecnica attraverso un percorso di apprendistato che prevede l'alternanza tra studio e lavoro mediante la definizione di un progetto formativo.

**Strumenti didattici:** materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

**Numero di ore annue: 33**

**Metodologie adottate:** lezioni frontali, lezioni partecipate, brain storming, lavori di gruppo, dibattito.

**Verifiche:** le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

**Criteri di valutazione:**

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

### **CONTENUTI SVOLTI**

Per i contenuti svolti si vedano le schede delle singole discipline.

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE 5D**

Docente	Materia	CONTINUITÀ 4°e 5°anno
Lorefice Giuseppe (Coordinatore)	Italiano e Storia	SI
Nuzzi Monica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI
Rimoldi Maria Laura Letizia	Francese	SI
Pistis Tamara Emi	Inglese	SI
Reali Stefania	Matematica	SI
Maggioni Maria Monica	Diritto e tecnica amministrativa	SI
Buoncore Valentino	Lab. Prodotti dolciari	SI
Beretta Andrea	Scienze Motorie	NO
Lavazza Maria Carla Michela	TGOPP	SI
Panuccio Andrea	IRC	NO
Francescon Carola	Sostegno	NO
Lupo Vittorio	Sostegno	SI
Rosella Francesco	Sostegno	NO

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO**

DISCIPLINE	DOCENTI		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano e Storia	Lorefice Giuseppe	Lorefice Giuseppe	Lorefice Giuseppe
Francese	Facchinetti Erika Mara	Rimoldi M. L. Letizia	Rimoldi M. L. Letizia
Inglese	Pistis Tamara Emi	Pistis Tamara Emi	Pistis Tamara Emi
Matematica	Reali Stefania	Reali Stefania	Reali Stefania
Scienze Motorie	Sabatino Giambattista	Sabatino Giambattista	Beretta Andrea
Scienze e cultura	Nuzzi Monica	Nuzzi Monica	Nuzzi Monica

dell'alimentazione			
IRC	Vignaroli Laura	Vignaroli Laura	Anastasi don Antonio / Panuccio Andrea
Diritto e tecnica amministrativa	Pasquini Giovanni	De Grisantis Valery / Maggioni M. Monica	Maggioni M. Monica
Lab. di pasticceria	Buoncore Valentino	Buoncore Valentino	Buoncore Valentino
TGOPP	-----	Lavazza M.C. Michela	Lavazza M.C. Michela
Spagnolo	Pitton Michela	Pulici Anna	-----
Sostegno	D'Antona Giusy	Francescon Carola	Francescon Carola
Sostegno	Gigliotti Angela	Lupo Vittorio	Lupo Vittorio
Sostegno	Pace Nicola	Rosella Francesco	Rosella Francecso
Sostegno	Pepe Rosario	Maggio Enzo	
Sostegno	Taioli Francesca	Pescosolido Sabrina	
Sostegno	Simone Ilaria		

## PARTE TERZA

### PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

#### SCHEDA DI ITALIANO

**Docente:** prof. Loreface Giuseppe

**Presentazione della classe:** la classe è composta da 14 alunni, di cui 10 femmine e 4 maschi. Sono presenti due alunni DA, di cui uno segue un PEI ad obiettivi differenziati ed un'alunna con PEI per obiettivi minimi. Un'alunna si è aggiunta all'inizio dell'ultimo anno scolastico, proveniente da un percorso di istruzione e formazione professionale.

Nel complesso, la classe segue le lezioni di Letteratura italiana con attenzione, non ci sono elementi di disturbo, anche se scarsa è la partecipazione spontanea durante le spiegazioni, se non sotto pressante stimolo dello stesso. Le indicazioni del docente vengono generalmente eseguite in modo puntuale, anche se gli esiti non sempre sono soddisfacenti. La preparazione di base della classe è discreta. Si nota una certa difficoltà nell'elaborazione e nell'espressione di riflessioni personali, inerenti gli argomenti di studio, ma anche le grandi tematiche di attualità che di volta in volta vengono affrontate in collegamento con gli argomenti della lezione, attualità che gli studenti sembrano completamente ignorare, tranne un piccolo gruppetto sempre partecipe delle tematiche soprattutto politiche del panorama sociale italiano. La medesima difficoltà di riflessione critica si manifesta nella produzione scritta, dove si accompagna a carenze morfo-sintattiche e lessicali pregresse e in diversi casi stratificate.

**Competenze e abilità raggiunte:** nel complesso, gli alunni sono in grado di identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed europea dalla seconda metà dell'Ottocento fino alla metà del Novecento. Relativamente a quest'arco cronologico, alcuni studenti riescono ad individuare quali autori e quali opere letterarie sono risultati caratterizzanti una determinata fase culturale.

Gli alunni sono in grado, generalmente, di argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate, redigono testi espositivi ed argomentativi su specifiche tematiche proposte, identificano, talvolta con fatica, le relazioni esistenti tra diverse espressioni culturali e letterarie.

**Metodologie adottate:** nel corso dell'anno scolastico sono state messe in campo diverse metodologie didattiche, dalle più tradizionali lezione frontale, dialogata e integrata, a quelle più di tendenza, come il brain storming, problem solving, didattica laboratoriale, passando per le esercitazioni guidate e i lavori di gruppo. Con regolarità sono stati suggeriti compiti per casa. Talvolta sono stati assegnati agli alunni degli argomenti da studiare in autonomia. È stata sempre prediletta e praticata la lettura diretta dei testi in classe, accompagnata dall'analisi e interpretazione degli stessi, con momenti collettivi di riflessioni su tematiche di attualità. In alcuni casi sono stati visionati anche dei film in classe.

**Testi adottati:** A. RONCORONI ET ALII, *Le porte della letteratura (vol. 3)*, Mondadori Education, 2017.

**Altri strumenti didattici:** materiale digitale, audiovisivi, Google Classroom, LIM.

**Numero di ore settimanali:** 4

**Verifiche:** la verifica degli apprendimenti è stata condotta mediante interrogazioni orali lunghe, prove scritte strutturate e semi-strutturate, produzione di testi scritti sulla base di indicazioni precise, ricerche.

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRIMO QUADRIMESTRE

- Positivismo, Naturalismo, Verismo

- Giovanni Verga

Lecture:

- *I Malavoglia* (brani scelti: "La famiglia Malavoglia", "Il contrasto tra nonno e nipote", "L'addio di 'Ntoni")

- *La morte di Gesualdo*

- Luigi Capuana

Lecture:

- *Il medico dei poveri*

- Decadentismo e Simbolismo

- Charles Baudelaire

Lecture:

- *Corrispondenze*

- *L'albatro*

- Oscar Wilde

Lecture:

- *La bellezza come unico valore* da "Il ritratto di Dorian Grey"

- Giovanni Pascoli

Lecture:

- *Il fanciullino*
  - *Lavandare*
  - *Nebbia*
  - *Il gelsomino notturno*
  
- Giosuè Carducci  
 Letture:
  - *Traversando la Maremma toscana*

## SECONDO QUADRIMESTRE

- Gabriele D'Annunzio  
 Letture:
  - *L'attesa dell'amante* dal romanzo "Il piacere"
  - *La pioggia nel pineto*
  
- Futurismo e Crepuscolarismo
  
- Filippo Tommaso Marinetti  
 Letture:
  - *Manifesto del Futurismo*
  - *Manifesto tecnico della letteratura futurista*
  - *Il bombardamento di Adrianopoli*
  
- Aldo Palazzeschi  
 Letture:
  - *E lasciatemi divertire*

### Il romanzo europeo di fine Ottocento

- Marcel Proust  
 Letture:
  - *La madeleine*
  
- Franz Kafka  
 Letture:
  - *Il risveglio di Gregor*
  
- Luigi Pirandello  
 Letture:
  - *L'umorismo*
  - *Un piccolo difetto*, tratto dal romanzo "Uno, nessuno e centomila" (cap. I)
  - *La nascita di Adriano Meis*, tratto dal romanzo "Il fu Mattia Pascal"
  - *Il treno ha fischiato*

- *La patente*

- Italo Svevo

Lecture:

- *L'ultima sigaretta*, tratto dal romanzo "La coscienza di Zeno"

- *Lo schiaffo del padre*, tratto dal romanzo "La coscienza di Zeno"

- Giuseppe Ungaretti

Lecture:

- *Veglia*

- *Fratelli*

- *Soldati*

- *Sono una creatura*

- *Mattina*

- L'Ermetismo

- Salvatore Quasimodo

Lecture:

- *Ed è subito sera*

- *Alle fronde dei salici*

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

- Eugenio Montale

Lecture:

- *Non chiederci la parola*

- *Merigiare pallido e assorto*

- *Spesso il male di vivere ho incontrato*

- Il Neorealismo

- Cesare Pavese

Lecture:

- *E dei caduti che facciamo?* (da "La casa in collina")

## SCHEDA DI STORIA

**Docente: prof. Loreface Giuseppe**

### **Presentazione della classe:**

La classe è composta da 14 alunni, di cui 10 femmine e 4 maschi. Sono presenti due alunni DA, di cui uno segue un PEI ad obiettivi differenziati ed un'alunna con PEI per obiettivi minimi. Nel complesso, la classe segue le lezioni di Storia con attenzione, non ci sono elementi di disturbo, anche se scarsa è la partecipazione spontanea all'interazione col docente, se non sotto pressante stimolo dello stesso. Le indicazioni del docente vengono generalmente eseguite in modo puntuale, anche se gli esiti non sempre sono soddisfacenti. La preparazione di base della classe è discreta. Si nota una certa difficoltà nell'elaborazione e nell'espressione di riflessioni personali, inerenti gli argomenti di studio, ma anche le grandi tematiche di attualità che di volta in volta vengono affrontate in collegamento con gli argomenti della lezione, attualità che gli studenti sembrano completamente ignorare, tranne un piccolo gruppetto sempre partecipe delle tematiche soprattutto politiche del panorama sociale italiano. La medesima difficoltà di riflessione critica si manifesta nella produzione scritta, dove si accompagna a carenze morfo-sintattiche e lessicali pregresse e in diversi casi stratificate.

### **Competenze e abilità raggiunte:**

Nel complesso, gli alunni con fatica cercano di ricostruire i processi di trasformazione nel passaggio tra le varie epoche storiche, individuando elementi di persistenza e di discontinuità; guidati, riconoscono la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuano i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali, riconoscono contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Il linguaggio adoperato tende a fare uso di un lessico di base delle scienze storico-sociali.

### **Metodologie adottate:**

Nel corso dell'anno scolastico sono state messe in campo diverse metodologie didattiche, dalle più tradizionali lezione frontale, dialogata e integrata, a quelle più di tendenza, come il brain storming, problem solving, didattica laboratoriale, passando per le esercitazioni guidate e lavori di gruppo. Talvolta sono stati assegnati agli alunni degli argomenti da studiare in autonomia. In diverse circostanze le lezioni sono state supportate dalla visione di video documentaristici.

**Testi adottati:** DE VECCHI – GIOVANNETTI, *La nostra avventura (vol. 3)*, Pearson, 2016.

**Altri strumenti didattici:** materiale digitale, audiovisivi, Google Classroom, LIM.

**Numero di ore settimanali:** 2

**Verifiche:** la verifica degli apprendimenti è stata condotta mediante interrogazioni orali lunghe, prove scritte strutturate e semi-strutturate, produzione di testi scritti sulla base di indicazioni precise, ricerche.

**Criteria di valutazione:**

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

**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE**

- L'Unità di Italia  
I problemi dell'Italia postunitaria
  
- Sviluppo industriale e società di massa
  
- Le potenze europee tra Otto e Novecento
  
- L'età giolittiana  
Riforme sociali  
Differenze fra nord e sud  
Colonialismo
  
- La prima guerra mondiale  
Le cause di lungo periodo della Prima Guerra Mondiale  
Una guerra di trincea  
L'Italia divisa tra neutralisti ed interventisti  
La svolta del 1917 e la fine della guerra  
Il ritiro della Russia  
La disfatta di Caporetto  
L'entrata in guerra degli Stati Uniti
  
- La Conferenza di Parigi  
I punti di Wilson  
La punizione della Germania  
Il genocidio degli armeni

**SECONDO QUADRIMESTRE**

- La crisi del dopoguerra in Italia  
Il biennio rosso  
L'impresa di Fiume
  
- Il fascismo al potere  
Lo squadristico

La marcia su Roma  
Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura  
Il delitto Matteotti  
Un regime totalitario  
La propaganda  
La condizione femminile  
I Patti Lateranensi  
Le leggi razziali  
La politica economica ed estera del fascismo  
Obiettivo autarchia  
L'alleanza con la Germania nazista

- Gli anni Venti negli USA

La crisi economica del 1929  
Il crollo di Wall Street  
Il New Deal

- La Germania nel dopoguerra

La Repubblica di Weimar  
Il nazismo al potere  
Ideologia nazista  
Il totalitarismo nazista  
La politica economica ed estera della Germania  
Il concetto di "spazio vitale"

- La Seconda guerra mondiale

L'aggressività della Germania  
La "guerra parallela" dell'Italia  
L'Operazione Barbarossa  
Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti  
Il dominio nazifascista in Europa e la *Shoah*  
La caduta del fascismo, la Resistenza e la Liberazione  
La fine della guerra

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

- Le eredità della guerra

I morti, i profughi, gli eccidi, le foibe  
Il processo di Norimberga  
L'Onu e la *Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo*

- La guerra fredda
  - La "cortina di ferro"
  - Il "piano Marshall" e la Nato
  - Il mondo bipolare
  - L'equilibrio del terrore
  - La guerra di Corea
  - La crisi dei missili di Cuba
  
- L'idea di un'Europa unita
  - La Comunità economica europea

## SCHEDA DI MATEMATICA

**Docente: prof.ssa Reali Stefania**

### **Presentazione della classe:**

La classe è formata da 14 alunni che hanno fatto il percorso scolastico insieme dal terzo anno e da un'alunna giunta quest'anno.

Gli alunni sono arrivati in terza con limitate ed incerte conoscenze in campo algebrico dopo due anni di didattica a distanza. Quindi si è lavorato, durante tutto quell'anno, sul recupero di conoscenze imprescindibili per il prosieguo, quali: monomi simili, operazioni tra monomi; legge di annullamento del prodotto; scomposizione di polinomio (solo tramite raccoglimento totale, uso dei prodotti notevoli "differenza di due quadrati" e "quadrato del binomio", trinomio speciale con  $a = 1$ ); equazioni di primo e secondo grado, equazioni di grado superiore al secondo risolubili solo scomponendole ed usando la legge di annullamento del prodotto; disequazioni di primo grado, disequazioni risolubili con la tabella dei segni; sistemi di equazioni e di disequazioni. Contemporaneamente si svolgeva il programma previsto per la classe terza, anche se con difficoltà. Infatti gli alunni, per la maggior parte, non hanno risposto positivamente al lavoro di recupero svolto. Tutti avevano difficoltà a stare attenti in classe e a prendere appunti, per questo era necessario fermarsi e dir loro che quello scritto alla lavagna doveva essere copiato perché importante da sapere. Inoltre l'impegno individuale a casa era pressoché nullo.

L'atteggiamento in terza è stato difficile da modificare benché in classe lavorassero insieme collaborando due docenti, l'insegnante curriculare e l'insegnante di sostegno, ed un'ora alla settimana era presente anche l'insegnante di potenziamento e si divideva la classe in tre piccoli gruppetti.

In terza non è stato svolto l'argomento dei logaritmi che è stato, poi, affrontato in quarta. Del programma di quarta non è stato trattato l'argomento delle funzioni continue, che, anche in seguito, non è stato più ripreso e l'asintoto obliquo che è stato introdotto il quinto anno. Il loro atteggiamento nell'affrontare lo studio della materia è andato migliorando in quarta e in quinta, anche se c'è la possibilità che commettano gravi errori nel risolvere equazioni e disequazioni anche coloro che risultano pienamente sufficienti dal punto di vista delle conoscenze e competenze.

Per molti alunni bisogna evidenziare, inoltre, la difficoltà di astrazione e di rielaborazione. Per tutte le difficoltà evidenziate si è pensato di non dare le definizioni, usate in analisi nello studio di funzione, in modo rigoroso.

Con questo quadro di fondo si può così suddividere la classe: circa un terzo degli alunni ha lavorato con costanza dalla terza alla quinta e quindi riesce a recuperare e a collegare gli argomenti, anche se non sempre in autonomia, ma guidato nei passaggi; un altro gruppetto si è impegnato in modo alterno nell'arco dei tre anni; qualche studente si è veramente impegnato poco, se non in questo ultimo periodo.

### **Competenze e abilità raggiunte:**

La maggioranza è in grado di analizzare il grafico di una funzione, di studiare una funzione descritta da un'equazione polinomiale o da una semplice equazione razionale fratta per, poi, disegnarne il grafico probabile.

### **Metodologie adottate:**

Gli argomenti sono generalmente presentati in modo problematico, cioè evidenziando la necessità di introdurre degli strumenti per risolvere dei problemi. L'argomento, inizialmente, viene spiegato a livello teorico in modo poco formale e man mano che viene capito il concetto viene anche formalizzato in modo più adeguato nel linguaggio specifico della matematica, anche se, spesso, non è la definizione classica che si usa in matematica. Si mostrano poi esempi del concetto trattato in diverse situazioni, quelle peculiari, e si propongono degli esercizi in cui si deve utilizzare la regola o il concetto teorico presentato.

**Testo adottato:**

L. Sasso, I. Fragni – Colori della matematica, ediz. bianca. Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri vol. A – Dea Scuola, Petrini

**Altri strumenti didattici:**

Per ogni argomento trattato l'insegnante ha proposto schede con esercizi relativi, oltre a quelli del libro.

**Numero di ore settimanali:** 3

**Verifiche:**

1<sup>a</sup> quadrimestre: 4 verifiche scritte – 1 verifica orale

2<sup>a</sup> quadrimestre: 3 verifiche scritte – 2 verifiche orali

**Criteri di valutazione:**

Per la valutazione si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione, così come previsto dal PTOF, già inseriti in questo documento.

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRIMO QUADRIMESTRE

- Ripasso studio di funzione fino al comportamento agli estremi del dominio per funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- Ripasso della funzione logaritmica elementare e della funzione esponenziale elementare
- Monotonia ed estremanti assoluti e relativi di una funzione a livello grafico
- Concavità e punti di flesso di una funzione a livello grafico
- Retta tangente in un punto P al grafico di una funzione come posizione limite delle rette secanti
- Definizione di derivata prima in P come limite del rapporto incrementale
- Significato geometrico della derivata prima della funzione in P
- Utilità dello studio della derivata prima e della derivata seconda nello studio di una funzione
- Derivata della funzione costante e della funzione potenza
- Algebra delle derivate
- Derivata della funzione composta
- Punti stazionari
- Equazione della retta tangente in P al grafico di una funzione
- Studio completo di funzioni algebriche razionali intere e fratte e loro grafico probabile
- Analisi di grafici di funzione

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

- Ripasso asintoto orizzontale e asintoto verticale
- Asintoto obliquo
- Relazione tra Spesa, Ricavo e Guadagno
- Semplici problemi di massimo/minimo

**EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**  
Studio di semplici funzioni esponenziali

## **EDUCAZIONE CIVICA**

Nel secondo quadrimestre ogni alunno ha presentato un Power Point inerente un argomento a scelta tra: intelligenza artificiale, semplici elementi di logica matematica, fake news. Questi argomenti rientrano in "informazione e disinformazione" in quanto sono strumenti che possono aiutare a fare ragionamenti corretti, possono aiutare a produrre fake news o ad individuare informazioni scorrette.

## SCHEDA IRC

**Docente: prof. Panuccio Andrea**

### **Presentazione della classe:**

#### **Andamento didattico/disciplinare**

La classe ha dimostrato un buon interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima corretto e sereno, anche grazie al ristretto numero di alunni che compongono il gruppo. Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte di alcuni alunni.

#### **Competenze ed abilità raggiunte**

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte degli studenti/studentesse, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare la classe sulle seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente.
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto elementi di differenti posizioni morali.

### **Testi adottati:**

All'ombra del sicomoro, Pesci – Bennardo, DeA Scuola

**Altri strumenti didattici:** presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, testi predisposti dal docente, questionari di Google Moduli

**Numero di ore settimanali: 1**

### **Metodologie adottate:**

Lezione frontale

Dialogo insegnante-studente

Discussione guidata

Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale

Lavoro di gruppo

## PROGRAMMA SVOLTO

### 1. L'amore

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

### 2. La coscienza morale

- Il significato e il valore della morale
- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi

### 3. La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita. Le tecnologie riproduttive (cenni generali sulle PMA). Le diverse indicazioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.
- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.

### 4. Le nuove sfide della società contemporanea

- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

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

- L'uomo nella società: l'impegno sociale
- Nel mondo da persone mature: volontariato, impegno politico (cenni generali di Dottrina sociale) e legalità

**Verifiche:** Interventi durante le lezioni, confronti di gruppo, valutazioni formative riferite ad attività svolte individualmente o in gruppo.

Nr 2 per Quadrimestre

### Criteri di valutazione

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

## SCHEDA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

**Docente:** prof.ssa Rimoldi Maria Laura Letizia

## **Presentazione della classe:**

### Andamento didattico/disciplinare

L'osservazione del gruppo classe si riferisce agli ultimi due anni scolastici in quanto la docente ha preso in carico la classe nel mese di settembre 2022. Il gruppo classe è globalmente coeso e solidale, il clima di lavoro è sereno. I discenti mantengono un comportamento rispettoso che appare tuttavia piuttosto passivo dal punto di vista dell'interazione durante il lavoro in classe. Il livello di maturazione personale non è omogeneo: alcuni alunni sono responsabili e collaborativi al dialogo didattico, altri appaiono allegramente inconsapevoli della propria inadeguatezza rispetto alle competenze richieste. Le proposte di progetti Project Based Learning / Learning by doing attuate nel primo quadrimestre hanno riscosso un buon successo, portando alla realizzazione di progetti di buon livello svolti in piccolo gruppo. Diversa risulta la motivazione allo studio teorico e individuale, che è minima e talvolta assente; le performances nella ricerca di materiali o approfondimenti sono essenziali, la capacità di organizzare le idee e di trasformarle in strategie efficaci è spesso carente o assente. Per alcuni alunni si evidenzia anche una mancanza di metodo di studio unita ad una scarsa consapevolezza del proprio livello di competenza.

### Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze linguistiche di quasi tutti i discenti sono essenziali per la comprensione e la produzione orali e adeguate nella comprensione scritta, sia per la lingua di utilizzo quotidiano che per la microlingua. Il livello atteso (B1+) in tutte le competenze non è raggiunto da nessuno degli studenti. Nell'utilizzo quotidiano e corrente della lingua, alcuni discenti riescono comunque ad esprimersi in modo scarso – essenzialmente attraverso frammenti di frasi – ma globalmente comprensibile anche se non sempre corretto; pochi tuttavia possiedono competenze comunicative sufficienti ad esprimere le proprie opinioni e dialogare spontaneamente su argomenti conosciuti ed afferenti alle attività quotidiane.

### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ad inizio di entrambi gli anni scolastici nei quali la docente ha operato nella classe è stata svolta una ampia attività di revisione della fonetica e delle strutture fondamentali della lingua, con particolare attenzione ai tempi verbali, allo scopo di favorire l'espressione orale e la produzione scritta. I discenti non hanno consolidato con lo studio a casa quanto spiegato in classe, rendendo di fatto poco o per nulla produttiva questa fase. Nel corso dell'anno scolastico più recente l'attività didattica si è concentrata prioritariamente sul consolidamento delle competenze di comprensione orale e produzione orale allo scopo di sviluppare/potenziare le competenze comunicative.

### **Testi adottati:**

Zanotti – Paour – Passion Chef et Pâtissier – San Marco Editore

Sono stati inoltre utilizzati estratti dai seguenti testi, forniti dalla docente in pdf:

Rivière - Gianlorenzi - Tour d'Horizon - Edizioni Liberty per la parte relativa alla geografia delle regioni francesi

L. Guillet – J'aime la cuisine 55 idées de métiers et les études qu'y mènent – Edition l'étudiant per le figure professionali

C. Casazza – Autour de la Table – Edizioni Loescher per la parte relativa al mondo del lavoro

**Altri strumenti didattici:**

Materiali autoprodotti dalla docente, documenti scritti e multimediali autentici, moduli google di valutazione ed autovalutazione metacognitiva, piattaforme digitali di presentazione.

**Numero di ore settimanali: 3**

**Metodologie adottate:**

Lezione interattiva, learning by doing, cooperative learning, project learning.

**Programma svolto**

**Modulo 1 – LE CHOCOLAT**

Competenze acquisite

Identificare e riconoscere le strutture linguistiche fondamentali per esprimersi in lingua straniera

- Acquisire e utilizzare il lessico e le funzioni comunicative per interagire in diversi ambiti e contesti, professionali e non
- Produrre un manufatto multimediale in contesto reale mettendo in atto le strutture linguistiche ed il lessico acquisito.
- Realizzare un progetto di pasticceria che abbia come ingrediente fondamentale il cioccolato e che si ispiri alla pasticceria tradizionale francese

Conoscenze

- Le chocolat : origine, histoire
- Le chocolat en pâtisserie
- Les grands chocolatiers français

**Modulo 2 – LES SYMBOLISTES ET LA PÂTISSERIE**

Competenze

- Comprendere l'importanza della pasticceria e della gastronomia nell'estetica simbolista.
- Identificare i prodotti di pasticceria all'interno dei testi simbolisti (Baudelaire, Verlaine, Huysmans)
- I Café Littéraires parigini : le Café de Flore, Le Chat Noir, Le Bateau Lavoir, le Café de la Rotonde
- Realizzare un dolce ispirandosi all'estetica simbolista e raccontarlo in lingua utilizzando un lessico simbolista.

Conoscenze

- L'arte della pasticceria nel periodo simbolista: esperienza estetica, convivialità, ricerca del piacere fisico ed esotismo e ricerca dell'originalità
- Baudelaire – Les Correspondances
- Verlaine et l'Absinthe
- Joris Karl Huysmans: la descrizione della cena in "à rebours"
- Petits Fours et Macarons: realizzare un dolce simbolista (ingredienti e tecniche)

**Modulo 3 – LE TOUR DE FRANCE DE LA PÂTISSERIE**

### Competenze

- Leggere e comprendere le idee principali di brevi testi, sia scritti che orali relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e saperli esporre con chiarezza e pertinenza
- Acquisire e utilizzare il lessico settoriale relativo al percorso di studio e le espressioni di base per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Produrre brevi testi orali e scritti, coerenti, con correttezza grammaticale e proprietà lessicale
- Conoscere le specialità regionali della pasticceria francese

### Conoscenze

- Au sud-ouest de la France : PAC, Auvergne-Rhône-Alpes, La Corse,
- L'Occitanie et l'Aquitaine
- La Bourgogne Franche-Comté, Le Grand Est et les Hauts de France
- Les Outre Mers : la Réunion, Les Antilles françaises

## **Modulo 4 – LE MONDE DU TRAVAIL**

### Competenze acquisite

- Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- Produrre brevi testi orali e scritti, semplici e coerenti
- Leggere e comprendere globalmente brevi testi riguardanti argomenti di settore e di indirizzo
- Saper proporre la propria candidatura per lavorare in Francia.

### Conoscenze

- Scrivere una lettera di motivazione in risposta ad un annuncio
- Il colloquio di lavoro: il pitch
- Lavorare nel settore alimentare: i nuovi mestieri, le professioni tradizionali
- Cercare lavoro sui social media (Viadeo, Linked in )

### **Verifiche**

Compiti di realtà, interazione in classe, auto-valutazione metacognitiva. Prove di comprensione e produzione scritta ed orale.

Nel 1° quadrimestre sono state somministrate 2 prove scritte e sostenute tre prove orali

Nel 2° quadrimestre sono state/saranno somministrate 3 prove scritte (comprese le prove finali di livello) e due prove orali

### **Criteri di valutazione**

Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto. Per i compiti di realtà sono state condivise specifiche griglie relative al progetto realizzato.

## **SCHEDA LINGUA INGLESE**

**Docente: prof.ssa Pistis Tamara Maria Emi**

**Presentazione della classe**

La classe è piacevole, simpatica, facilmente gestibile, pronta al dialogo e ad un confronto su ogni tema proposto.

Dal punto di vista scolastico, tuttavia, la situazione è solo parzialmente positiva perché alcuni studenti incontrano delle serie difficoltà nell'esprimersi in lingua, solo alcuni sono in grado di parlare in lingua inglese con facilità e scioltezza. L'impegno è stato serio, assiduo e costante per tutto l'anno solo da parte di pochi, la maggior parte ha studiato in modo saltuario, poco approfondito e in prossimità di verifiche scritte o interrogazioni orali. Alcuni studenti commettono ancora numerosi e, talvolta, gravi errori nell'espressione scritta e faticano ancor di più nell'esposizione orale poiché le conoscenze grammaticale e lessicale sono scarse e la pronuncia imprecisa.

La riduzione da tre ore settimanali a due nel triennio non ha aiutato a stimolare l'interesse e la passione per la disciplina.

Gli alunni con DSA e DA hanno seguito lo stesso percorso della classe, ma molto spesso si è reso necessario apportare degli accorgimenti mirati per loro non solo per le difficoltà oggettive, ma anche per l'incapacità ad organizzare il proprio lavoro in modo efficace.

### **Competenze e abilità raggiunte**

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è più che sufficiente, solo in un paio di casi si può parlare di un buon livello.

Durante il quarto anno un gruppetto di alunne ha sostenuto e superato l'esame PET superandolo con livello B1/B2.

### **Metodologie adottate**

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Pair and group work

### **Testi adottati**

AA.VV., "Pastry Show! Skills, Duties and Culture in the Pastry Kitchen", Hoepli

Watson, Knipe, Nigra - TRACKING GRAMMAR - Mondadori

### **Altri strumenti didattici**

Lavagna multimediale e Classroom.

**Numero di ore settimanali: 2**

### **Verifiche**

1° quadrimestre: 3 prove scritte e da 3 a 5 prove orali

2° quadrimestre: 1 prova scritta e da 3 a 5 prove orali

### **Criteri di valutazione:**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione - così come previsto dal PTOF - già inseriti in questo documento.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

## PRIMO QUADRIMESTRE

Module 1	GRAMMAR	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revision of present, past, future and conditional tenses</li><li>- Reported speech</li></ul> <p><b>Bread and pizza</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>11. Different types of bread</li><li>12. Pizza: an Italian tradition</li><li>13. Toppings for pizza</li><li>14. Focaccia di Recco</li></ol> <p><b>Unleavened pastry</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>13. Different types of pastry</li><li>14. Shortcrust pastry</li><li>15. Fruit in the kitchen</li><li>16. Pastry without yeast</li><li>17. Puff pastry</li><li>18. Other types of pastry without yeast</li></ol> <p><b>Leavened pastry</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Yeasted pastry and biga</li><li>7. Liqueurs and syrups for pastry</li></ol> <p><b>Industrial pastry</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Industrial pastry vs handmade pastry</li><li>● Packaging</li><li>● Industrial baked goods</li><li>● The list of ingredients on food labels and menus</li><li>● Nuts and dried fruit</li><li>● Raisins, sultanas and currants</li><li>● The Tonda Gentile hazelnut</li><li>● Traditional biscuits</li><li>● The Bronte Pistachio</li></ul>
Module 2 SWEET AND SAVOURY	TOPICS	
	ZOOM IN	

## SECONDO QUADRIMESTRE

Module 3 PUDDINGS	TOPICS	<p><b>What are “dolci al cucchiaio”?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Puddings</li><li>– Soufflé</li><li>– The difference between flan and soufflé</li></ul> <p><b>Best loved puddings</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Delicious desserts</li><li>– Mousse, Bunet, Crème caramel, Panna Cotta</li><li>– The pleasure of cream</li><li>– Bavaois, Semifreddo, Cheesecake</li></ul> <p><b>Cupcakes and cake design</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Tempting treats</li><li>– Frosting or icing</li><li>– Cake designer</li></ul>
----------------------	--------	---

	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Creams</li> <li>● A coffee break</li> </ul>
		<p><b>Exploring British food</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– British eating habits</li> <li>– Classic favourites</li> <li>– The full English breakfast</li> <li>– Continental and international breakfast</li> <li>– Pies and puddings (introduction)</li> </ul>
	TOPICS	<p><b>British sweet treats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cakes and desserts</li> <li>– Fruit trifle</li> <li>– Victoria Sponge</li> <li>– Sticky Toffee Pudding</li> <li>– Pancakes</li> <li>– Bread and butter Pudding</li> </ul>
Module 4 BRITISH FOOD AND MEALS		<p><b>Tea time in Britain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Elevenses or tea &amp; coffee break</li> <li>– Afternoon tea</li> <li>– Digestive biscuits</li> <li>– Chelsea buns and scones</li> </ul>
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teas and herbal teas</li> <li>● Low vs high tea</li> <li>● Flowering tea</li> <li>● Herbal teas</li> </ul>

**DOPO IL 15 MAGGIO**

		<p><b>History of Chocolate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chocolate timeline</li> <li>- Cadbury chocolate factory</li> </ul>
		<p><b>How is chocolate made?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Where chocolate comes from</li> <li>- How it is made</li> </ul>
Module 5 CHOCOLATE HEAVEN	TOPICS	<p><b>Chocolate varieties</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Different types of chocolate</li> <li>● Chocolate pairing</li> <li>● Dark chocolate and chilli pepper</li> <li>● Life is like a box of chocolates</li> <li>● Swiss chocolate</li> </ul>
	ZOOM IN	<p><b>Chocolate around the world</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gianduja Chocolate</li> <li>● Modica Chocolate</li> </ul>

**Tutti gli studenti hanno letto due libri in inglese semplificato scelti tra i seguenti titoli:**

- Elspeth Rawstron – THE MYSTERY OF THE THREE DOMES – ed. Helbling
- Scott Lauder, Walter McGregor – THE ALBATROSS – ed. Helbling
- Anthony Bourke, John Rendall – A LION CALLED CHRISTIAN – ed. Helbling

Per **Educazione Civica** è stato trattato il tema del Riciclo prendendo spunto dal 18 marzo, Giornata internazionale del Riciclo, con un lavoro di gruppo.

### **SCHEDA LABORATORIO DI PRODOTTI DOLCIARI**

**Docente: prof. Buoncore Valentino**

#### **Presentazione della classe:**

La classe è composta da 14 studenti di cui un DA differenziato e un DA semplificato. Negli anni si è dimostrata una classe molto compatta e coesa ottenendo eccellenti risultati nei laboratori e una media generale sopra la sufficienza. Nell'ultimo anno, però, diversi alunni hanno registrato un percorso di decrescita della rendita ed uno studio poco costante, ottenendo nelle verifiche (già da inizio anno scolastico) risultati poco soddisfacenti. Nonostante l'assiduo affiancamento e sollecito continuo da parte del docente, diversi ragazzi, che negli anni precedenti avevano un rendimento molto alto, non sono più tornati sui loro passi. Dal punto di vista dell'atteggiamento si sono sempre dimostrati molto responsabili e maturi nel comportamento e nel rispetto delle regole scolastiche.

#### **Competenze e abilità raggiunte:**

##### **Banqueting e Buffet:**

Abilità: proporre accostamenti di ingredienti tenendo in considerazione le nuove tendenze; Acquisire una mentalità orientata al marketing; organizzare e realizzare buffet per banqueting; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazioni standardizzate utilizzando schede tecniche di preparazione.

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione; Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio; intervenire nella valorizzazione, produzione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

### **Alimenti e qualità alimentare:**

Abilità: Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e le principali forme di organizzazione aziendale; Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti; Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico; classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli; distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, mediante l'ausilio di schede;

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, fisico-chimico, nutrizionale e gastronomico.

### **Marketing e menu:**

Abilità: Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente; acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing; costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela; Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu; Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.

Competenze: Integrare le competenze professionali orientate al cliente, 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; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

### **Organizzazione e gestione dell'impresa:**

Abilità: Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande; Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi; Calcolare il costo-piatto e il costo-menu; Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.

Conoscenze: Organizzazione della produzione di beni e servizi; Principi di organizzazione del lavoro; La gestione delle merci dell'impresa ristorativa e dei servizi offerti; I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti Enogastronomici; Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi); I concetti di qualità standard, schede tecniche di produzione; La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione; La sicurezza sul lavoro.

### **I prodotti DOP/IGP Italiani:**

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse utilizzando i prodotti tipici; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione delle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato; Applicazione delle regole H.A.C.C.P. durante le fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Conoscenze: Conoscere l'origine e la provenienza dei diversi prodotti dop/igp; Conoscere le derrate utilizzate per la produzione dei diversi prodotti; Conoscere le regole base per poter abbinare gli alimenti nella progettazione di un piatto per poterlo rielaborare; Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti (sapore, odore, forma e colore).

### **La cucina molecolare**

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse con le diverse tecniche; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione dei piatti molecolari; Saper Utilizzare i vari tipi di sostanze nelle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Conoscenze: Conoscere gli ingredienti utilizzati nelle diverse preparazioni; Conoscere gli eventuali difetti della preparazione dovute a motivi diversi e relativi rimedi; Conoscere le tecniche di esecuzione di tutte le tecniche molecolari; Saper rielaborare piatti della tradizione in chiave moderna.

#### **Metodologie adottate:**

1. Lezione frontale
2. Lezione di laboratorio
3. Presentazione e discussione di slide/dispense
4. Ricerche e compiti da svolgere a casa
5. Lezione dialogata
6. Problem solving
7. Cooperative learning

#### **Testi adottati:**

PASTICCERIA SMART, Tecniche e pratiche di pasticceria (Hoepli)

#### **Numero di ore settimanali:**

Sei

**Verifiche:** (circa 5 / 6 a quadrimestre)

1. Scritte
2. Orali
3. Pratiche

**Criteri di valutazione:**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **UDA: GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE**

#### **(slide della docente) L'EVOLUZIONE DELLE**

#### **ABITUDINI ALIMENTARI**

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

#### **GLI STILI GASTRONOMICI**

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche (vegetarianismo e veganismo)
6. La cucina molecolare

## **UDA N° 3: ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE,**

### **LA SALUTE IN CUCINA**

#### Gli alimenti:

1. Classificazione nutrizionale e merceologica degli alimenti
2. Gli alimenti dietetici
3. Gli alimenti bio e OGM

#### La qualità alimentare:

1. Le scelte alimentari e degli alimenti
2. L'etichetta alimentare
3. I marchi di tutela italiani ed internazionali
4. La tracciabilità alimentare e di filiera
5. La sicurezza alimentare

## **UDA N° 9: LA VENDITA DEI PRODOTTI DOLCIARI**

#### Il Marketing e la clientela:

1. Definizione e scopo del marketing
2. Marketing mix e Marketing Plan
3. La promozione aziendale
4. I social media

#### Il Menu:

1. Le caratteristiche del menu
2. Le indicazioni da riportare sul menu
3. La carta dei dessert
4. Classificazione dei dolci e posizione nel menu

#### Le allergie e le intolleranze:

1. Cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari
2. La legge a tutela delle persone allergiche
3. Le allergie di origine animale e vegetale
4. La celiachia o intolleranza al glutine

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

### **UDA N° 10: L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA DOLCIARIA**

#### Gestire l'impresa dolciaria:

1. Gestione dell'impresa per regole
2. Una gestione efficiente
3. Gestione delle risorse umane
4. Il Business Plan

#### L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione:

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. I costi di gestione
5. Il prezzo di vendita e il food cost

#### L'innovazione tecnologica in cucina:

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. Le nuove attrezzature
3. I nuovi modelli organizzativi (sistemi di cottura, mantenimento e distribuzione).

### **LA CIOCCOLATERIA E IL CIOCCOLATO (DISPENSE DEL DOCENTE)**

1. Storia del cioccolato
2. Le fasi di lavorazione e trasformazione (dalla cacao al cioccolato)
3. Tecniche di temperaggio del cioccolato
4. Progetto pratico: la realizzazione delle uova di Pasqua

### **UDA N° 11: IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET**

#### La ristorazione commerciale, collettiva e il catering:

1. I pubblici esercizi
2. La ristorazione commerciale
3. La ristorazione collettiva
4. Il Catering

#### Il Banqueting:

1. Definizione e il lavoro del banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali
4. Regole per organizzare un banchetto o un evento

#### Il buffet e il self service:

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche del buffet
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

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

Gli alunni ripasseranno argomenti svolti negli anni precedenti utili allo svolgimento degli esami di maturità.

#### **UDA N°2: L'IGIENE E LA SICUREZZA**

1. L'igiene in pasticceria
2. Il piano di autocontrollo
3. La sicurezza in pasticceria

#### **UDA N°8: LA PASTICCERIA ITALIANA ED INTERNAZIONALE**

1. La pasticceria regionale italiana: le caratteristiche, valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, la sostenibilità, il food tourism eccellenza del Made in Italy
2. La pasticceria Internazionale: Culture dolciarie, pasticceria europea ed extraeuropea.

### **SCHEMA SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente: prof.ssa Nuzzi Monica**

#### **Presentazione della classe**

Sono docente della classe V<sup>AD</sup> ad indirizzo Enogastronomia Settore Pasticceria da 3 anni. La classe composta da 14 alunni, nel corso del triennio e del presente anno scolastico, ha sempre manifestato un atteggiamento educativo responsabile nei riguardi della scuola e del corpo docente. Tuttavia, solo alcuni allievi hanno maturato, nel corso degli anni, un'adeguata propensione verso gli impegni scolastici e le varie proposte formative. Per quanto riguarda la partecipazione e il profitto specifici per la disciplina, la classe, pur mostrando un buon grado di interesse verso le lezioni in aula, si è caratterizzata per un apprendimento dei nuclei fondanti della materia molto eterogeneo e non sempre costante. Alcuni studenti hanno mostrato serietà, curiosità e impegno raggiungendo buoni risultati. Altri studenti si sono limitati all'acquisizione di una preparazione poco approfondita e non personalizzata. Si evidenzia per taluni allievi una certa difficoltà espositiva, sia scritta sia orale.

#### **Metodologie adottate**

Dalla programmazione disciplinare, concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato (*Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022*) coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe. La didattica (5 ore settimanali di cui 2 in compresenza con il laboratorio di enogastronomia) si è basata sulla lezione frontale e su strategie didattiche inclusive quali *cooperative learning*, *problem solving*, *flipped classroom* come scelte metodologiche; strumenti e materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni adeguando i tempi al livello generale di apprendimento.

Durante le lezioni è stato possibile evidenziare le interrelazioni della disciplina con le materie d'indirizzo e affini grazie alla stesura di un'UdA multidisciplinare per poter promuovere l'acquisizione dei risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo (allegato 2G Articolo 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61). Sono state condotte 2 prove scritte e 2 prove orali nel I quadrimestre; per il II quadrimestre sono state previste 2 prove orali e 3 verifiche scritte comprensive di una prova di simulazione di tipo interdisciplinare. La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova di simulazione programmata per il 18/04/2024 è stata valutata in ventesimi utilizzando la griglia approvata in Dipartimento.

### **Libro di testo e altri strumenti e materiali didattici**

- Libro in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A. Machado Poseidonia
- Strumenti e Materiali: G-Suite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di articoli di riviste di scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.

### **Programma svolto in riferimento ai Nuclei tematici d'indirizzo indicati per ciascuna UdA**

#### **Nuclei tematici**

- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
- Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
- Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
- Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
- Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
- Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della

clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

## **Programma svolto**

### **UDA Alimentazione in situazioni fisiologiche [1, 2]**

I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti (prerequisiti del quarto anno): • linee guida per una sana alimentazione - • Valutazione dello stato nutrizionale - • IMC e tipo morfologico - • Dieta razionale ed equilibrata (razione alimentare nelle 24 ore, orientarsi nella scelta degli alimenti)

La dieta nelle diverse età (sezione 8):

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

La dieta in particolari condizioni fisiologiche:

- dieta in gravidanza - • dieta della nutrice

Stili alimentari (sezione 9):

- dieta mediterranea (Studio clinico epidemiologico 7 NAZIONI di Ancel Keys)
- dieta vegetariana e dieta vegana - • dieta macrobiotica • diete sostenibili

### **UDA La trasformazione degli alimenti [2, 3]**

La conservazione degli alimenti (sezione 5)

- la classificazione dei metodi di conservazione (metodi fisici, chimici, biologici)

Materiale web in classroom - Sezione Tecnologia alimentare - la conservazione degli alimenti

- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi - • comunicare la qualità: il packaging, il packaging funzionale, il bio packaging, l'etichettatura, standard europeo per l'etichettatura dei prodotti alimentari.

### **UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [3]**

- procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP) (sezione 2)
- flow sheet della preparazione di un piatto, individuazione dei CP e CCP, azioni preventive e correttive
- la contaminazione biologica degli alimenti (sezione 3)
- i principali batteri responsabili di MTA - (infezioni e tossinfezioni da Salmonella spp., Staphylococcus spp., Bacillus cereus, Campylobacter spp., Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria)
- i prioni (BSE), i virus (Epatiti A, E)
- le parassitosi intestinali (Toxoplasma, Anisakis, Tenia)
- normativa igienico-sanitaria
- la contaminazione fisico-chimica degli alimenti agrofarmaci, zoofarmaci, micotossine, metalli pesanti, MOCA, radionuclidi (sezione 4)

### **UDA Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [4, 5, 7]**

Materiali web in classroom (sezione qualità alimentare) • la qualità di origine, i prodotti tipici tradizionali di un territorio, Atlante ERSAF dei prodotti tipici • qualità legale e qualità nutrizionale

### **UDA La trasformazione degli alimenti [1, 4, 6, 8]**

#### Nuovi prodotti alimentari (sezione 7)

- prodotti alimentari innovativi
- alimenti salutistici
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori alimentari
- alimenti funzionali (superfood, fitosteroli, prebiotici, probiotici)
- novel food
- alimenti geneticamente modificati (OGM)

#### UDA L'alimentazione in situazioni patologiche [1, 2, 3, 6]

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (sezione 12)

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

- L'alimentazione nelle malattie metaboliche (sezione 13)

Diabete, Obesità, Gotta, Osteoporosi

- Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15)

RAA: fisiologia e meccanismi patologici per: intolleranze enzimatiche congenite (favismo e fenilchetonuria), celiachia, intolleranza al lattosio, le allergie, i 14 gruppi di allergeni, il Reg 1169/2011 – Allergie occupazionali da arte bianca (asma e allergopatia del panificatore)

Materiali web in classroom (sezione allergie e intolleranze) -

- L'alimentazione nelle malattie tumorali (sezione 16)
- I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED (sezione 16)

#### Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

- **Educazione civica:** nell'ambito dell'UdA 'Informare e disinformare' è stata considerata la tematica dei dolcificanti artificiali e della loro sospetta e controversa cancerogenicità rilevata da diversi studi scientifici nell'ultimo decennio.
- **Percorso multidisciplinare:** UdA del consiglio di classe 'Alimentazione e salute' abbinata al progetto City for care in collaborazione con ATS Brianza. Sono stati affrontati argomenti specifici sulla nutrizione preventiva nelle patologie con riferimento alla popolazione over 65 con la realizzazione pratica di ricette 'sane' create dagli alunni e relativi video registrati in laboratorio con un esperto video maker e divulgati in rete tramite il sito di ATS al link del progetto City for Care.

#### Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

- Reg UE 2011/382 per la responsabilità OSA e la gestione del rischio degli ingredienti allergenici (approfondimento sezione 15)
- Frodi alimentari e la tutela del consumatore (sezione 1)
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente - Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile, il ruolo del microbioma (sezione 14).

## SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

**Docente: prof. Beretta Andrea**

### **Presentazione della classe:**

Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono impegnati e hanno raggiunto un buon livello di preparazione atto a conseguire gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

8. La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
9. La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
10. La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
11. La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
12. La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
13. La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
14. La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
15. La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
16. La classe conosce le problematiche relative al doping
17. La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

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

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

**Testo adottato:**

“Il Diario di scienze motorie sportive” di Marisa Vicini - Archimede edizione

**Numero di ore settimanali: 2**

**Metodologie adottate:**

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning
- Problem-solving
- Esercitazioni pratiche

**Verifiche**

Interrogazioni

Verifiche pratiche

**Criteri di valutazione**

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

**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE:****TEST MOTORI**

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità

**MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA**

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

**CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO e LA PALLACANESTRO**

15. Fondamentali individuali e di squadra
16. Regolamento
17. Gioco

**ARGOMENTI TEORICI**

19. Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
20. Il doping

**SECONDO QUADRIMESTRE****TEST MOTORI**

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Acrosport

## CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: CALCIO, PALLAMANO, BASEBALL

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

### ARGOMENTI TEORICI

#### 21. Nozioni di Primo Soccorso

### SCHEDA DI TGOPP

**Docente:** prof.ssa Lavazza Maria Carla Michela

**Presentazione della classe:**

**Andamento didattico/disciplinare**

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento generalmente corretto e rispettoso. L'impegno nello studio è stato però complessivamente saltuario e discontinuo: solo alcuni elementi della classe hanno avuto un impegno continuo e proficuo. La preparazione generale risulta quindi un po' superficiale. Solo per alcuni alunni che hanno invece lavorato con impegno e serietà la preparazione risulta più che discreta.

La maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello di autonomia e risultati appena soddisfacenti. Il livello medio si attesta comunque su un livello discreto.

**Competenze ed abilità raggiunte**

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti devono: essere in grado di operare una scelta, in base al funzionamento, di alcuni macchinari, e spigarne i loro principi costruttivi: trasportatori industriali, attrezzature per la cottura, attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare, lavorare il cioccolato.

Devono aver compreso i fondamenti dell'automazione e attraverso l'algebra degli schemi a blocchi saper progettare semplici linee produttive.

Aver compreso le tecniche reticolari ed essere in grado di determinare il percorso critico di una produzione dolciaria.

Aver compreso l'importanza del SGQ e della gestione ambientale nel settore dolciario, sapendo leggere la normativa di riferimento e applicarla ove necessario.

Aver compreso e interiorizzato la normativa e i rischi sui luoghi di lavoro in riferimento al D.Lgs 81/2008.

**Testo adottato:** "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" vol.2

Autori: Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile – ed. Hoepli

**Numero di ore settimanali:** 2

**Metodologie adottate:**

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi  
Lezione frontale  
Lezione frontale dialogata  
Problem solving  
Esercitazioni guidate

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **I QUADRIMESTRE:**

Ripasso delle grandezze fondamentali dell'elettromagnetismo e delle principali leggi sul campo magnetico.

Le macchine elettriche: il trasformatore e il motore.

Brevi cenni sulle attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario e l'organizzazione aziendale.

Trasportatori interni: classificazione dei trasporti industriali, la gestione dei trasporti, elementi costitutivi e finalità. Trasportatori a rulli. Trasportatori a nastro. Altri trasportatori interni: elevatori, a catena, vibranti, per materiali alla rinfusa. Trasportatori pneumatici.

Attrezzature per la cottura: forno statico, a convezione di calore, combinato, rotativo, a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice.

Metodi di trasmissione del calore: conduzione, convezione, irraggiamento.

Cenni sulle onde elettromagnetiche: parametri fondamentali e loro classificazione.

Attrezzature per raffreddare: cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore rapido, gelatiera, macchina montapanna, confezionatrice sottovuoto, temperatrice, ricopritrice.

Ciclo frigorifero: rendimento e coefficiente di prestazione.

### **II QUADRIMESTRE:**

Elettropneumatica e sistemi automatici: fondamenti di automazione, il sistema elettropneumatico, festo fluidsim, i sistemi automatici.

Gestione dei processi produttivi: focus, layout

Le tecniche reticolari: CPM, PERT, determinazione del percorso critico, il diagramma di Gantt, introduzione al modello "industria 4.0"

Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro: la qualità totale, il sistema qualità Italia, documenti per la qualità, la normativa di riferimento. Il controllo della qualità. La gestione della sicurezza ambientale. La sicurezza nei luoghi di lavoro: la normativa, i documenti obbligatori per il D.Lgs 81/2008, il rischio elettrico, il rischio meccanico, il rischio microclima, il rischio per videoterminali, il rischio incendio.

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

Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

Ripasso ed esercizi di consolidamento con lo svolgimento di esercizi rappresentativi.

## VERIFICHE

Verifiche scritte/orali: almeno 2 primo quadrimestre / 3 nel secondo quadrimestre  
Criteri di valutazione

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

## SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

**Docente:** prof.ssa Maggioni Maria Monica

**Presentazione della classe:**

**Andamento didattico/disciplinare:** conosco la classe dal pentamestre della classe quarta.

La classe ha mostrato un discreto livello di attenzione durante le lezioni, per un gruppetto di alunni lo studio individuale risulta essere abbastanza continuo. Purtroppo per alcuni alunni lo studio individuale saltuario, mirato solo all'acquisizione dei contenuti minimi della disciplina e strettamente finalizzato alle verifiche, non ha permesso loro di utilizzare in modo completo le proprie abilità personali. L' alunna DA ha una programmazione per obiettivi minimi.

**Competenze ed abilità raggiunte:** un gruppo ristretto di alunni ha raggiunto un buon livello di competenze e abilità stabilite per il quinto anno dell'indirizzo di studi, il resto della classe si attesta a livelli più che sufficienti/sufficienti.

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

Non sono state necessarie attività di recupero.

Quest'anno per la parte dell'UDA interdisciplinare per quanto riguarda la mia materia la classe ha approfondito alcune tematiche relative al settore di appartenenza dimostrando interesse e partecipazione.

La quasi totalità della classe ha partecipato alle iniziative di PCTO promosse dall'Istituto.

In seguito all'intervento del dott. Longo della CCIAA di Lecco tutta la classe ha partecipato lavorando in gruppo alla stesura di 3 business plan.

Dei progetti si è tenuto conto nella valutazione della presente materia.

Si è preso parte ai percorsi di educazione civica come da indicazioni del piano d'Istituto.

**Metodologie adottate:** Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi, Lezione frontale, Lezione frontale dialogata, Brain storming, Gruppi di lavoro, Simulazioni, Laboratori, Problem solving.

**Testi adottati:** S. Rascioni, F. Ferriello – Gestire le imprese ricettive 3 – Editore Tramontana.

**Altri strumenti didattici:** - Lezioni ed esercitazioni condotte con presentazioni in Power Point redatte allo scopo dal docente. Articoli od altro materiale a carattere professionale raccolto dal docente. Video e filmati scelti dal docente o proposti dagli alunni.

Per la redazione del Business Plan e per la sistematizzazione dei materiali è stato utilizzato il laboratorio di informatica per l'utilizzo della rete e del pacchetto office (Word, Excel e Power Point).

**Numero di ore settimanali:** 4

**Verifiche:** 3 verifiche per ciascun periodo più applicazione pratica della redazione del Business Plan.

**Criteri di valutazione:** Utilizzati i criteri stabiliti dal dipartimento.

## PROGRAMMA SVOLTO

### ATTIVITÀ DIDATTICA

Per una lettura più immediata del programma essendo presente un alunno DA ad obiettivi minimi i moduli sono stati indicati suddividendoli in livello base (competenze da raggiungere anche per i DA) e livello avanzato (non contemplati per i DA).

### PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO: pianificazione programmazione e controllo di gestione Nuclei tematici: 2 – 4	
Livello base	Conoscere le tipologie di conti e la loro collocazione nei prospetti di bilancio
	Le fasi del controllo di gestione
	Tipologie di budget
	I costi standard
Livello avanzato	
	La redazione dei budget

### SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO: il marketing Nuclei tematici: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8	
Livello base	Conoscenza sistematizzata dei concetti base (PEST, SWOT, Marketing-mix e concetti collegati)
	Semplici applicazioni a casi pratici
Livello avanzato	Approfondimenti dei concetti base
	Analisi di casi pratici del settore
NORMATIVA TURISTICA Nuclei tematici: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7	
Livello base	Conoscenza delle principali norme
	Conoscenza dei principali contratti (Franchising, catering, banqueting)
Livello avanzato	Conoscenza approfondita delle norme e loro

	collegamenti
Applicazioni pratiche	Marchi di qualità del settore
MODULO: il mercato turistico Nuclei tematici: 5 – 7 - 8	
	Nuovi caratteri dello sviluppo turistico in Italia e in Lombardia
MODULO: le abitudini alimentari e l'economia del territorio Nuclei tematici: 1 – 2 – 4 - 5 – 7 – 8	
Inquadramento a livello storico- sociale	
Livello base	Conoscenze di base della domanda e offerta turistiche del territorio
Livello avanzato	Conoscenze approfondite della domanda e offerta turistiche del territorio
Applicazioni a casi pratici	Il tipico a Milano e sul Lago di Como nel settore professionale di riferimento.
	Piano per lo sviluppo del turismo e dell'attrattività 2023 – 2025 - Regione Lombardia – Nuove tendenze del turismo e relazioni con il turismo enogastronomico.
BUSINESS PLAN Nuclei tematici: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8	Costituzione di 3 gruppi di lavoro monitorati e guidati nella seconda parte dell'anno scolastico al fine di produrre un business plan.

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

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5 D**

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia (Coordinatore)	Lorefice Giuseppe	<i>Giuseppe Lorefice</i>
Inglese	Pistis Tamara Maria Emi	<i>Tamara Maria Emi Pistis</i>
Francese	Rimoldi M. Laura Letizia	<i>Letizia Rimoldi</i>
Matematica	Reali Stefania	<i>Stefania Reali</i>
Scienze Motorie	Beretta Andrea	<i>Andrea Beretta</i>
Diritto e Tecnica amministrativa	Maggioni M. Monica	<i>Monica Maggioni</i>
IRC	Panuccio Andrea	<i>Andrea Panuccio</i>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Nuzzi Monica	<i>Monica Nuzzi</i>
Lab. Prodotti dolciari	Buoncore Valentino	<i>Valentino Buoncore</i>
TGOPP	Lavazza M. Carla Michela	<i>Carla Michela Lavazza</i>
Sostegno	Francescon Carola	<i>Carola Francescon</i>
Sostegno	Lupo Vittorio	<i>Vittorio Lupo</i>
Sostegno	Rosella Francesco	<i>Francesco Rosella</i>

