

**A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative
SEDE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)**

Prot. n. 115/24 del 02/05/2024

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2023/2024 – CLASSE V^a C
ART. PRODOTTI DOLCIARI**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'équipe dei formatori che ha realizzato il corso annuale di leFP è così composta:

- **Composizione del Consiglio di Classe:**

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. VANINETTI ALAN	Direttore e legale rappresentante	
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	No
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	No
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Sì
Prof. CASTELLI GIORGIO	Scienze motorie e sportive	No
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Sì
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Sì
Prof. SCOLA GIAMPIERO	Laboratorio di pasticceria	No
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Sì
Prof.ssa MARZORATI ALESSANDRA fino al 31/12/2023 (maternità) Prof. GIANOLA DANILO dal 25/01/2024	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	No

Gli ambiti, gli oggetti, le modalità di collaborazione, nonché le risorse strumentali e professionali dell'Istituzione scolastica utilizzate nel corso annuale sono definite nell'accordo allegato.

SOMMARIO

1. Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe
2. Profilo atteso in uscita
3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
4. Attività curricolari, extra curricolari
5. Attività riferita all'educazione civica, cittadinanza e costituzione
6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
7. Programmi disciplinari
8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola
9. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
10. Allegati

DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 115/24 del 02/05/2024

1. Breve storia e presentazione della classe

La classe “Quinta sezione C” è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di “Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno” conseguito nell’anno scolastico 2022-2023 presso il CFPA di Casargo o altra scuola, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame di Stato previsto dall’ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall’OM n. 55 del 22/03/2024 “Esami di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2023/24”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11303 del 26/07/2023.

Si ritiene opportuno come Consiglio di Classe, richiamare la collaborazione sottolineata dall’art. 12 comma 5, riferita “alla presenza di docenti” dell’Istituzione formativa che ha erogato il servizio, in numero non superiore a tre in qualità di osservatori, in tutte le fasi dell’esame, senza poteri d’intervento. Il Consiglio di Classe ha designato come osservatori i docenti Codega Gabriele, Rossignuolo Raffaella e Scola Giampiero.

L’O.M. 55 del 22/03/2024 prevede specifiche regole per l’attribuzione del credito scolastico (ai sensi del d. lgs. 62/2017) e della valutazione del colloquio come specificato nell’allegato A.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5^A D sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all’esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n.55/2024, art. 3, punto c), gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il percorso di IP si è sviluppato in conformità alle previsioni di cui allo specifico ordinamento statale, con riferimento sia ai contenuti di apprendimento, sia al quadro degli insegnamenti e delle relative attribuzioni orarie. L’articolazione specifica del curriculum, le scelte metodologico-didattiche, le attività specifiche (aggiuntive, ecc.), i criteri di accertamento e valutazione, ecc. sono illustrate e documentate nella parte successiva del presente Documento.

Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e sulla base all’accordo stipulato tra l’Istituto Professionale di Stato (IPS) “Graziella Fumagalli” di Casatenovo e l’Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento (firmato il 06/09/2023, e protocollato in data 25/09/2023 n. prot. 265/2023).

La declinazione specifica del percorso formativo trova evidenza nella parte seguente del presente Documento.

Il percorso è stato finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma Istruzione Professionale di "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione prodotti dolciari" ed all'ammissione delle corrispettive prove d'esame di Stato. Il Consiglio di Classe per dare uniformità alla sua azione educativa e didattica, ha pensato di procedere organizzando alcuni incontri di programmazione con i docenti dell'Istituto G. Fumagalli, nello spirito dell'accordo e degli orientamenti impartiti dagli uffici competenti della Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico Regionale, per condividere programmi, metodologie, criteri di valutazione.

Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 06/9/2023: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo
- 02/10/2023: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere. L'incontro si è svolto in presenza presso l'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- 21/11/2023: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- 29/01/2024: deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo della documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della trasformazione agroalimentare (3[^]) e tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno (4[^]))
- 09/02/2024: svolgimento prova multidisciplinare di inglese, matematica, diritto e tecniche amministrative a Casargo
- 13/02/2024: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 20/02/2024: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 27/02/2024: svolgimento prova multidisciplinare di storia, francese, scienze motorie, Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi (T.O.G.P.P.) a Casargo
- 8/3/2024: svolgimento prova Invalsi di Matematica e Italiano a Casatenovo
- 9/3/2024: svolgimento prova Invalsi di Inglese a Casatenovo
- 11/3/2024: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d'esame
- 11/4/2024: svolgimento prova multidisciplinare di Matematica, Inglese e Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi (T.O.G.P.P.) a Casatenovo

- 16/4/2024: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 18/4/2024: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 30/4/2024: svolgimento prova multidisciplinare di Storia, Francese, Scienze Motorie.

Durante l'anno scolastico 2023-24 le lezioni si sono svolte in presenza, in forma frontale, senza alcuna interruzione e il completamento delle fasi di coordinamento previste nell'accordo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 18/09/2023.

Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e attività pratiche sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Stato, sul colloquio, sull'alternanza scuola - lavoro, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.

- Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività; si è deciso comunque di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea ed extra sia accogliendo alunni provenienti da varie realtà nazionali, sia accompagnando gli alunni in varie realtà estere del settore. A tal proposito è stato programmato uno Scambio culturale con l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Nicolosi e l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Randazzo, dal 6 al 10 novembre 2023.

Quest'anno è stato il terzo anno che il CFPA di Casargo ha sviluppato la collaborazione con Casatenovo per l'articolazione "prodotti dolciari".

Si segnala che nel mese di gennaio la Prof.ssa MARZORATI ALESSANDRA, disciplina di insegnamento T.O.G.P.P. (tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi), è stata sostituita dal Prof. GIANOLA DANILO per maternità.

La classe è composta da 5 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2022/2023), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno".

Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo.

Si segnala che un'allieva in data 08/01/2024 si è ritirata dal corso, e un allievo si è ritirato in data 03/04/2024 riducendo il numero degli allievi a 3.

La classe è formata da studenti che provengono da una sezione di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2022/23 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno.

La classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala e enogastronomia (per un totale di 13).

Il C.d.C. in sede di programmazione iniziale ha attivato interventi di monitoraggio per adeguare gli obiettivi formativi e di apprendimento alla situazione di partenza di ciascun allievo, oltre che a rendere più chiara la motivazione al proseguimento. Tutto questo ha comportato una condivisione di interventi trasversali da parte dei vari docenti, riferiti al recupero in itinere di alcune competenze di base, specie nella lingua francese, inglese e matematica, all'acquisizione di un approccio allo studio domestico con continuità e sistematicità, ad una maggiore attenzione all'uso di una terminologia adeguata all'indirizzo. All'inizio gli alunni hanno evidenziato delle difficoltà nell'approccio ad uno studio sistematico delle discipline curriculari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Stato.

Gli alunni hanno risposto in modo graduale, con sufficiente responsabilità e impegno. Per quanto riguarda questo aspetto, si rimanda alle relazioni finali dei vari docenti e ai programmi effettivamente svolti, debitamente visionati e condivisi dai rappresentanti di classe.

Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame e successivamente all'orale, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 5 e il 7 dicembre 2023 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale.

Presentando il gruppo classe, in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in essa due allievi si sono particolarmente impegnati con continuità e responsabilità. Il loro rendimento si pone su livelli di sicura sufficienza e di discreta sicurezza nella trattazione degli argomenti scolastici sia dell'area comune che dell'area di indirizzo. Un altro alunno, nonostante si sia impegnato in modo responsabile, continua ad avere difficoltà di vario genere non ancora completamente sanate. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile e vivo interesse sia per l'attività scolastica che per le offerte formative del CFPA di Casargo dimostrando un comportamento adeguato.

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio – Prodotti dolciari

Il piano formativo è stato definito nell'accordo tra l'Istituzione Professionale Statale "G. Fumagalli" di Casatenovo e A.P.A.F. (Agenzia Provinciale per le Attività Formative). Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

CLASSE 5[^] C – INDIR. ENOGASTRONOMIA ART. PRODOTTI DOLCIARI CFP CASARGO

Area	Materia	ore settimanali	ore annuali	Tot. parziale per macro-area	% per macro-area
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana	4	132	594	60,0
	Inglese	3	99		
	Francese - seconda lingua straniera	2	66		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	4	132		
	Storia	2	66		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	99		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze motorie e sportive	1	33	396	40,0
	Religione, personalizzazione, simulazioni e Invalsi	2	66		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	99		
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	66		
	Laboratorio di pasticceria	4	132		
Tot ore corso		30	990		100,0
n. settimane indicative			33		

Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni il monte orario di 990 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, Religione.

2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”.

Per l'area di base (articolazioni linguistiche, matematica e storico-sociale e civica) gli esiti sono stati declinati in termini di competenze/abilità e conoscenze essenziali e articolati per aree secondo lo schema delle Linee guida della regolamentazione regionale, conformemente alla specificità del percorso di leFP di provenienza. In tali aree, le conoscenze sono declinate in contenuti conoscitivi specifici, per permettere la rintracciabilità e la correlazione con i contenuti disciplinari dell'ordinamento statale, nonché evidenziare le opzioni realizzate dall'équipe dei formatori.

Per l'area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell'ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di leFP.

Per ulteriori informazioni si rimanda all'allegato B “Tabella delle corrispondenze delle competenze formative” del decreto regionale n. 11303 e al documento di classe della 5[^]D di Casatenovo.

Di seguito sono elencate le competenze sviluppate per area. Ulteriori delucidazioni possono essere inserite nel programma specifico per materia.

3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Le valutazioni periodiche degli apprendimenti avvengono attraverso verifiche orali, scritte e pratiche in laboratorio ed hanno consentito ai docenti, al tutor e al coordinatore di tenere costantemente sotto controllo l'evoluzione del profitto degli alunni.

Si sono svolti i Consigli di classe per il monitoraggio dei risultati raggiunti individualmente in termini di profitto e di comportamento.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Moduli Formativi riferiti ai seguenti ambiti principali:

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di “cultura generale” di base dell'individuo;
- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

Gli standard formativi sono completati dalla personalizzazione dei percorsi formativi che avviene:

- a livello individuale, attraverso l'avvio di attività complementari;

- a livello standardizzato, attraverso l'attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti della classe in percorsi modulari progettati e realizzati nell'ottica di rinforzare le competenze operative "di filiera" della professione e anche di potenziare le competenze culturali di base, trasversali (es. sicurezza sul lavoro) e personali (es. orientamento).

L'intero percorso è stato progettato a partire dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita personale oltre che quella professionale di ogni singolo allievo e l'abitudine ad adottare comportamenti responsabili e consoni all'esercizio della professione.

Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni (in merito al profilo di uscita al quinto anno, alle competenze in uscita e i nuclei tematici fondamentali sviluppati, se non direttamente indicati nei programmi) si rimanda al documento di classe della 5^AD di Casatenovo.

4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle varie attività svolte in orario curricolare ed in modo particolare extra curricolare di preparazione di pranzi, cene, banqueting ed annessi.

5. ATTIVITA' RIFERITE ALL'EDUCAZIONE CIVICA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il C.F.P.A. di Casargo ha sempre cercato di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea o in altre regioni italiane. L'obiettivo è sempre stato quello di sviluppare una sensibilità europea nell'ottica della realizzazione dei principi costituzionali di collaborazione europea e reciproco rispetto. Le competenze professionali si accrescono attraverso il confronto con altre realtà enogastronomiche europee.

È stato programmato uno scambio culturale in Sicilia precisamente a Nicolosi e a Randazzo in provincia di Catania, presso l'IPSSAT ROCCO CHINICI di Nicolosi e IPSSAT di Randazzo dal 6 al 10 novembre 2023.

Considerando l'importanza attribuita nell'esame all'educazione civica, quest'anno sono stati attivati degli incontri specifici, talvolta obbligatori in altri casi facoltativi che sono riepilogate nella tabella sottostante e a livello di programmi sono stati sviluppati alcuni argomenti dedicati soprattutto nell'area socio – storica (diritto e storia):

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare

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

Collaborare e partecipare

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

Agire in modo autonomo e responsabile

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

ATTIVITA' SVOLTE

- Partecipazione al progetto City for Care (C4C), che si è concretizzato il 27/11/2023 in un showcooking evento presso l'oratorio di Acquate a Lecco. L'obiettivo del progetto era definire un menu buono e salutare per persone di una età avanzata e con problemi cardiovascolari
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione del Midollo Osseo (ADMO), il 18/01/2023
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 07/03/2024
- Incontro di approfondimento sul business plan con un rappresentante della camera di commercio di Lecco – Como, in data 22/4/2024
- Scambio culturale con l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Nicolosi e l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Randazzo, dal 6 al 10 novembre 2023
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: lo scambio colombiano
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: lo scandalo del latte a New York nel 1858
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: alcool, dissenteria, tè e oppio
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: buono da mangiare o buono da pensare?

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

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di alternanza scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 360, 400, 400 ore.

Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell'ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività (PCTO)

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' 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. In particolare nel C.F.P.A. l'operatività in azienda tende ad accrescere le proprie competenze professionali e operative

ATTIVITA' SVOLTE

Sarà fornita in allegato al documento del 15 maggio (All. 2) una tabella riassuntiva di tutti gli stage svolti dagli allievi dell'articolazione prodotti dolciari del C.F.P.A. di Casargo, svolti in accordo e riconosciuti dalla scuola.

7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Inglese
- Francese – seconda lingua straniera
- Matematica
- Diritto e tecnica amministrativa
- Scienze motorie e sportive
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di pasticceria
- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

I programmi sono il frutto della collaborazione tra CFPA e I.P.S., tuttavia in alcuni casi possono esserci delle differenze. Si ricorda alla Commissione esaminatrice che gli allievi, in base alla legge, devono essere interrogati sugli argomenti indicati di seguito.

Per le materie professionali (Scienze degli Alimenti, Laboratorio di pasticceria, Diritto e Tecniche Amministrative), si segnala che accanto ai contenuti sono inseriti i nuclei tematici attivati. Nella pagina seguente, è inserito l'elenco dei nuclei tematici.

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE C

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto è stato nel complesso sufficiente.

Sul fronte della letteratura, gli studenti hanno mostrato una discreta capacità di apprendimento nello studio della poetica degli autori affrontati e nell'analisi delle relative opere letterarie.

Discreti anche i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Per gli allievi con dsa sono state usate verifiche differenziate con griglie di valutazione specifiche, oltre alla possibilità di produrre e utilizzare in verifica appositi strumenti di supporto.

Testi adottati:

A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Le porte della letteratura*, Vol. 3, Milano, 2017.

Altri strumenti didattici:

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente (nell'elenco delle letture è segnato con la dicitura "mat.proprio") attraverso il canale di Google Classroom, mediante il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

La didattica è stata supportata anche dal ricorso a strumenti audiovisivi.

Numero di ore settimanali:

4

Metodologie adottate:

Il programma di italiano per la classe quinta è stato formulato per accompagnare gli alunni al superamento dell'Esame di Stato.

Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali e partecipate, i cardini della letteratura italiana otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi, accompagnati da alcuni testi della letteratura europea.

Per ciascun autore, accanto alla presentazione della vita e della poetica, è stata portata avanti in classe l'analisi di testi poetici, teatrali o narrativi selezionati tra i principali della sua produzione.

Per quanto riguarda i temi, sono state illustrate le varie tipologie di prove scritte previste all'Esame di Stato, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.

La classe ha infine affrontato simulazioni della prova Invalsi.

Verifiche

Verifiche scritte dedicate ai temi di tipologia a, b, c

Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse

Verifiche orali di letteratura.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A della prova di maturità)

Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B della prova di maturità)

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C della prova di maturità)

Esercitazioni sul modello Invalsi

MODULO DUE: NATURALISMO E VERISMO

L'età del positivismo	pp.12-15
Il naturalismo francese	pp.34-36
E.Zola – <i>Gervaise e l'acquavite</i>	pp.41-46
Il verismo in Italia; verismo e naturalismo a confronto	pp.47-49
F.De Roberto – <i>Una famiglia di mostri</i>	pp.55-61
G.Verga: la vita e le opere	pp.74-77
G.Verga: il pensiero e la poetica	pp.77-81
G.Verga: le novelle	pp.87-88
G.Verga, <i>Rosso Malpelo</i> (lettura, analisi ed esercizi)	pp.89-99
G.Verga, <i>La Roba</i>	pp.113-117
G.Verga: I Malavoglia	pp.125-127
G.Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i>	pp.128-132

MODULO TRE: DECADENTISMO, SIMBOLISMO, ESTETISMO

Irrazionalismo e decadentismo	pp.16-19
Società di massa e alienazione	p.22
Il decadentismo: poesia francese nel secondo '800, Baudelaire, il simbolismo	pp.170-173
C.Baudelaire, <i>L'albatros</i>	mat.proprio
Il romanzo decadente	pp.188-190
O.Wilde, <i>Dorian uccide l'amico Basil</i>	pp.199-202
G.Carducci: vita e opere	pp.220-223
G.Carducci – Pianto antico	mat.proprio
G.Carducci – San Martino	mat.proprio
G.Carducci – Il Bove	mat.proprio
G.D'Annunzio: vita e opere	pp.240-244
G.D'Annunzio: il pensiero e la poetica	pp.248-249

G.D'Annunzio: la prosa	p.254
G.D'Annunzio, <i>Andrea Sperelli</i>	pp.260-261
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	pp.264-265
G.D'Annunzio: Alcyone	p.267
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione)	mat.proprio

MODULO QUATTRO: PASCOLI E PIRANDELLO

G.Pascoli: la vita e le opere	pp.294-296
G.Pascoli: il pensiero e la poetica	pp.298-300
G.Pascoli: Myricae	pp.304-305
Pascoli - <i>Temporale</i>	mat.proprio
Pascoli - <i>X agosto</i>	mat.proprio
L.Pirandello: vita e opere	pp.422-425
L.Pirandello: pensiero e poetica	pp.427-430
L.Pirandello: Il fu Mattia Pascal	pp.457-458
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i>	pp.458-462
L.Pirandello: Sei personaggi in cerca di autore	p.474
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i>	pp.475-478
<i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i>	filmato
L.Pirandello: Novelle per un anno	pp.435-436
L.Pirandello: <i>La patente</i>	pp.437-443
<i>La patente</i> , dal film "Così è la vita"	film
L.Pirandello: <i>Una giornata</i>	pp.451-455
Ridere è una cosa seria: Pirandello e le parole del ridere	mat.proprio
Kafka e l'allegoria vuota	pp.388-389
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i>	pp.396-399

MODULO CINQUE: SVEVO E LE AVANGUARDIE

Freud e la psicanalisi	pp.21-22
J.Joyce: vita e opere	pp.406-407
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i>	pp.408-411
I.Svevo: vita e opere	pp.506-508
I.Svevo: il pensiero e la poetica	pp. 510-512
I.Svevo, La coscienza di Zeno	pp.518-519
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i>	pp.520-522
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i>	pp.526-529
I.Svevo, <i>Un'esplosione enorme</i>	pp.540-543
La poesia del nuovo secolo in Italia	pp.338-339
Il futurismo	pp.340-341
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	mat.proprio

F.T.Marinetti, *Sintesi futurista della guerra*

mat.proprio

F.T.Marinetti, *Manifesto tecnico della cucina futurista*

mat.proprio

MODULO SEI: UNGARETTI, QUASIMODO, MONTALE

G.Ungaretti, *Veglia*

mat.proprio

G.Ungaretti, *Fratelli*

pp.614-615

G.Ungaretti, *Soldati*

pp.625-626

G.Ungaretti, *San Martino del Carso*

mat.proprio

U.Saba, *Amai*

pp.658-659

U.Saba, *Ulisse*

pp.660-661

E.Montale, *Merigiare pallido e assorto*

pp.688-689

E.Montale, *Spesso il male di vivere ho incontrato*

pp.691-692

E.Montale, *Ho sceso, dandoti il braccio*

pp.703-704

Il docente di italiano

Stefano Morganti



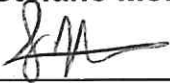
ELENCO DELLE LETTURE

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. E.Zola, "Gervaise e l'acquavite", da "L'Assommoir" | pp.41-46 |
| 2. F.De Roberto, "Una famiglia di mostri", da "I Viceré" | pp.55-61 |
| 3. G.Verga, "Rosso Malpelo", da "Vita dei campi" | pp.89-99 |
| 4. G.Verga, "La Roba", da "Novelle Rusticane" | pp.113-117 |
| 5. G.Verga, "La famiglia Malavoglia", da "I Malavoglia" | pp.128-132 |
| 6. C.Baudelaire, "L'albatros", da "I fiori del male" | mat.proprio |
| 7. Carducci, "Pianto antico", da "Rime nuove" | mat.proprio |
| 8. Carducci, "San Martino", da "Rime nuove" | mat.proprio |
| 9. Carducci, "Il Bove", da "Rime nuove" | mat.proprio |
| 10. G.D'Annunzio, "Andrea Sperelli", da "Il Piacere" | pp.260-261 |
| 11. G.D'Annunzio, "Scrivo nell'oscurità" da "Il notturno" | pp.264-265 |
| 12. G.D'Annunzio, "La pioggia nel pineto" da "Alcyone" | mat.proprio |
| 13. G.Pascoli, "Temporale", da "Myricae" | mat.proprio |
| 14. G.Pascoli, "X agosto", da "Myricae" | mat.proprio |
| 15. L.Pirandello, "La nascita di Adriano Meis", da "Il fu Mattia Pascal" | pp.458-462 |
| 16. L.Pirandello, "L'ingresso in scena dei sei personaggi", da "Sei personaggi..." | pp.475-478 |
| 17. L.Pirandello, "La patente", da "Novelle per un anno" | pp.437-443 |
| 18. L.Pirandello, "una giornata", da "Novelle per un anno" | pp.451-455 |
| 19. F.Kafka, "Il risveglio di Gregor", da "La Metamorfosi" | pp.396-399 |
| 20. J.Joyce, "il monologo di Molly Bloom", da "Ulisse" | pp.408-411 |
| 21. I.Svevo, "L'ultima sigaretta" | pp.520-522 |
| 22. I.Svevo, "Lo schiaffo del padre" | pp.526-529 |
| 23. I.Svevo, "Un esplosione enorme" | pp.540-543 |
| 24. F.T.Marinetti, "Manifesto del Futurismo" | mat.proprio |
| 25. F.T.Marinetti, "Manifesto tecnico della letteratura futurista" | mat.proprio |
| 26. F.T.Marinetti, "Pallone turco frenato", da "Zang Tumb Tuum" | mat.proprio |
| 27. F.T.Marinetti, "Altro bombardamento", da "Zang Tumb Tuum" | mat.proprio |
| 28. F.T.Marinetti et.al, "Sintesi futurista della guerra" | mat.proprio |
| 29. F.T.Marinetti e Fillia, "Manifesto tecnico della cucina futurista" | mat.proprio |
| 30. Ungaretti, "Veglia" | mat.proprio |
| 31. Ungaretti, "Fratelli" | pp.614-615 |
| 32. Ungaretti, "Soldati" | pp.625-626 |
| 33. Ungaretti, "San Martino del Carso" | mat.proprio |

- | | |
|---------------------------------------------------------|------------|
| 34. U.Saba, "Amai" | pp.658-659 |
| 35. U.Saba, "Ulisse" | pp.660-661 |
| 36. E.Montale, "Merigiare pallido e assorto" | pp.688-689 |
| 37. E.Montale, "Spesso il male di vivere ho incontrato" | pp.691-692 |
| 38. E.Montale, "Ho sceso dandoti il braccio" | pp.703-704 |

Il docente di italiano

Stefano Morganti



SCHEDA DI STORIA – SEZIONE C

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto è stato sufficiente. Gli studenti hanno dimostrato una discreta capacità di apprendimento degli avvenimenti e delle ideologie che hanno caratterizzato il Novecento, nonché dei meccanismi di causa ed effetto alla base dei fatti

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Agli allievi con DSA è stato consentito l'utilizzo degli appositi strumenti di supporto; le verifiche per allievi con DSA sono state valutate con griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:

G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, vol. 3, Milano-Torino, 2016

Altri strumenti didattici:

Le lezioni in classe sono state sempre accompagnate da materiale audiovisivo (immagini, filmati, applicazioni internet) per favorire l'apprendimento.

Laddove necessario, le tematiche trattate dal manuale sono state integrate o interamente sostituite con materiale fornito dal docente sul canale Google Classroom, allo scopo di rendere la spiegazione di tematiche complesse (e.g. la crisi del '29) la più chiara possibile.

Numero di ore settimanali:

2

Metodologie adottate:

L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente.

Il periodo affrontato, attraverso lezioni frontali e dibattito in aula, è andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione alle guerre mondiali e ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.

Verifiche

Verifiche scritte con domande aperte e chiuse

Interrogazioni orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

Lo scoppio della guerra	7.2	pp.172-175
La guerra diventa "mondiale"	7.3	pp.177-179
L'Europa controllata dai Nazisti e la Shoah	7.4	pp.180-184
La vittoria alleata	7.5	pp.186-188
L'Italia divisa	7.6	pp.189-190
Resistenza e Liberazione	7.7	pp.192-195

MODULO SETTE: LA GUERRA FREDDA E LA DECOLONIZZAZIONE

La nascita della Guerra Fredda	8.1, 8.2	
Il mondo diviso in due	8.3	pp.226-228
L'equilibrio del terrore e il primo disgelo	8.4	pp.229-231
La decolonizzazione e l'indipendenza indiana	9.1, 9.2	pp.238-241
Il Vietnam	9.3	pp.242-244
I nazionalismi arabi e la questione israelo-palestinese	Documento proprio	
Africa e America Latina	9.6, 9.7	pp.251-255

MODULO OTTO: L'ITALIA REPUBBLICANA E LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

La repubblica e la sua collocazione nel mondo	11.1, 11.2	pp.275-281
Il miracolo economico	11.3	pp.282-285
Il Sessantotto	10.5	pp.268-270
Gli anni '70 in Italia: gli "anni di piombo"	11.5	pp.288-291
La crisi degli anni '70 e il neoliberismo degli anni '80	12.1, 12.2	pp.319-323
La fine della guerra fredda e il crollo del comunismo	12.3	pp.324-326

Il docente di storia

Stefano Morganti



PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: GLI SCENARI POLITICI ED ECONOMICI ALL'INIZIO DEL '900

Sviluppo industriale e società di massa	1.1	pp.15-17
Le potenze europee tra '8 e '900	1.2	pp.19-22
L'età giolittiana	1.3	pp.23-26
La polveriera balcanica	1.4	pp.28-30

MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

La guerra e le sue cause	2.1, 2.2	pp.34-38
Dalla guerra-lampo alla guerra di trincea	2.3	pp.39-41
L'Italia in guerra	2.4	pp.43-45
Da Caporetto alla Vittoria	2.5	pp.47-49
I problemi del dopoguerra	2.6	pp.51-52
La conferenza di Parigi e la risistemazione del mondo	2.7, 2.8	pp.54-60

MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA

Socialismi e comunismi	Documento proprio	
Dalla guerra alla rivoluzione	Documento proprio	
La guerra civile e la nascita dell'URSS	3.3, 3.4	pp.72-73
La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS	3.5	pp.74-76

MODULO QUATTRO: IL FASCISMO E LA GRANDE DEPRESSIONE

La Crisi del dopoguerra e il "Biennio Rosso"	4.1	pp.103-107
Il Fascismo al potere	4.2	pp.109-112
La dittatura Fascista	4.3	pp.113-115
Il totalitarismo fascista e la sua politica estera	4.4, 4.5 (selez.)	pp.118-127
Gli USA negli anni 20, tra benessere e isolazionismo	cap. 5.1	pp.131-133
La crisi del '29	Documento proprio	
Il New Deal	cap. 5.3	pp.140-142

MODULO CINQUE: IL NAZISMO

La Germania dalla sconfitta alla crisi del '29	6.1	pp.147-149
Il Nazismo al potere	6.2	pp.151-154
La Germania di Hitler: un totalitarismo razzista	6.3	pp.155-158
La ripresa e la costruzione della "Grande Germania"	6.4	pp.160-162
Le dittature in Europa e la Guerra di Spagna	6.5	pp.163-166
L'aggressività di Giappone, Germania e Italia	6.6, 7.1	pp.167-171

MODULO SEI: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2023/2024

CLASSE QUINTA sezione C

Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione C, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze per operare nel futuro professionale.

- Oltre allo sviluppo delle abilità audio-orali ed alla comprensione del mondo anglosassone la sottoscritta ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. Far superare l'eventuale ansia, paura, timidezza e guidare gli alunni nei primi momenti della conversazione, favorendo l'instaurarsi di un rapporto umano positivo.
2. Mantenere viva la conversazione tra una persona che sa la lingua ed una persona che la capisce poco e la parla poco. Ciò è possibile, facendo imparare ai ragazzi delle "useful phrases". Si tratta di frasi che permettono all'interlocutore di capire il grado di comprensione dei messaggi e quindi di intervenire fin quando il messaggio è capito e sono del tipo: *Can you repeat, please?, Can you write it on the blackboard?, What does it mean?- Can you spell it?, ecc.*

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una buona preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: - - A.Bennet, E. Caminada, M. Girotto, M. J. Hogg, A. Meo, P. Peretto "Pastry Show! Skills, Duties and Culture the Pastry Kitchen" HOEPLI

- Jacopo D'Andria Ursoleo - Kate Gralton " Complete Invalsi 2.0" - HELBLING

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso riguardano le aree di pertinenza professionale degli studenti con particolare attenzione allo sviluppo di competenze trasversali e multidisciplinari.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula

- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari. Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

1. CHOCOLATE HEAVEN (Module 6)

- **History of chocolate:**
 - Chocolate timeline - pages 148-149
- How is chocolate made?:
 - Where does chocolate come from? – pages 150-151
- **Chocolate varieties**
 - What makes different types of chocolate? - pages 152 - 153
 - Chocolate: better alone or...? - pages 153 - 154
 - Life is like a box of chocolates - page 155
- **Chocolate in pastry around the world:**
 - Chocolate, the king of ingredients - Chocolate in the UK - pages 156 - 157
 - Chocolate in Italy - pages 158 - 159
 - Chocolate in Austria: Sacher Torte - pages 159 - 160
 - Chocolate in Germany: Black forest cake - pages 160 -161
 - Chocolate in South Africa: peppermint crisp fridge tart - page 161
 - Gianduja chocolate - page 162
 - Modica chocolate - page 163
 - The shapes of chocolate - pages 166 - 167
 - Hazards in the bakery kitchen - pages 176 - 177

2. PUDDINGS (Module 7)

- **What are "Dolci al cucchiaino"?**
 - Puddings – pages 182-183
 - Soufflé: a classic of French cuisine - pages 183 - 184
- **Best loved puddings:**
 - Delicious desserts – page 185
 - From Bunet, Crème caramel, Panna Cotta.....to bavarois, semifreddo and cheesecake – pages 186 -187
- **Cupcakes and cake design:**
 - Delicious tasty appealing - page 188
 - Would you like to become a cake designer? page 189
 - Dolce, London: Italians in London - pages 190 - 191
 - Creams - pages 192 - 193
 - Planning a coffee break - pages 200 - 201

3. BRITISH FOOD AND MEALS (Module 8)

- **Exploring British food:**
 - British eating habits - pages 206 - 207 - 208 - 209 - 210 - 211
- **British sweet treats:**
 - Cakes and desserts - pages 212 - 213 - 214 - 215
- **Tea time in Britain:**
 - Elevenses or tea or coffee break - Afternoon tea - pages 216 - 217 - 218 - 219
 - Teas and Herbal teas - pages 220 – 222 - 223

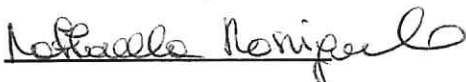
4. INVALSI TEST (Training for Reading, Listening and Language in Use)

Modulo lingua base:

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale
Reading and listening per PROVA INVALSI

Docente

Raffaella Rossignuolo



PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

A.F. 2023/2024

CLASSE QUINTA sezione C

Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

La programmazione iniziale, sotto riportata, si è posta obiettivi seri e concreti, senza trascurare le riflessioni sulla lingua.

Il programma di Lingua Francese che si è svolto nella classe V sezione C ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze, per operare nelle diverse situazioni professionali.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una discreta preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: MARINA ZANOTTI – MARIE-BLANCHE PAOUR – *“Passion Chef et Pâtissier – Le Français Professionnel pour la gastronomie, l’oenologie et la pâtisserie”* SAN MARCO EDITORE.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso hanno riguardato le aree di pertinenza professionale degli studenti.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

MODULE 1: LA CERISE SUR LE GÂTEAU

- PRÉPARATION
 - Visite au laboratoire de la chocolaterie – pages 148-149
- INGRÉDIENTS
 - Des ingrédients indispensables: les produits amylacés – pages 150-151-152
 - Un peu de sucre – pages 153-154
 - L'oeuf et ses dérivés – pages 155-156
 - Du lait aux produits laitiers – pages 156-157-158
 - Une préparation ancienne: le chocolat – pages 159-160
 - Mille fruits pour autant d'usages – pages 161-162-163
 - Deux alliés du maître pâtissier: la levure et les spiritueux – pages 163-164-165
 - Les pâtisseries françaises – page 168

MODULE 2: DU SALÉ ET DU SUCRÉ

- PRÉPARATION
 - Une pâte pour tous les goûts – pages 184-185
- INGRÉDIENTS
 - La crème de la crème – pages 186-187
 - D'autres préparations à se lécher les babines: meringues, mousses et ganaches – pages 188-189
 - Les pâtes de base pour des produits sucrés et salés – pages 189-190-191-192
 - La glacerie – page 193
- DÉGUSTATION
 - Le mouvement Slow Sugar et les pâtisseries allégées – page 197
 - Les gâteaux italiens allégés – page 198

MODULE 3: BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ À TABLE

- PRÉPARATION
 - Les légumes: J'adore – pages 236-237
- INGRÉDIENTS
 - Manger un peu de tout, c'est bien manger – pages 238-239
 - La pyramide alimentaire – pages 239-240-241

- Vivre mieux et plus longtemps: le régime crétois – pages 242-243
- Le bien-être en cinq couleurs – pages 243-244
- ASSAISONNEMENT
 - Nourriture et religion –pages 245-246
- DÉGUSTATION
 - Les certifications de qualité des produits français – page 247
 - Les labels alimentaires italiens – pages 247-248

MODULE 4: SANTÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRES

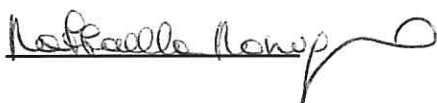
- PRÉPARATION
 - Stage en gîte rural – pages 260-261
- INGRÉDIENTS
 - On ne veut pas d'aliments altérés! – page 262
 - Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques – pages 263-264-265
 - Attention, intoxication! – pages 266-267
 - Manger prudemment: les allergies – pages 267-268
 - Manger différemment: les intolérances – pages 269-270
- DÉGUSTATION
 - Menus spéciaux à l'école italienne – page 273-274

Modulo lingua base:

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale
- L'accord du participe passé
- Les démonstratifs: adjectifs, pronoms
- Les pronoms relatifs simples
- La forme passive

Docente

Raffaella Rossignuolo



**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)**

MATEMATICA
RELAZIONE FINALE

Anno Formativo:	2023/2024
Docente:	Prof. CODEGA GABRIELE
Classi:	5[^]
Indice:	DESCRIZIONE DELLA CLASSE OBIETTIVI EDUCATIVI OBIETTIVI DIDATTICI PROGRAMMA DURATA DEL CORSO METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il livello medio di preparazione iniziale della classe appariva nel complesso sufficiente, pur con notevoli diversità tra allievi. Alcuni di essi infatti mostravano discrete capacità logiche e di calcolo, altri si trascinavano carenze già dagli anni precedenti.

Nel corso dell'anno, tuttavia, sono emerse lacune più o meno significative, specie nell'approccio e nella trattazione del calcolo differenziale.

La classe, ad esclusione di alcuni alunni, ha lavorato con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è stata nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è stato eseguito nel complesso in modo superficiale.

Per alcuni alunni, infine, sono apparse molto evidenti tanto le difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei primi argomenti trattati quanto quelle di recupero di nozioni che dovrebbero ritenersi già acquisite.

OBIETTIVI EDUCATIVI

Si rimanda alle finalità educative specificate nel Piano dell'Offerta Formativa del C.F.P.A. di Casargo.

OBIETTIVI DIDATTICI

All'insegnamento della matematica nel corso del quinto anno è affidato il compito di:

1. Sviluppare ulteriormente l'intuizione matematica;
2. Utilizzare in modo sempre più autonomo i principali strumenti informatici con un taglio di carattere interdisciplinare;
3. Affinare le capacità logico-deduttive;
4. Acquisire attitudine alla generalizzazione;
5. Acquisire consapevolezza del metodo razionale;
6. Perfezionare l'abilità del matematizzare.

PROGRAMMA SVOLTO

PROGRAMMA

1. FUNZIONI

Generalità sulle funzioni.

Risoluzione grafica di equazioni e disequazioni.

Determinazione del campo di esistenza di una funzione.

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

Primo approccio al concetto di limite.

Definizione di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a un valore finito.

Limite destro e limite sinistro di una funzione.

Funzioni continue in un punto.

Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.

Limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a infinito.

Limiti che si presentano in forma indeterminata ($\infty - \infty$, ∞/∞ , $0/0$).

Punti di discontinuità di una funzione.

Applicazione di limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni: asintoti.

2. DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.

Significato geometrico della derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Teoremi di calcolo delle derivate.

Derivata di semplici funzioni composte.

Derivata seconda di una funzione.

Semplici problemi di massimo e minimo.

3. STUDIO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI ED ESPONENZIALI

Dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti di una funzione.

Massimi e minimi di una funzione, intervalli di positività e negatività.

Concavità di una funzione e punti di flesso.

Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

DURATA DEL CORSO

Per l'Anno Formativo 2023/2024, il corso della disciplina Matematica si è articolato in 99 ore.

METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Si è cercato, per quanto possibile, di utilizzare un approccio di tipo induttivo-attivo nella gestione delle lezioni. Al tempo stesso si è cercato di sfruttare tutti quegli strumenti didattici (L.I.M., Digital Book) in grado di stimolare e coinvolgere lo studente e favorirne il processo di apprendimento.

Per la verifica del livello di apprendimento si è puntato su prove formative e sommative. Le prime avevano il chiaro obiettivo di monitorare il processo di acquisizione dei contenuti slegandosi dalle performance della singola prova. Esse consistevano nell'esecuzione di compiti, nella realizzazione di attività di gruppo, nella cura del proprio materiale di studio.

Le prove sommative, invece, consistevano in prove scritte ed interrogazioni orali. Per quanto riguarda le prove scritte si è cercato di svolgerne almeno una ogni mese, al fine di ridurre il carico di lavoro degli allievi. Le prove si sono articolate in quesiti a risposta multipla cui si sono aggiunti esercizi o domande a risposta aperta.

Per gli alunni con D.S.A. sono state predisposte delle verifiche con un minor numero di domande a parità di tempo (integrate dall'utilizzo di un formulario se ritenuto necessario dall'allievo).

Per ciò che concerne le prove scritte, esse sono state valutate secondo la scala di valutazioni prevista nel Piano dell'Offerta Formativa. Era compito del docente stabilire voto minimo e massimo da attribuire alla singola prova in base al grado di difficoltà della stessa. La valutazione delle prove scritte è stata ricavata attribuendo un punteggio ai singoli esercizi, tenendo conto sia degli aspetti quantitativi (correttezza del risultato) che di quelli qualitativi della prova (correttezza del procedimento).

Relativamente alle interrogazioni orali, gli alunni sono stati valutati nella risoluzione di alcuni esercizi alla lavagna ai quali si sono aggiunte domande di carattere teorico. Per gli alunni con D.S.A. le prove orali di verifica sono state calendarizzate e concordate per tempo.

Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale sono state le seguenti:

- I. pertinenza della risposta;
- II. conoscenza dell'argomento;

- III. correttezza del linguaggio specifico;
- IV. capacità di fare collegamenti e osservazioni personali.

Anche per le prove orali la scala di valutazioni è stata quella prevista nel Piano dell'Offerta Formativa.

Il Docente

Gabriele Codega



SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA – 5[^]C PRODOTTI DOLCIARI A.F. 2023/24

Docente: Prof. Stefano Bolis

Presentazione della classe:

- **Andamento didattico/disciplinare**

Il gruppo classe, inizialmente composto da cinque allievi, ha registrato nel corso dell'anno il ritiro di due studenti. L'andamento è stato nel complesso sufficiente, pur con differenti livelli di profitto. L'impegno degli studenti è stato generalmente apprezzabile e costante nel corso dell'anno. Gli allievi avevano mostrato qualche difficoltà nel primo quadrimestre, hanno migliorato il loro rendimento nel corso dell'anno. Il comportamento in classe è stato generalmente positivo, nel pieno rispetto delle regole

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Competenze: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio, Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Abilità: Recepire da diverse tipologie di fonti le informazioni relative alla vita sociale e civile, ed all'identità e storia del territorio, Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità locale ed allargata, Individuare norme e procedure relative alla tracciabilità, provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Per ulteriori informazioni, si fa riferimento a pag. 10 del libro oppure il documento della classe 5[^]D dell'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo

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

E' stata effettuata una simulazione di acquisto e vendita di azioni, al fine di comprendere appieno la variabilità di tale strumento

Testo adottato:

- "Gestire le imprese ricettive 3", di Rascioni Farriello, Tramontana editore

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Per approfondimenti su alcune tematiche economiche, è stato utilizzato il libro "Imprese e turistiche alberghiere", volume 2, autore Aiello, casa editrice Hoepli, in dotazione dall'anno precedente
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

Numero di ore settimanali:

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali, per complessive 132 ore

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Lavori individuali e di gruppo
- Simulazioni operative applicate alla realtà

Verifiche

Verifiche scritte:

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e sono state pianificate tre verifiche nel secondo. L'obiettivo è stato sempre di preparare al meglio gli allievi per lo svolgimento delle prove multidisciplinari, da affrontare per accedere all'esame e nel secondo quadrimestre concentrarsi sull'esposizione orale.

Verifiche orali:

Svolte saltuariamente, senz'altro in caso di recupero per aver saltato una verifica scritta. Saranno incrementate con l'approssimarsi delle fine del corso, per preparare gli allievi all'orale dell'esame di Stato in una ottica di multidisciplinarietà.

E' stata valutata anche l'attenzione in classe e la partecipazione attiva al corso.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

PROGRAMMA SVOLTO

(tra parentesi sono indicate le pagine del libro di riferimento e i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze attivati in ogni argomento)

- Il mercato turistico (pag. 2-50; nuclei 6-8)
 - 1) Il mercato turistico internazionale
 - 2) Organismi e le fonti normative internazionali
 - 3) Il mercato turistico nazionale
 - 4) Organismi e le fonti normative interne
 - 5) Nuove tendenze del turismo

- Il marketing dell'azienda ristorativa: aspetti generali (pag.62-68; nuclei 5-7)
 - 1) Sviluppo e ruolo del marketing: orientamento alla produzione, prodotto, vendita, mercato, cliente
 - 2) Il marketing strategico e operativo
 - 3) Caratteristiche del marketing turistico

- Il marketing strategico (pag. 73-87; nuclei 5-7)
 - 1) Le fasi del processo di marketing strategico: analisi interna-esterna, pianificazione strategica (segmentazione, targeting, posizionamento e mappe), programmazione operativa e controllo
 - 2) Analisi interna e valutazione del market share e fair share
 - 3) Segmentazione della domanda e strategie di copertura del mercato (indifferenziato, differenziato e concentrato)
 - 4) Analisi S.W.O.T. (pag.145)

- Il marketing operativo (pag.93-107; nuclei 5-7)
 - 1) Il marketing mix e le leve del marketing
 - 2) La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
 - 3) La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
 - 4) La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
 - 5) La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

- Il web marketing e i suoi strumenti (pag.111-115; nuclei 5-7)

- Il piano di marketing (pag.119-121; nuclei 5-7)
 - 1) Il piano di marketing e il suo contenuto

- La pianificazione e la programmazione aziendale (pag. 142-151; nucleo 2)
 - 1) Collegamento tra pianificazione e programmazione aziendale. Fattori determinanti per definire la strategia
 - 2) Le strategie aziendali di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento
 - 3) Mission e vision aziendale
 - 4) Il vantaggio competitivo: la leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
 - 5) Le forze di mercato di Porter
 - 6) Funzioni del controllo di gestione

- Il budget (pag. 155-164; nucleo 2)
 - 1) Definizione e obiettivi
 - 2) Tecniche di redazione del budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
 - 3) Rilevazione dei costi in base a standard (ideali, ottenibili, correnti)
 - 4) Articolazione del budget (budget degli investimenti, finanziario e economico. I budget settoriali)

- Il controllo budgetario (pag. 169-172; nucleo 2)
 - 1) Vantaggi e svantaggi del processo di controllo
 - 2) Fasi del processo di controllo
 - 3) L'analisi degli scostamenti nei costi e nei ricavi
 - 4) Reporting: misurazione e valutazione dei risultati raggiunti e delle cause degli scostamenti

- Il business plan (pag. 180-196; nucleo 2)
 - 1) Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
 - 2) Il contenuto e le parti del business plan
 - 3) Principali indici di bilancio (R.O.E., R.O.I., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto)

Argomenti da sviluppare tra aprile e maggio:

- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (pag. 268-285; nuclei 1-4-5)
 - 1) Le abitudini alimentari e i principali fattori che la influenzano; la legge di Engel
 - 2) I segni distintivi di un'azienda: marchio, ditta, insegna
 - 3) I principali marchi collettivi di qualità alimentare (D.O.P., I.G.P., S.T.G., BIO, D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.)
 - 4) I prodotti a Km 0 e i G.A.S.

- Le norme di igiene e di protezione dei dati personali (pag. 228-239; nuclei 2-3)
 - 1) Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto
 - 2) L'etichettatura e le procedure di controllo interno e esterno
 - 3) Frodi alimentari sanitarie e commerciali (sostituzione, adulterazione, alterazione, contraffazione)
 - 4) La normativa sulla privacy (D.L. 196/2003 e G.D.P.R.) e sul trattamento dei dati personali
 - 5) La certificazione volontarie di qualità I.S.O.

Docente
Stefano Bolis



SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Castelli Giorgio

Presentazione della classe:

Nel complesso la classe si presenta abbastanza attenta ed interessata alla materia, nonché disponibile nell'accogliere le proposte formative del docente, anche se alcuni elementi continuano a mostrare scarso interesse.

I ragazzi risultano comunque educati e collaborativi, propensi sia al lavoro individuale che a quello collettivo.

Tutti i ragazzi hanno raggiunto con successo gli obiettivi minimi prefissati, nonostante lo studio della parte teorica risulti ancora un po' settoriale.

Testi adottati: /

Altri strumenti didattici: Appunti e schemi forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: Lezione frontale, esercitazione pratica

Verifiche

- Verifiche Pratiche.
- Test motori.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche orali e scritte (per eventuali alunni esonerati)
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni e alle manifestazioni / progetti sportivi, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole, sul cambio degli indumenti.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

Calcio a 5

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallavolo

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallacanestro

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallamano

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Atletica

- Velocità (test pratico navetta)
- Salto in alto (regole e pratico)
- Salto in lungo (regole e pratico da fermo)
- Lancio del peso (teorico)
- Test di Cooper (pratico)

Doping

- Cos'è il doping
- Possibili effetti collaterali

Capacità e Abilità motorie

- Saperle distinguere
- Sapere quali sono la capacità (coordinative e condizionali) e quali sono migliorabili dall'allenamento (forza, resistenza, velocità, flessibilità e basi di teoria dell'allenamento)

- Basi dell' allenamento capacità motorie (bassa o alta intensità e lunghi o corti tempi di recupero in base a cosa voglio allenare)

Alimentazione:

- Il potere calorico dei macronutrienti, corretto apporto per alimentazione bilanciata.

Cenni di Anatomia Umana


- Piani e assi corporei, e posizione anatomica di riferimento
- Componenti apparato locomotore
- Sistema scheletrico (funzioni e ossa principali, composizione delle ossa, saperle individuare su schema muto)
- Sistema muscolare (struttura del muscolo, principali fattori che concorrono all'espressione di forza, muscoli principali e saperli riconoscere, la contrazione muscolare)
- Tipologia di fibre (rosse, bianche, intermedie)
- Articolazioni principali, il ginocchio e la spalla (struttura e ossa e legamenti fondamentali)

Primo soccorso

- Posizione laterale di sicurezza
- Manovre ed interventi di primo soccorso

Il docente

Prof. Castelli Giorgio



SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^a Sezione C CFPA – articolazione prodotti dolciari

Anno Formativo 2023/2024

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5^a classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti, nel rispetto delle normative igienico- sanitarie.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è qui illustrata su due livelli:

- a) Unità di Apprendimento (UDA)
- b) sezioni di ogni (UDA)

Ogni UDA partecipa al conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali

I nuclei tematici:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

6. 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.
7. 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.
8. 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.

UDA sicurezza alimentare e tutela dei consumatori (nuclei tematici correlati: 1,2,3,4,5,7)

Sezione 1: La filiera alimentare

Sezione 2: Il sistema HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

UDA La trasformazione degli alimenti (nuclei tematici correlati: 1,2,3,6)

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

Sezione 6: la cottura degli alimenti

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

UDA l'alimentazione in condizioni fisiologiche (nuclei tematici correlati: 1,2,4,5,6,7,8)

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

Sezione 9: diete e stili alimentari

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA l'alimentazione in situazioni patologiche (nuclei tematici correlati: 1,6)

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

Sezione 1: La filiera alimentare

1. La filiera agroalimentare
2. Impatto ambientale della filiera agroalimentare
3. Le frodi nella filiera agroalimentare
4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
5. La qualità della filiera alimentare
6. Le certificazioni di qualità

Sezione 2: Il sistema HACCP

1. Il concetto di igiene
2. I pericoli legati agli alimenti
3. Igiene dei prodotti alimentari
4. I manuali di buone pratiche igieniche
5. I manuali HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

1. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
2. I prioni, virus, batteri
3. I fattori di crescita microbica
4. Le tossinfezioni alimentari
5. I principali batteri responsabili delle MTA
6. I funghi microscopici
7. Le parassitosi

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

1. La contaminazione fisica degli alimenti
2. Gli agrofarmaci
3. Gli zoofarmaci

4. Sostanze cedute dai MOCA
5. I metalli pesanti

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

1. La conservazione degli alimenti, cenni storici
2. Tecnologie alimentari
3. Alterazione degli alimenti
4. Classificazione dei metodi di conservazione
5. Conservazione a basse e alte temperature, con sottrazione d'acqua, in ambienti modificati, irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi, con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento e le fermentazioni.

Sezione 6: la cottura degli alimenti

1. La cottura
2. La trasmissione del calore nella cottura
3. Effetti della cottura sugli alimenti
4. Modificazione dei nutrienti per effetti della cottura
5. Composti tossici da pratiche di cottura
6. Principali tecniche di cottura

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

1. Prodotti alimentari normativi
2. Alimenti salutistici
3. Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
4. Gli integratori alimentari
5. Gli alimenti funzionali
6. I nuovi alimenti
7. Gli alimenti geneticamente modificati

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

1. Sana e corretta alimentazione
2. La dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel lattante

3. L'alimentazione complementare
4. La dieta nel bambino
5. La dieta nell'adolescente
6. La dieta nell'adulto
7. La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
8. La dieta nella terza età

Sezione 9: diete e stili alimentari

1. Dieta e benessere
2. Stili alimentari
3. La dieta mediterranea
4. La dieta sostenibile
5. Le diete vegetariane
6. Le diete semi vegetariane
7. La dieta macrobiotica
8. Dieta e sport

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

1. Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
2. Le regole alimentari nell'ebraismo
3. Le regole alimentari nel cristianesimo

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

1. La ristorazione
2. La ristorazione di servizio
3. La mensa scolastica
4. La mensa aziendale
5. La ristorazione nelle case di riposo ed ospedaliera

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

1. Le malattie cardiovascolari
2. L'ipertensione arteriosa

3. Le iperlipidemie
4. L'aterosclerosi

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

1. Le malattie del metabolismo
2. La sindrome metabolica
3. Il diabete mellito
4. L'obesità
5. L'iperuricemia e la gotta
6. L'osteoporosi

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

1. I disturbi gastrointestinali
2. Le malattie epatiche

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

1. Le reazioni avverse al cibo
2. Le allergie alimentari
3. Intolleranze alimentari
4. La sensibilità al glutine e la celiachia

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

1. I tumori
2. I disturbi alimentari

Appendice

I LARN

Tabelle di composizione chimica ed energetica degli alimenti

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.

Autore: A. Machado

Editore: Editore Poseidonia

Eventuali dispense fornite dal docente

Il docente

Mattia Ferraroli



RELAZIONE FINALE A.F. 2023/2024-CFPA-CASARGO- PROGRAMMA DI LABORATORIO DI PASTICCERIA – PRODOTTI DOLCIARI

Docente: Giampiero Scola

Classe: 5° Sezione: C

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare:

La classe inizialmente formata da 5 alunni di cui 3 maschi e 2 femmine, attualmente è formata da tre (3) alunni/e di cui 2 maschi e 1 femmina, per ritiro ufficiale di 2 elementi.

Gli alunni, durante l'anno scolastico 2023-2024 hanno svolto periodicamente 4 ore settimanali in classe in compresenza della classe di cucina, per la materia **"Cucina per Pasticceria"** con il sottoscritto e poche ore di attività didattiche in laboratorio (cena di Natale, preparazione progetto C4C, ecc.). Gli allievi hanno anche avuto poca continuità didattica causa dei diversi cambi di docenza negli anni precedenti e della pandemia che ha ridotto le attività didattiche in generale.

Durante il percorso scolastico, abbiamo partecipato, con tutte le tre classi 5[^] di tutti gli indirizzi (sala-cucina-pasticceria) ad un progetto intitolato **"CAC" (City for Care)**, ideato, proposto e sviluppato da Ats-brianza Lecco, sull'importanza e l'utilizzo delle spezie per la prevenzione della salute soprattutto sui soggetti over 65.

Tale progetto, utile come percorso multidisciplinare per gli alunni, è durato per tutto il primo quadrimestre con lezioni specifiche sulle spezie, sui rischi di numerose malattie patologiche che si possono sviluppare durante l'invecchiamento e su come poter trascorrere una vita sana e longeva sfruttando attività fisica e alimentazione. Il progetto si è poi concluso, nella città di Lecco, con la realizzazione, da parte degli alunni, di un menu completo di tre portate (primo, secondo e dessert) in presenza di un cospicuo gruppo di over 65 che hanno poi degustato tutte le pietanze preparate.

Competenze ed abilità raggiunte:

- Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani;
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione;
- Realizzare diverse tipologie di menù (*a la carte o gran carte; al buffe; per Catering/Banqueting; ecc.*) rispettando le regole e le stagionalità dei prodotti;
- Sapere allestire una vetrina di prodotti dolciari in base alla produzione del laboratorio e alle esigenze della clientela anche con problemi di intolleranze alimentari;
- Gestire macchinari e attrezzature in sicurezza durante il lavoro;
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro;
- Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting con i relativi menu;
- Predisporre redigere e gestire un piano **HACCP**;

Testi adottati:

- Libro di testo **“Pasticceria Smart”** Tecnica e pratica di pasticceria
Con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei Professionali
Giovanni Salviani – HOELPI editore

Strumenti didattici integrativi:

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

Verifiche:

- Verifiche scritte sugli argomenti svolti;
- Prove orali per la parte teorica;
- Prove pratiche durante lo svolgimento di preparazioni in laboratorio di pasticceria;
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni e realizzazione di progetti nella prima parte dell'anno scolastico;
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l'approfondimento di slide inerente all'argomento trattato.

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

Le prove orali sono state valutate sulla conoscenza e sull'esposizione dell'argomento richiesto, con capacità di collegamenti ed esempi;

Le prove pratiche sono state valutate secondo le capacità dell'alunno/lavoratore/capopartita di saper affrontare le preparazioni in piena autonomia, coordinazione di gruppo/brigata, pulizia, ordine, rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tempi di preparazione;

Programma svolto 1° quadrimestre:

UDA 1: IL PASTICCERE E LA PASTICCERIA

➤ **Lezione 1: *Lavorare in pasticceria*** (2-3-4-6)

- *Il settore dell'arte bianca e la professione del pasticcere*
- *Diventare pasticcere*
- *Le opportunità di lavoro e le imprese dolciarie*
- *Le produzioni dolciarie industriali*
- *I requisiti per diventare un buon pasticcere*

UDA 2: L'IGIENE E LA SICUREZZA

➤ **Lezione 6: L'IGIENE IN PASTICCERIA** (3-6)

- *L'igiene e le buone pratiche di fabbricazione*
- *Come avviene la contaminazione degli alimenti*
- *Prevenire i parassiti*
- *L'igiene personale*
- *L'igiene dei locali e delle attrezzature*

➤ **Lezione 7: Il piano di autocontrollo** (3-)

- *Le leggi per l'igiene degli alimenti*
- *Il piano di autocontrollo igienico HACCP*
- *L'attuazione del piano di autocontrollo*

➤ **Lezione 8: La sicurezza in pasticceria** (3-6)

- *Prevenzione e sicurezza sul lavoro*
- *I requisiti per la sicurezza in laboratorio*
- *Gli infortuni in laboratorio*
- *Il primo soccorso*

UDA 3: GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

➤ **Lezione 9: Gli alimenti** (1-2-4)

- *La classificazione nutrizionale degli alimenti*
- *La classificazione merceologica degli alimenti*
- *Gli alimenti dietetici*
- *Gli alimenti e la produzione Biologica*
- *Gli OGM (Organismi Geneticamente Modificati)*

➤ **Lezione 10: La qualità alimentare** (1-2-3-4-5-8)

- *Le scelte alimentari*
- *Le scelte degli alimenti e le diverse qualità*
- *L'etichetta alimentare*
- *I marchi di tutela Europa*
- *I marchi di tutela nazionali e internazionali*
- *La tracciabilità alimentare di filiera*

- *La sicurezza alimentare*

- **Lezione 11: *la degustazione e l'analisi sensoriale*** (1-4-8)
 - *Il gusto*
 - *La degustazione e l'analisi sensoriale*
 - *Gli abbinamenti gastronomici*
 - *Le combinazioni di sapori*

UDA 5: IL LAVORO IN PASTICCERIA

- **Lezione 22: *L'organizzazione del lavoro*** (1-2-3-4-6-7-8)
 - *Lavorare con successo*
 - *Lavorare con metodo*

- **Lezione 23: *La ricetta*** (1-3-6)
 - *Conoscere la ricetta*

- **Lezione 25: *I metodi di cottura*** (3-7)
 - *I metodi di cottura*
 - *Le cotture per conduzione*
 - *Le cotture per convezione*
 - *Le cotture per irraggiamento*
 - *Le cotture a bassa temperature o sottovuoto*

- **Lezione 26: *I metodi di conservazione*** (1-3-6)
 - *La classificazione dei metodi di conservazione*

Programma svolto 2° quadrimestre:

UDA 8: LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE

- **Lezione 43: *La pasticceria regionale italiana*** (1-2-4-5-6-7-8)
 - *Le caratteristiche della pasticceria regionale italiana*
 - *La valorizzazione e la promozione del territorio e delle tradizioni locali*
 - *La pasticceria e il turismo Made in Italy*

➤ **Lezione 44: La pasticceria internazionale**

(1-2-4-6-7)

- Le culture dolciarie
- La pasticceria europea e mediterranea

UDA 9: LA VENDITA DEI PRODOTTI DOLCIARI

➤ **Lezione 45: Il marketing e la clientela**

(1-2-4-6-7-8)

- Che cos'è il marketing
- Il marketing mix e il marketing plan
- La promozione aziendale
- I social media

➤ **Lezione 46: Il menu**

(1-2-3-4)

- Le caratteristiche del menu
- La carta dei dessert
- La classificazione dei dolci

➤ **Lezione 47: Le allergie e le intolleranze**

(1-2-3-4)

- Che cosa sono le Allergie e le Intolleranze alimentari
- Le allergie di origine animale e Le allergie di origine vegetale
- La celiachia e l'intolleranza al glutine

UDA 10: L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA DOLCIARIA

➤ **Lezione 48: Gestire l'impresa**

(1-2-6-7)

- La pasticceria e la gestione per regole
- La gestione efficiente
- Le risorse umane

➤ **Lezione 49: l'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione** (2-3)

- L'approvvigionamento delle materie prime e le politiche di acquisto
- Il ricevimento e lo stoccaggio delle merci
- La gestione delle scorte
- I fornitori

➤ **Lezione 50-51: l'innovazione e l'informatica in pasticceria**

(2-6)

- Le innovazioni tecnologiche

- Le nuove attrezzature
- *L'hardware e il software*

UDA 11: IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET

➤ **Lezione 52: La ristorazione commerciale, collettiva e il catering** (1-2-6-8)

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Il catering e le sue varie forme

➤ **Lezione 53: Il banqueting** (1-3-5-7-8)

- Il catering e il banqueting
- Le varie tipologie di banchetto
- Le nuove figure professionali
- Organizzare un banchetto o un evento

➤ **Lezione 54: Il buffet e il self-service** (5-6-8)

- Il servizio a buffet
- La classificazione e le caratteristiche del servizio
- Il buffet nei diversi momenti ristorativi

➤ **Esercitazioni pratiche**

- Impasti base per produzione dolci (pasta frolla, pan di spagna)
- Impasti sfogliati per produzione dolci (pasta sfoglia, croissant)
- Impasti lievitati per produzione dolci (panettoni, veneziane, torta di rose, colombe)
- Impasti lievitati per produzione prodotti da forno (pane, panini, focaccia, pizza, grissini)
- Creme base per produzione dolci (crema pasticcera, crema chantilly)
- Dessert al cucchiaio per produzione linea ristorante (bavaresi, panne cotte, semifreddi)
- Produzione gelato artigianale (creme, frutta e sorbetto)

Il Docente

Scola Giampiero



Sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica i nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità.

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

RELAZIONE FINALE A.F. 2023/2024 -CFPA-CASARGO- PROGRAMMA DI TECNICHE ORGANIZZAZIONE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Danilo Gianola

Classe: 5°

Sezione: C

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare

La classe è formata inizialmente da cinque alunni/e.

Gli alunni hanno svolto, presso il CFPA di Casargo, 22 ore con la Prof.ssa Alessandra Marzorati nei mesi da settembre a dicembre e altre 46 ore tra gennaio e maggio con il sottoscritto.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2023 - maggio 2024, è stato buono, dimostrando la partecipazione attiva alle lezioni di tutti gli studenti.

Competenze ed abilità raggiunte

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate
- Effettuare scelte tecniche di settore
- Condurre e controllare macchine di settore
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto

Testi adottati

- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

Strumenti didattici integrativi

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

Verifiche

- Verifiche scritte
- Prove orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO

Settembre 2023 - Maggio 2024

- **Unità 1: I trasporti industriali: (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 6)**
 - Classificazione dei trasportatori industriali
 - Gestione dei trasporti
 - Tipologie e sistemi di trasporto: elementi costitutivi e finalità
 - trasportatori a rulli
 - trasportatori a nastro
 - elevatori
 - trasportatori a catena
 - trasportatori vibranti
 - trasportatori particolari per materiali alla rinfusa
- **Unità 2: Il calore**
 - Definizione di calore
 - Il calore specifico e la temperatura di equilibrio
 - La trasmissione del calore:
 - Conduzione: la legge di Fourier
 - Convezione
 - Irraggiamento: la legge di Stefan - Boltzmann

- **Unità 3: Le onde**
 - Definizione di onda: meccanica ed elettromagnetica
 - Le caratteristiche principali di un'onda
 - Lo spettro elettromagnetico
 - Le microonde e il loro utilizzo in cucina

- **Unità 4: Attrezzature per la cottura (NUCLEI TEMATICI 2)**
 - *Forno statico per pasticceria*
 - *Forno a convezione a vapore*
 - *Forno a microonde*
 - *Pastorizzatore*
 - *Cella frigo o congelatore*
 - *Abbattitore di temperatura*

- **Unità 5: Il ciclo frigorifero**

- **Unità 6: Sistemi di automazione (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 4, 8)**
 - Fondamenti di automazione:
 - Perché si utilizza l'automazione
 - Vantaggi e svantaggi
 - Caratteristiche dei sistemi
 - Algebra degli schemi a blocchi
 - La retroazione positiva

- **Unità 7: Elettropneumatica**
 - Introduzione all'elettropneumatica
 - Componenti principali del sistema elettropneumatico
 - Autoritenuta
 - Simulazioni con ausilio di supporto informatico Fluidsim.

- **Unità 8: La gestione dei processi produttivi (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 4, 5, 6)**
 - Produzione per processo, prodotto e produzione mista
 - Layout per processo, prodotto e produzione mista
 - Le tecniche reticolari: IL CPM
 - calcolo della data di fine al più presto per ogni attività

 - calcolo della durata del progetto
 - calcolo della data di fine al più tardi per ogni attività
 - calcolo del ritardo totale
 - determinazione del percorso critico

- **Unità 9: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 4 e 8)**
 - La qualità totale
 - Il sistema qualità in Italia
 - Documenti e normativa di riferimento
 - Strumenti per il miglioramento della qualità

Il Docente

Danilo Gianola

Danilo Gianola

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Le simulazioni per gli allievi del C.F.P.A. hanno una importanza fondamentale per l'ammissione agli esami; infatti, in base all'accordo con l'I.P.S. pesano un 1/3 del voto finale per ogni specifica disciplina.

Per questo motivo si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA alle potenziali simulazioni condivise con l'I.P.S. Fumagalli, è stata effettuata una simulazione multidisciplinare "interna". Per conoscenza si riporterà negli allegati il testo della prova che si è svolta il 5 e il 7/12/2023.

Per i testi delle simulazione della prima e seconda tornata, si rimanda al documento della 5^D di Casatenovo

- 09/02/2024: svolgimento prova multidisciplinare di inglese, matematica, diritto e tecniche amministrative a Casargo
- 13/02/2024: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 20/02/2024: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 27/02/2024: svolgimento prova multidisciplinare di storia, francese, scienze motorie, Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi (T.O.G.P.P.) a Casargo

Per i testi delle simulazione delle seconda tornata, si rimanda al documento della 5^G di Casatenovo

- 11/4/2024: svolgimento prova multidisciplinare di Matematica, Inglese e Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi (T.O.G.P.P.) a Casatenovo
- 16/4/2024: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 18/4/2024: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 30/4/2024: svolgimento prova multidisciplinare di Storia, Francese, Scienze Motorie a Casatenovo.

Una simulazione facoltativa di colloquio tenuta da i docenti del C.F.P.A. sarà effettuata agli allievi a fine maggio o nei primi giorni di giugno, con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E CREDITI SCOLASTICI

Con riferimento alle griglie di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato dal Documento di classe della classe V D dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale (allegato A), come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico

10. ALLEGATI

- All. 1: accordo A.P.A.F. - C.F.P.A. Casargo con I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- All. 2: tabella in cui sono sintetizzate le esperienze di alternanza scuola – lavoro svolti dagli allievi del C.F.P.A. (PCTO)
- All. 3: elenco delle letture di italiano
- All. 4: conferma allievi sui programmi
- All. 5: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica
- All. 6: prove multidisciplinari "interne" svolte a Casargo

Il Consiglio di Classe:

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	FIRMA
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	
Prof. CASTELLI GIORGIO	Scienze motorie e sportive	
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	
Prof. SCOLA GIAMPIERO	Laboratorio di cucina	
Prof. GIANOLA DANILO	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	

Casargo, 22 aprile 2024

Il Direttore
Alan Vaninetti

