

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI, PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"G. FUMAGALLI" – CASATENOVO (LC)**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO**

a.s. 2020/2021

CLASSE 5 D

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Approvato:

Affisso all'albo:

Docente coordinatore di classe:

prof. Fumagalli Luca

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI'	
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	SI'	
Ricevuto Giuseppe	Matematica	NO	
Pistis Tamara Emi	Inglese	SI'	
Casati Daniela	Francese	SI'	
Pitton Michela	Spagnolo	NO	
Scalici Maria Simona	Scienza e Cultura dell'alimentazione	NO	
Rossi Andrea	Laboratorio di sevizi enogastronomici- pasticceria	SI'	
Galletti Elisabetta	Scienze motorie e sportive	SI'	
Bonfanti Marina	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	SI'	
Pericotti Maria	Chimica	NO	
Mastroianni Fabiana	Laboratorio di chimica	NO	
Campanile Filippo	Tecniche di gestione dei processi produttivi	NO	

SOMMARIO

- 1. Breve storia e presentazione della classe**
- 2. Profilo atteso in uscita**
- 3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 4. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 5. Attività di 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. Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
- 10. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio**
- 11. Tracce degli elaborati di maturità**

1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5D dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione prodotti dolciari, è composta da 16 alunni, 5 maschi e 11 femmine. Solo 1 di essi non ha seguito un percorso regolare di studi, avendo ripetuto per due volte la quarta. Si segnala inoltre la presenza di 2 alunni certificati DSA e di un alunno BES muniti di PDP. La classe nel corso degli anni ha subito grandi variazioni dal momento che in terza e in quarta l'articolazione prodotti dolciari era accorpata, per esigenze di numero, a un gruppo dell'articolazione di sala. Pertanto, a seguito della scorporazione, in quinta l'articolazione prodotti dolciari è venuta a coincidere con la classe, accresciuta nei numeri dall'arrivo di tre studentesse dal CFPA di Casargo. Tra la quarta e la quinta non vi è stata comunque alcuna bocciatura. Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita solo nel laboratorio di servizi enogastronomici-pasticceria e in educazione fisica.

In merito al comportamento la classe si è rivelata attenta, ordinata e collaborativa, mostrando nel corso del triennio un andamento positivo. Anche se a volte un po' restia a intervenire durante la lezione, ha mantenuto comunque un buon livello di profitto.

Lo studio a casa, salvo qualche eccezione, è stato costante e il rendimento della classe si assesta su buoni livelli, con qualche punta d'eccellenza.

Durante il periodo della didattica a distanza, la classe ha risposto bene agli stimoli degli insegnanti, continuando a darsi da fare con impegno.

2- PROFILO ATTESO IN USCITA

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Articolazione Enogastronomia, Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali" è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- b) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- c) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

COMPETENZE SULLE QUALI SI E' LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

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

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

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

3- OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi ha riguardato una buona parte degli alunni e si attesta su livelli buoni, in contesti abbastanza semplici. Risultati soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di cittadinanza sopra indicate, quelle relative alla sicurezza e quelle professionali specifiche dell'indirizzo.

4- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- Educazione alla salute (29 marzo)
- Incontro AIDO (30 aprile)
- Incontro AVIS (17 maggio)

5- ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA
<p><u>Imparare ad imparare</u> 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.</p> <p><u>Collaborare e partecipare</u> 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.</p> <p><u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> 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.</p>
<p>ATTIVITA' SVOLTE Incontro Doping e rispetto delle regole (12 gennaio) Liberi di scegliere (16 febbraio e 9 marzo) Incontro Giorno del ricordo (18 febbraio) Incontro sugli anni di piombo (21 aprile)</p>

Per quanto concerne l'UDA di Educazione civica, intitolata "Informare e disinformarsi", nel primo quadrimestre è approfondito in storia il tema del rapporto tra propaganda e totalitarismi nel Novecento, mentre in spagnolo si è trattato del tema delle "Fake news". I dettagli nelle seguenti tabelle:

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	INFORMARE E DISINFORMARSI
Prodotti	ELABORATO DAGLI STUDENTI
Competenze chiave/competenze culturali	Evidenze osservabili
<i>Saper essere cittadini attivi</i>	
<i>Partecipare consapevolmente alla vita civica</i>	
Abilità <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Saper ricercare le fonti in modo autonomo	I totalitarismi del Novecento; il sistema dell'informazione in Spagna
Saper distinguere la veridicità o la falsità delle fonti in diversi tipi di ambiti	La propaganda e i suoi sistemi; le "Fake news"

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Tutti gli studenti delle classi quinte.
Prerequisiti	Conoscere la struttura del testo costituzionale.
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi	9 ore tra i mesi di novembre e gennaio, suddivise tra le discipline partecipanti (6 in storia e 3 in spagnolo)
Esperienze attivate	Capacità di confrontarsi e di argomentare
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro autonomo, lavoro di gruppo, brain storming.
Risorse umane interne esterne	Luca Fumagalli Michela Pitton
Strumenti	Videolezioni, letture, LIM, piattaforma multimediale
Valutazione	Vedi tabelle allegate.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p>Titolo UdA Propaganda e totalitarismi nel Novecento</p> <p>Cosa si chiede di fare Agli studenti è chiesto di svolgere una ricerca sul tema, già affrontato durante le ore di storia</p> <p>In che modo (singoli, gruppi..) A coppie</p> <p>Quali prodotti Presentazione Power Point</p> <p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Scopo del lavoro è quello di comprendere meglio le strategie manipolatorie del potere tramite la disinformazione e le "fake news"</p> <p>Tempi Tra ricerca e presentazione il lavoro ha richiesto in totale 6 ore</p> <p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Libro di testo, lezione, internet</p> <p>Criteri di valutazione Bontà dei contenuti e precisione nell'esposizione</p>

SPAGNOLO	Materiali	Argomenti trattati	N° ore
Noticias falsas	Appunti, infografiche	Differenza tra Verdad y Posverdad; definizione e caratteristiche di una falsa notizia.	1 h
Reconocer una noticia falsa	Appunti, infografiche, condivisione di un video su Classroom	Come riconoscere una notizia falsa da una notizia reale. Diffusione delle fake news in Spagna.	1h
Consegna e valutazione dei lavori svolti dagli alunni	Esposizione orale relativa all'analisi di una fake news a scelta e in lingua spagnola	Analisi di una notizia falsa e successive domande di riflessione sulle tematiche trattate. Obiettivo linguistico: arricchimento lessicale.	1 h

Nel secondo quadrimestre si è deciso invece di includere nelle ore dedicate all'UDA le attività svolte per il PCTO (per i dettagli si veda più avanti).

A latere è stato comunque svolto un ulteriore lavoro di approfondimento in storia, per un totale di 6 ore, dal titolo "Il sogno della libertà: la guerra fredda nel mondo". Con modalità del tutto analoghe al percorso del primo quadrimestre, agli alunni è stato chiesto di svolgere una ricerca di approfondimento – in seguito esposta alla classe – a scelta su uno dei temi presenti nella lista fornita dal docente, temi legato al secondo Novecento e alla lotta per l'affermazione della libertà:

- 1) PROCESSO DI NORIMBERGA
- 2) LA NASCITA DELL'ONU
- 3) L'INIZIO DELLA GUERRA FREDDA E IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI
- 4) LA GERMANIA: DALLA DIVISIONE ALL'UNITA'
- 5) LA GUERRA DI COREA
- 6) LA CRISI DI CUBA
- 7) L'INDIPENDENZA DELL'INDIA
- 8) LA GUERRA DEL VIETNAM
- 9) LA NASCITA DI ISRAELE
- 10) IL SUDAFRICA DELLA DISCRIMINAZIONE RAZZIALE
- 11) DEMOCRAZIA E DITTATURA NEL SUD AMERICA DEL SECONDO DOPOGUERRA (IL CASO DEL CILE)

- 12) QUANDO L'ITALIA DIVENTO' UNA REPUBBLICA
- 13) LE ELEZIONI DEL 1848 IN ITALIA
- 14) LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

Il lavoro è stato svolto, questa volta, individualmente, e per la valutazione sono stati tenuti in considerazione i criteri già impiegati nel primo quadrimestre.

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

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

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 e la simulazione.

Settore cucina:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
 - La progettazione di menu per tipologia di eventi.
 - L'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
 - La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
 - L'applicazione del protocollo HACCP.
- L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

ATTIVITA' SVOLTE

- Incontro con CCIAA (3 febbraio)
- Incontro Business Plan (5 febbraio)
- Incontro con l'Associazione cuochi di Lecco e FIC (26 marzo)
- Seminario "Il microbiota" con la dott. ssa Barbero Muzzacca (29 marzo)

Nel corso del quinto anno tutti gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

- open day online Fiera di Erba (il singolo alunno poteva partecipare in modo autonomo)

PROJECT WORK – UDA PCTO	
Denominazione	VIVERE GREEN
Contestualizzazione	<p>Un curriculum scolastico non può considerarsi al passo con i tempi se non include il tema della sostenibilità. La salvaguardia del pianeta e delle sue risorse – necessaria oggi, ma soprattutto vitale per le generazioni future - è ormai un'urgenza. Risulta quindi conveniente fornire ai ragazzi gli strumenti giusti per controllare l'ambiente scolastico ed assumere comportamenti idonei alla sua salvaguardia in un'ottica di risparmio delle risorse. Il presente progetto trasversale si pone proprio questi obiettivi all'interno di un più ampio piano di promozione dei contenuti dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Attraverso questo percorso e gli strumenti fornitigli, lo studente sarà capace di essere un cittadino all'avanguardia e consapevole, oltre a prepararsi a diventare lavoratori responsabili.</p> <p>L'attività possiede una valenza orientativa al territorio di appartenenza (Brianza/Lecchese) per costruire un'idea imprenditoriale di turismo Enogastronomico, Accessibile e Sostenibile.</p>
Situazione/problema/tema UDA	<p><i>“Come e con quali azioni e strumenti operativi l'alunno, orientandosi verso la professione, esplora, motiva, costruisce il suo percorso di turismo accessibile, sostenibile e enogastronomico nel Territorio di appartenenza”.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Perché e come promuovere la sostenibilità? • Che cos'è e cosa fa una scuola/ ristorazione sostenibile? • Promuovere stili di vita sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale.
Compito / Prodotti	<p>“COLAZIONE GREEN” con prodotti a KM0</p> <p>Preparazione di una colazione green con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera</p>
Competenze (declinate per assi culturali e di cittadinanza)	<p>Competenze di cittadinanza</p> <p>1- comunicazione nella madrelingua, 2- comunicazione nelle lingue straniere, 3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, 4- competenza digitale,</p>

	<p>5- "imparare a imparare"</p> <p>6- competenze sociali e civiche,</p> <p>7- spirito di iniziativa,</p> <p>8- consapevolezza ed espressione culturale.</p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue straniere secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>ASSE STORICO-SOCIALE: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>ASSE MATEMATICO: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>
Materia	Conoscenze/Abilità
LABORATORIO DI PASTICCERIA	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Prodotti a Km0, bio, sostenibili e certificazioni di qualità. Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.</p>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	<p>Determinazione del costo del prodotto secondo le varie tecniche della contabilità</p>

	analitica; ideazione strategie e azioni di marketing
SPAGNOLO	<p>Saper descrivere, utilizzando la lingua spagnola e con una terminologia adeguata, le principali caratteristiche di una dieta sana e sostenibile.</p> <p>Conoscere e descrivere in lingua spagnola e con terminologia adeguata le caratteristiche di un menù salutare e sostenibile.</p> <p>Conoscere le caratteristiche, l'importanza e la diffusione degli alimenti biologici in Spagna.</p>
INGLESE	<p>Saper parlare in lingua inglese di argomenti inerenti la sostenibilità ambientale e una vita sana ed ecocompatibile.</p> <p>Saper leggere, analizzare e commentare documenti autentici.</p>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari a Km0.</p> <p>Conoscere la stagionalità dei prodotti alimentari con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, economico e sociale.</p> <p>Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela, privilegiando alimenti che garantiscano uno stile di vita salutare e sostenibile per le generazioni attuali e future.</p>
Competenze target	<p>Competenze: TRAGUARDI</p> <p>Competenza n°4 Traguardo: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Competenza n°11 Traguardo: Contribuire alle strategie di Destination Marketing. attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>

<p>Saperi essenziali</p> <p>(relativi ai Traguardi di cui alle competenze sopra elencate)</p>	
<p>Competenza n°4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elementi di eco-gastronomia - Principi di ecoturismo <p>Competenza n°8</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali - Assetto agroalimentare di un territorio - Normativa riguardante la tutela ambientale - Modalità di calcolo dei margini di guadagno <p>Competenza n°11</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP IGP..) - Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela - Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità 	
Utenti destinatari	Alunni classe quinta
Fase di applicazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione dell'UDA alla classe 2. Analisi del territorio e delle sue tradizioni: raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri, riviste, giornali, testimonianze esterne 3. Realizzazione di una colazione green
Tempi/monte ore	2° quadrimestre – 33 ore
Esperienze attivate	Attività laboratoriale
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione interattiva / Lavori di gruppo / Lavori di ricerca individuale e di gruppo / Discussioni guidate - Apprendimento cooperativo sviluppato attraverso quattro elementi fondamentali: ricerca, interazione, interpretazione, motivazione (attività laboratoriali)
Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Italiano e storia - Matematica - Alimentazione - Lingue straniere: Inglese e Francese e Spagnolo - Diritto ed economia - Lab. pasticceria - Sc. Motorie - Religione Cattolica - Tecnica ed organizzazione dei processi produttivi

Strumenti	Laboratori enogastronomico / Internet / Sussidi audiovisivi / Giornali e riviste specifiche / Tabelle, grafici
Valutazione	<p>Di prodotto: completezza e correttezza della realizzazione del prodotto</p> <p>Di processo: comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</p> <p>Si considera inoltre la valutazione intermedia e finale dell'apprendimento del singolo alunno, per ciascuna materia coinvolta, con modalità scritte/orali.</p> <p>La valutazione globale relativa alla qualità delle informazioni raccolte, degli appunti necessari allo sviluppo del prodotto finale e al suo risultato in termini di qualità e di spendibilità sul territorio.</p> <p>Riflessioni sull'esperienza: capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche <input type="checkbox"/> Autobiografie narrative <input type="checkbox"/> Rubriche valutative <p>Compito di realtà: Programmazione del menù per la Colazione Green / Progettazione e realizzazione</p>

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: VIVERE GREEN

Cosa si chiede di fare

Il percorso che farai è volto a valorizzare il consumo di alimenti a km 0 attraverso la preparazione di un menù per la Colazione Green con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera. Ciò al fine di potenziare il tuo grado di consapevolezza riguardo ai molteplici aspetti che determinano la qualità dei prodotti alimentari, dal sapore alle proprietà nutritive, dai profumi ai colori, nel rispetto dell'ambiente e dei suoi ritmi naturali.

L'obiettivo è ampliare le tue conoscenze sulla stagionalità dei prodotti alimentari e sulle implicazioni ambientali ad essa connesse e, più in generale, contribuire alla tua crescita professionale. Ti si chiederà di svolgere analisi e ricerche, consultando testi e immagini; altri li potrai scaricare da siti di cui ti forniremo gli indirizzi.

Durante l'attività, simulazione e altro, la classe dovrà documentare il lavoro svolto con foto, brevi video.

Ogni gruppo deve rispettare le specifiche consegne assegnate in apposite schede a disposizione della classe. All'interno del gruppo viene scelto un responsabile che avrà il compito di coordinare l'attività e riferire.

In che modo (singoli, gruppi..) Lavorerai individualmente ma soprattutto in gruppo, perché la conoscenza e la consapevolezza nascono anche dalla condivisione

Quali prodotti

Il risultato finale del tuo lavoro sarà la realizzazione del buffet in occasione di un incontro scuola-famiglia. Per poterlo attuare dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (ricerca dei prodotti tipici, schede tecniche, menù). Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella conoscenza/riconoscimento di prodotti stagionali valutandone i pregi. Nel laboratorio di pasticceria/cucina preparerai dolci e/o pietanze e bevande a base di frutta e verdura di stagione e realizzerai il menu.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

L'attività nella sua interezza favorisce lo sviluppo delle competenze professionali relative alla Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, individuando le nuove tendenze, attraverso la produzione di prodotti enogastronomici e la loro promozione. Inoltre, contribuisce a far riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Questa UdA è un'opportunità per approfondire alcuni aspetti che ti consentiranno di fare scelte alimentari corrette e per acquisire una conoscenza del mercato alimentare, requisito indispensabile per un operatore della ristorazione. Particolare attenzione sarà rivolta al rispetto per l'ambiente e al consumo consapevole. Lavorerai a stretto contatto con i tuoi compagni e con loro dovrai collaborare.

Tempi

L'UdA ti impegnerà per circa 33 ore da Aprile a Maggio 2021

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Il percorso verrà svolto dagli studenti coordinati e guidati dai docenti e dai tecnici di laboratorio; eventuali interventi di esperti esterni che operano nel ristorativo per le consulenze sulla valorizzazione del patrimonio ambientale, verranno organizzati dagli insegnanti di laboratorio assieme all'insegnante di alimentazione.

Strumenti e materiali: laboratori di pasticceria , libri di testo, computer, materiale informativo specifico, mercato rionale, azienda agricola/fattoria possibilmente che tratta il biologico, alimenti a km. 0 per la realizzazione della degustazione

Criteri di valutazione

L'intero percorso e i prodotti realizzati saranno valutati considerando: l'impegno e la partecipazione profusi, la capacità di collaborare con gli altri, l'originalità e l'accuratezza della presentazione, le competenze disciplinari. Comprendono sia una tabella di osservazione per la valutazione del processo sia griglie di valutazione del prodotto finale.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Tutta l'attività prevista viene valutata in termini di osservazione del comportamento e di produzione; l'osservazione non implica naturalmente un voto definito e definitivo ma una serie di considerazioni sullo sviluppo del comportamento attivo degli studenti, sull'impegno in quanto cittadini di valorizzare le proprie capacità e attitudini.

Il prodotto finito viene valutato nell'ambito delle discipline coinvolte: Laboratorio di pasticceria, diritto, spagnolo, inglese, scienze e cultura dell'alimentazione

7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: Luca Fumagalli

Presentazione della classe:

La classe, molto attenta durante le lezioni, mostra un andamento generalmente positivo con qualche punta d'eccellenza. Mediamente più che sufficiente anche la produzione scritta.

Competenze raggiunte:

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità raggiunte:

Lingua

- Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.

Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

Altre espressioni artistiche

- Interpretare criticamente a grandi linee un'opera d'arte cinematografica.

Testi adottati: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il Rosso e il Blu*, C. Signorelli Scuola, 2015, voll. 3a e 3b

Altri strumenti didattici: Appunti

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate: Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi

Verifiche

Verifiche scritte: produzione scritta svolta a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per quadrimestre.

Verifiche orali: interrogazioni con domande complessive sulla poetica dei singoli autori – a partire dagli appunti presi in classe – e quesiti più specifici riguardanti i testi studiati (in molti casi sono state riutilizzate le domande che già il libro forniva a mo' di comprensione del testo. Per quanto concerne la poesia ci si è concentrati esclusivamente sulla comprensione dei contenuti, non dando alcun peso agli aspetti metri e retorici). Minimo due valutazioni per quadrimestre.

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

PRIMO QUADRIMESTRE

Naturalismo e Verismo

Verga, "I Malavoglia" - *La famiglia Malavoglia; Il contrasto tra nonno e nipote*

Decadentismo e poesia

Baudelaire, "I fiori del male" - *Corrispondenze, Albatro*

Il romanzo decadente

Huysmans "Controcorrente", Wilde "Il ritratto di Dorian Gray", D'annunzio "Il piacere" - *La sala da pranzo dell'esteta; Dorian Gray uccide l'amico Basil; Andrea Sperelli*

Pascoli

Pascoli "Myrica" - *L'assiuolo, X Agosto, Il tuono*

Ungaretti

Ungaretti "L'allegria" - *Il porto sepolto, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, San Martino del Carso*

Svevo

Svevo "La coscienza di Zeno" - *L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Il fidanzamento di Zeno, "Un'esplosione norme"*

SECONDO QUADRIMESTRE

Pirandello

Pirandello "Il Fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno, centomila" - *La nascita di Adriano Meis, Nel libro della vita, Un paradossale lieto fine*

Montale

Montale "Ossi di seppia" - *Non chiederci la parola, I limoni, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato*

Neorealismo (la guerra)

Pavese "La casa in collina" - *"E dei caduti che facciamo?"*

Fenoglio, "Il partigiano Johnny" - *La battaglia finale*

Levi, "Se questo è un uomo" - *"Questo è l'inferno"*

Calvino, "Il sentiero dei nidi di ragno" - *Pin e i partigiani del Dritto*

Neorealismo (la società italiana prima e dopo la guerra)

Pasolini, "I ragazzi di vita" - *Il Ferrobedò*

Levi, "Cristo si è fermato ad Eboli" - *I contadini della Lucania*

Pratolini, "Metello" - *Metello ed Ersilia*

ELENCO DEI BRANI AFFRONTATI A LEZIONE

Verga, "I Malavoglia" - *La famiglia Malavoglia* (pp. 128-131) *Il contrasto tra nonno e nipote* (pp.134-137)

Baudelaire, "I fiori del male" - *Corrispondenze* (p. 176) *Albatro* (p. 178)

Huysmans "Controcorrente" - *La sala da pranzo dell'esteta* (pp. 192-194)

Wilde "Il ritratto di Dorian Gray" - *Dorian Gray uccide l'amico Basil* (pp. 199-202)

D'annunzio "Il piacere" - *Andrea Sperelli* (pp. 260-261)

Pascoli "Myrica" - *L'assiuolo* (p. 308), *X Agosto* (p. 311), *Il tuono* (p. 332)

Ungaretti "L'allegria" - *Il porto sepolto* (p. 612), *Fratelli* (p. 614), *Sono una creatura* (p. 617), *Soldati* (p. 625), *San Martino del Carso* (p. 636)

Svevo "La coscienza di Zeno" - *L'ultima sigaretta* (pp. 520-523), *Lo schiaffo del padre* (pp. 526-530), *Il fidanzamento di Zeno* (pp. 533-538), *"Un'esplosione norme"* (pp. 540-542)

Pirandello "Il Fu Mattia Pascal" - *La nascita di Adriano Meis* (pp. 458-461), *Nel libro della vita* (pp. 489-491)

"Uno, nessuno, centomila" - *Un paradossale lieto fine* (pp. 465-466)

Montale "Ossi di seppia" - *Non chiederci la parola* (p. 681), *I limoni* (pp. 684-685), *Meriggiare pallido e assorto* (p. 688), *Spesso il male di vivere ho incontrato* (p. 691)

Pavese "La casa in collina" - *"E dei caduti che facciamo?"* (pp. 721-723)

Fenoglio, "Il partigiano Johnny" - *La battaglia finale* (pp. 733-736)

Levi, "Se questo è un uomo" - *"Questo è l'inferno"* (pp. 745-748)

Calvino, "Il sentiero dei nidi di ragno" - *Pin e i partigiani del Dritto* (pp. 784-786)

Pasolini, "I ragazzi di vita" - *Il Ferrobedò* (pp. 752-754)

Levi, "Cristo si è fermato ad Eboli" - *I contadini della Lucania* (pp. 757-759)

Pratolini, "Metello" - *Metello ed Ersilia* (pp. 761-764)

SCHEDA DI STORIA

Docente: Fumagalli Luca

Presentazione della classe:

La classe, molto attenta durante le lezioni, mostra un andamento nel complesso positivo con qualche punta d'eccellenza.

Competenze raggiunte:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità raggiunte:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.
- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia.

Nell'ambito dell'educazione civica si è svolto nel primo quadrimestre un percorso di approfondimento sul rapporto tra propaganda e totalitarismo, mentre nel secondo si è affrontato il tema della libertà a partire dallo studio di alcuni episodi fondamentali della Guerra fredda. La classe ha partecipato pure a due incontri sulle foibe e sugli "anni di piombo".

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, 2016, vol. 3.

Altri strumenti didattici: Appunti forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezione frontale, lettura e visione di documenti

Verifiche: verifiche orali, minimo tre a quadrimestre

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

PRIMO QUADRIMESTRE

L'OTTOCENTO

L'Italia unita e la destra storica
La rivolta nel meridione
La sinistra storica
L'Italia in Africa

La Germania di Bismarck
La Francia dell'affare Dreyfus
La Gran Bretagna dell'Età vittoriana
La questione orientale
La Russia
L'Impero austro-ungarico

IL NOVECENTO

L'età giolittiana

La Prima Guerra Mondiale

- le cause
- l'entrata in guerra dell'Italia
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo

- la prima e la seconda rivoluzione
- la guerra civile
- la nascita dell'Unione Sovietica
- la dittatura di Stalin

SECONDO QUADRIMESTRE

Il fascismo

- i partiti di massa
- il fascismo: nascita e presa del potere
- la "marcia su Roma"
- Mussolini al governo: il totalitarismo, i Patti lateranensi, l'ideologia fascista e le leggi razziali, la politica economica ed estera

Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal

Il regime nazista

- la repubblica di Weimar
- il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Il totalitarismo e la politica antisemita

- Economia e politica estera

La Guerra civile spagnola

L'espansionismo giapponese

La Seconda Guerra mondiale

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

Verso la guerra fredda

La decolonizzazione

L'Italia repubblicana

La fine della guerra fredda

SCHEDA DI RELIGIONE

Docente: Tagliaferri Giovanni

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

Il docente ha seguito la classe solo nel quinto anno, pur avendo avuto occasione di conoscere alcuni componenti della classe in alcuni anni precedenti. Nonostante la durata limitata del percorso, la classe si è subito dimostrata molto attenta, corretta, responsabile e interessata all'intero programma proposto, come evidenziato dagli interventi e dall'alto livello di attenzione sempre mantenuto.

Il lavoro si è sempre svolto pertanto in un clima sereno e collaborativo. Tutti gli alunni hanno espresso un ottimo interesse e motivazione, partecipando attivamente e dialogando sui diversi temi trattati.

Durante le attività in didattica a distanza la classe ha continuato a essere presente e partecipe, pur con le fatiche legate anche ai limiti imposti dalla nuova modalità di apprendimento. La maggior parte degli alunni ha comunque partecipato in modo costante alle videolezioni, pur con livelli diversi di interattività.

- Competenze ed abilità raggiunte

L'acquisizione delle conoscenze e delle competenze è stata complessivamente adeguata. In particolare, sono state acquisite le seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- + Saper confrontarsi con le diverse visioni dell'amore nella società contemporanea e nella concezione religiosa cristiana
- + Saper comprendere il significato delle questioni morali, con riferimento anche alla visione cristiana;
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica e dell'intelligenza artificiale;
- + Saper riconoscere sinteticamente i principali fondamenti della bioetica di matrice cristiana;
- + Saper indagare e comprendere i fenomeni legati alla questione ambientale, maturando una propria personale e argomentata posizione in materia.
- + Saper riconoscere alcune delle problematiche di natura sociale del nostro tempo, anche con riferimento al pensiero sociale della Chiesa

Testi adottati: Incontro all'altro Smart, Sergio Bocchini, Edb scuola

Altri strumenti didattici:

- Schede prodotte dal docente e fotocopiate o condivise su Google Classroom
- Estratti di altri libri di testo
- Filmati
- Google Meet
- Google Classroom

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

- Lezione frontale

- Sollecitazione di richieste di chiarimento
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito
- Per la didattica a distanza si è utilizzato Google Meet per videolezioni e Classroom per la condivisione di materiali

Verifiche

La valutazione viene effettuata attraverso un giudizio che tiene conto della partecipazione, del contenuto degli interventi e dell'interesse mostrato dall'alunno

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

1. Le forme dell'amore

- La visione dell'amore oggi nei diversi ambiti quotidiani: cultura, spettacolo, cinema, mondo giovanile
- Le forme dell'amore: amicizia, carità cristiana, amore di coppia
- L'amore e le scelte di vita: convivenza, matrimonio civile e matrimonio religioso

2. Etica e morale

- Il significato della morale
- I casi di coscienza: esempi

3. L'uomo e la vita: principi di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e individualismo
- Cenni sulle diverse prospettive di etica della vita: etica scientifica, etica utilitaristica, etica della sacralità della vita, etica personalista. La proposta cristiana
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita: le tecnologie riproduttive. Cenni generali e disposizioni legislative. La proposta etica cristiana

SECONDO QUADRIMESTRE

- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. La proposta etica cristiana

4. Le sfide dell'uomo moderno alla prova del progresso tecnologico

- L'intelligenza artificiale e le questioni etiche

5. La questione ambientale

- Lettura di alcuni dati e statistiche sul cambiamento climatico.
- Presentazione e approfondimento del problema ambientale (*scheda riassuntiva*)
- I testimoni autorevoli: Papa Francesco (cenni sull'enciclica "Laudato sii") e Greta Thunberg

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

6. Nella società da giovani maturi

- Significato e forme del volontariato
- Le motivazioni del volontariato, con riferimento anche al suo fondamento cristiano
- Legalità e giustizia
- Approfondimenti su questioni di attualità

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Elisabetta Galletti

Presentazione della classe:

La classe è formata da studenti con un buon bagaglio motorio e con buone capacità condizionali e coordinative, mentre, un solo piccolo gruppo di allievi, un po' più deficitari sotto l'aspetto teorico.

Hanno lavorato costantemente e con entusiasmo durante tutto il primo quadrimestre raggiungendo buone capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Hanno raggiunto gli obiettivi prefissati crescendo in un percorso di maturazione sia a livello didattico che a livello relazionale tra docente/alunni e tra gli alunni stessi.

Le alunni nella situazione di emergenza COVID -19, hanno affrontato le lezioni con interesse e motivazione sufficienti per svolgere la didattica a distanza, raggiungendo in questo modo un livello buono di conoscenza e di competenza della materia rafforzando così le loro conoscenze teoriche.

Competenze e abilità raggiunte:

- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- Sviluppo di un'attività motoria complessa adeguata a una maturazione personale.
- Conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione.
- Conoscenza e applicazione delle strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi.
- Affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play.
- Svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva.
- Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori.
- Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi.
- Riconoscere le principali capacità coordinative coinvolte nei vari movimenti.
- Conoscenza delle capacità condizionali attraverso esercitazioni aerobiche, di mobilità, di forza, e di velocità.
- Conoscenza di principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.
- Conoscenze relative all'educazione alla sicurezza attraverso l'interiorizzazione e messa in pratica delle regole di comportamento in palestra, del corretto utilizzo delle attrezzature e delle regole dei giochi sportivi trattati.

Testi adottati:

- "Il Diario di scienze motorie sportive" Marisa Vicini Archimede edizione Marietti scuola
- Slide e power point
- Appunti forniti dall'insegnante

Altri strumenti didattici:

Tipologia di upload:

- video
- Power point
- Padlet
- Meet - Classroom

Numero di ore settimanali: 2**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata.
- Gruppi di lavoro.
- Problem solving.
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

- Verifiche pratiche: almeno 2 a quadrimestre
- Verifiche orali/scritte: almeno 2 a quadrimestre

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**PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE**

- Percorso o un circuito, giochi di squadra a tema per stimolare le capacità coordinative (generali e specifiche) e le capacità condizionali
- Test di Cooper (preparazione).
- Esercitazioni di resistenza alla forza
- Giochi sportivi: fondamentali individuali, dinamica di gioco, regole fondamentali.
 - Pallamano
 - Pallavolo
 - Baseball
 - Touchball
 - Badminton
 - Ultimate
 - Tchoukball
- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata.
- Assumere i diversi ruoli in campo.

- Sicurezza in palestra.

- Lezioni in ambiente aperto
-
- Progettare, presentare una: “Lezione da Maestro”.

- Riconoscere ed illustrare l’aspetto sociale ed educativo dello sport.

- Lezioni teoriche:
 - Capacità Motorie
 - Capacità Condizionali: forza, velocità, resistenza e mobilità articolare.
 - Capacità coordinative
 - Allenamento sportivo
 - Doping
 - Terzo settore

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

- Atletica leggera
- Meccanismi energetici
- Alimentazione sportiva

SCHEMA DI SPAGNOLO

Docente: Michela Pitton

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

Dell'intero gruppo classe solo 3 studenti formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. I 3 alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto, disponibile e collaborativo, partecipando spesso in modo spontaneo e propositivo al dialogo educativo. Si sono dimostrati sempre molto attenti e responsabili sia per quanto riguarda lo svolgimento e la consegna delle attività assegnate sia per quanto concerne lo studio dei vari argomenti presi in esami. Gli studenti sono riusciti a fine anno a raggiungere un buon livello, acquisendo in modo adeguato le conoscenze ed abilità richieste. La frequenza delle lezioni è stata sempre regolare, per tutti e 3 gli alunni, sia nel periodo di attività di didattica a distanza sia in quello di didattica digitale integrata.

- Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sanno:

- utilizzare la lingua spagnola per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; - comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo, utilizzando lessico e fraseologia di settore;
- riconoscere ed utilizzare strutture morfosintattiche, adeguate ai contesti comunicativi in particolare professionali, e le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Non sono stati attuati nel corso dell'anno attività di recupero individualizzate, ma sono stati organizzati momenti volti al ripasso e al rinforzo di alcuni argomenti che si sono dimostrati più complessi di altri.

Nel corso del primo quadrimestre, nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica, si è chiesto ai 3 studenti di lavorare in gruppo, a seguito di studio fatto in classe, all'analisi di *fake news* in lingua spagnola e di presentarla poi oralmente durante le ore curricolari.

Testi adottati:

M. Cervi, S. Montagna, *Al Gusto*, Loescher Editore, Volume Unico

Altri strumenti didattici:

Dispense, strumenti multimediali, presentazioni e materiale di vario tipo prodotto e fornito dalla docente alle studentesse tramite piattaforma Google Gsuite.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

In presenza: lezione frontale dialogata, lettura e analisi di testi/documenti scritti e/o orali, gruppi di lavoro, produzione di approfondimenti individuali.

In DAD o DDI: videolezioni partecipate, analisi di presentazioni o altro materiale prodotto dalla docente, lettura di testi/documenti scritti.

Verifiche

Primo quadrimestre: 2 scritti e 1 orale; a queste si aggiunge una prova orale valida per l'UDA di Educazione Civica.

Secondo quadrimestre: 2 scritti e 2 orali.

In entrambi i casi parte delle verifiche orali e scritte è stata svolta in modalità a distanza tramite Google Moduli e Google Meet.

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

PRIMO QUADRIMESTRE

Contenidos teóricos:

Unidad ¡A comer y beber!

Lección 01: ¿Qué van a tomar?

1. Los menús:

- Origen
- Distintos tipos de menús
- Composición de un menú
- Menú del día
- Menú infantil
- Menú a la carta
- Los platos combinados
- Menú para celíacos y celiacuría

2. Tapas, pinchos y raciones:

- Origen
- Diferencias

Lección 02: Las bebidas

1. Beber en España:

- Hábitos de bebidas en España
- El botellón (lectura y análisis de un artículo periodístico)
- El Cava

2. Los vinos:

- Definición y producción

- Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
- La botella y la etiqueta (análisis de documentos escritos)
- Utensilios para servir el vino
- La cata de vinos (qué es y cómo se efectúa, adjetivos para definir un vino)
- Falsos mitos sobre el vino (presentación)

Nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica si è affrontato il tema della disinformazione e delle *fake news*.

Contenidos gramaticales

- Reglas de acentuación de las palabras: revisión
- Pronombres de objeto directo e indirecto: revisión
- Subjuntivo
- Imperativo afirmativo y negativo (con y sin pronombres)
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales

SECONDO QUADRIMESTRE

Contenidos teóricos:

Unidad ¡A comer y beber!

Lección 02: Las bebidas

3. Bebidas tradicionales de España:

- La sangría (lectura y análisis de un documento)
- La sidra
- La queimada (lectura y análisis de un documento)

Unidad: Alimentación

1. Las dietas:

- La dieta mediterránea y la pirámide alimenticia (artículos periodísticos)
- Dieta vegetariana (artículos periodísticos)
- Dieta vegana (artículos periodísticos)
- Dieta crudista (artículos periodísticos)
- Alergias e intolerancias

2. Alimentación saludable y sostenible

- Alimentos ecológicos o biológicos (artículos periodísticos)
- Menú saludable y sostenible

Contenidos gramaticales

- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

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

- Reglas para la redacción del CV en español y para las entrevistas de trabajo.

SCHEDA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Docente: Casati Daniela

Presentazione della classe:

Il gruppo-classe è formato da 13 studenti di seconda lingua francese. La partecipazione al dialogo educativo è sempre stata costruttiva. Hanno preso parte alle attività in modo responsabile, dimostrando discreto interesse per l'apprendimento della lingua. Il metodo di studio è stato generalmente organizzato e la maggior parte di essi ha raggiunto un discreto livello di autonomia anche nell'approfondimento dei temi trattati. L'interesse verso gli argomenti trattati si è rivelato adeguato per molti studenti, e per alcuni, che si sono distinti per un impegno costante, i risultati conseguiti sono stati eccellenti. In alcuni studenti in difficoltà si è notata una costante progressione unitamente alla volontà di migliorare per raggiungere le competenze disciplinari prefissate. Gli allievi sono in grado di utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi producendo scritti di diversa tipologia in modo abbastanza corretto, comprendono in modo globale e generalmente dettagliato le informazioni contenute in testi scritti e orali riguardanti argomenti di carattere culturale e professionale. Sono in grado di interagire in conversazioni di vario genere e relazionare oralmente utilizzando il linguaggio settoriale in modo adeguato. Il livello medio di prestazione raggiunto è discreto ed eccellente per alcuni di loro.

-

Testo adottato: Arcangela De Carlo “ Le français de la pâtisserie” Ed. Hoepli

Altri strumenti didattici: file video tratti da Internet inerenti gli argomenti trattati e finalizzati ad attività di approfondimento.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: utilizzo della piattaforma G SUITE con attività (Power point, esercizi, video) svolti come lezione sincrona/asincrona. Uso delle mappe concettuali mirate alla sintesi dei contenuti trattati.

Nell'organizzazione didattica del percorso formativo si è tenuto conto della finalità generale che consiste nel mettere gli allievi in grado di utilizzare la lingua (soprattutto orale) in modo sempre più autonomo, consapevole ed adeguato al contesto. A questo scopo sono stati utilizzati testi di vario registro propedeutici all'acquisizione delle abilità di comprensione e produzione soprattutto orali. Si è fatto, pertanto, costante ricorso ad attività di tipo comunicativo partendo da materiale autentico come video e mappe concettuali di sintesi. Gli argomenti di indirizzo professionale sono stati un valido strumento di arricchimento lessicale e spunto per attività di produzione scritta ed orale in cui si è cercato di privilegiare l'efficacia della comunicazione ed una consapevole autonomia espressiva, anche a fronte di linguaggi specifici. La programmazione è stata impostata in moduli il cui contenuto ha riguardato tematiche principalmente di carattere culturale e professionale.

Verifiche

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 3

Criteri di valutazione

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

Sono state utilizzate diverse tipologie di verifiche: esercizi di comprensione, redazione di brevi produzioni scritte inerenti gli argomenti svolti. Brevi relazioni, riassunti orali, conversazioni. Nella valutazione si è privilegiato una comunicazione efficace anche in presenza di errori formali.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Morphologie et syntaxe: Révision des modes et des temps suivants : le passé composé, l'impératif, l'indicatif imparfait.

Le futur simple.

Le conditionnel présent

L'hypothèse de la certitude, de la possibilité.

MODULE 4

Gâteaux et glaçages Sucre. Cuisson du sucre.

Gâteaux : gâteaux à pâte fouettée ; gâteaux à pate crémeuse ; gâteaux à étages ; petits gâteaux.

Fourrages, glaçages et nappages ; pâte d'amandes.

MODULE 5

Le dessert Desserts et pâtisseries

Les entremets. Les entremets les plus connus.

Charlottes et Bavarois.

Crêpes

Sorbets et glaces

Biscuits mousses et crèmes

Les fruits

Fruits pochés

Fruits flambés

Coulis

Tartes aux fruits

Quels vins choisir ?

Les meilleurs crémants avec de savoureux fruits

SECONDO QUADRIMESTRE

- La méthode champenoise. (appunti forniti dall'insegnante) – vidéo -

MODULE 9

La pâtisserie industrielle Boulangerie viennoiserie industrielle,

La surgélation en pâtisserie,

La pâtisserie artisanale.

Découvrez la France

Paris et ses monuments :

Origines et naissance de la ville de Paris- Le Moyen âge : l'art gothique ; la cathédrale de Notre-Dame ; la Sainte Chapelle ; Le Louvre-

La renaissance de François premier-

L'arc de Triomphe et Napoléon premier

Le Paris du XIXème siècle : l'exposition universelle- La Tour Eiffel ; Le grand et Petit Palais, la Gare d'Orsay-

Le Paris Moderne : le XXème siècle- L'art Nouveau

Le Beaubourg.

La Champagne- morphologie du territoire- les différents types de climats-

SCHEDA DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa SCALICI MARIA SIMONA

CLASSE QUINTA SEZ.D - INDIRIZZO PRODOTTI DOLCIARI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.

Andamento didattico/disciplinare.

Caratteristica peculiare del gruppo classe è, fin dall'inizio dell'anno, il clima sereno di collaborazione, disponibilità e di fiducia che gli studenti hanno saputo instaurare con il docente: corretti e consapevoli dei ruoli reciproci.

Il profitto raggiunto dagli alunni è diversificato, risultando mediamente discreto/buono e, in alcuni casi, raggiunge l'eccellenza. Il gruppo classe, dotato di buone potenzialità e capacità, ha mostrato crescente motivazione allo studio e, tale atteggiamento positivo, ha permesso lo svolgimento regolare della programmazione in un clima sereno e con progressivi miglioramenti.

Competenze ed abilità raggiunte.

Le competenze e le abilità previste dal piano di lavoro sono state raggiunte da tutti gli studenti in modo differente.

Il gruppo classe è in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Riconoscere le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Le abilità raggiunte dal gruppo classe sono:

- Individuare le nuove tendenze del settore alimentare.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Redigere un piano di controllo HACCP.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.

Tuttavia il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato discreto anche se una minoranza di allievi manifesta difficoltà nell'esposizione orale e nelle verifiche scritte.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte.

Attuazione degli interventi di approfondimento secondo le modalità deliberate nel CdD, ovvero in itinere.

La classe ha partecipato ad attività e conferenze di project work sulla sostenibilità, sulla Dieta Mediterranea e sul ruolo del Microbiota per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione e al cattivo stile di vita.

Testi adottati

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE. Enogastronomia- Sala e vendita- Prodotti dolciari, artigianali e industriali. Seconda edizione. POSEIDONIA SCUOLA. A. Machado.

Altri strumenti didattici

Manuali e materiale di supporto anche in power point.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata.
- Rielaborazione orale degli argomenti.

Verifiche

Verifiche scritte: due nel primo quadrimestre. Una nel secondo quadrimestre.

Verifiche orali: una nel primo quadrimestre. Una nel secondo quadrimestre.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

Primo Quadrimestre

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo e religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Le regole alimentari nella religione ebraica, nel Cristianesimo e nell' Islam.
- Induismo e Buddismo e norme alimentari.

Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti arricchiti. Alimenti alleggeriti o light.
- I prodotti per un'alimentazione particolare (Food for Specific Group, FSG(ex ADAP)
- Gli integratori alimentari.
- Gli alimenti funzionali.
- Novel foods e superfoods.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Sana e corretta alimentazione.
- La dieta nell'età evolutiva.
- La dieta del neonato e del lattante.
- L'alimentazione complementare.
- La dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto.
- La piramide alimentare.
- La dieta in gravidanza.
- La dieta della nutrice.
- La dieta nella terza età.

Diete e stili alimentari

- Diete e benessere.
- Stili alimentari.
- La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta nordica. La dieta sostenibile.
- La dieta e lo sport.
- La doppia piramide.

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione.
- La ristorazione di servizio.
- Mensa scolastica. Mensa aziendale.
- La ristorazione nelle case di riposo. La ristorazione ospedaliera.

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari e prevenzione del rischio.
- L'ipertensione arteriosa ed indicazioni dietetiche.
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo e classificazione. Sindrome metabolica.
- Il diabete mellito. Resistenza all'insulina. Indice glicemico. Indicazioni dietetiche.
- Obesità e malattie correlate. Tipi di obesità e indicazioni dietetiche.

- Iperuricemia e gotta. Indicazioni dietetiche.
- Osteoporosi.

Secondo Quadrimestre

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

- Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente. Definizione di digestione, assorbimento e assimilazione dei principi nutritivi.
- I disturbi gastrointestinali: reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica, meteorismo e flatulenza, stipsi e diarrea, sindrome del colon irritabile e dieta FODMAP.
- Le malattie epatiche. Classificazione e indicazioni dietetiche.

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo.
- Reazioni tossiche.
- Le allergie alimentari, sintomi e complicanze.
- L'asma dei panettieri e dei pasticceri.
- Le intolleranze alimentari.
- L'intolleranza al lattosio.
- Il favismo.
- La fenilchetonuria.
- La celiachia e dieta del celiaco.
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Test cutanei e test di esclusione.
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

Alimentazione e tumori

- I tumori. Stile di vita e rischio tumorale. Sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti. Correlazione iperinsulinemia e insorgenza dei tumori.
- I disturbi alimentari. Anoressia e bulimia nervosa. Disturbo da alimentazione incontrollata (BED).

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- La contaminazione degli alimenti. Tipi di contaminazione.
- Le micotossine. Principali micotossine.
- Gli agrofarmaci.
- I farmaci veterinari.
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Materiali per contenitori.
- I metalli pesanti.
- I radionuclidi.

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti. Agenti biologici e modalità di contaminazione.
- I prioni.
- I virus. Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti.

- I batteri. Riproduzione batterica. Spore batteriche. Tossine batteriche.
- I fattori ambientali e la crescita microbica.
- Le tossinfezioni alimentari: rischio e prevenzione. Salmonellosi. Tossinfezione da Stafilococco. Tossinfezione da Bacillus Cereus. Campilobatteriosi. Listeriosi. Shigellosi. Tossinfezione da Clostridium perfringens. Botulismo.
- I funghi microscopici. Lieviti e muffe.
- Le parassitosi intestinali.

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Gli additivi alimentari. Requisiti e classificazione.
- I conservanti antimicrobici.
- Gli antiossidanti.
- Gli additivi ad azione fisica.
- Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali.
- Gli enzimi alimentari.
- I coadiuvanti tecnologici.

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

Sistema HACCP e certificazione di qualità

- Igiene degli alimenti. Requisiti generali in materia di igiene.
- I manuali di buona prassi igienica.
- Il sistema HACCP. Fasi preliminari e principi dell'HACCP. L'albero delle decisioni.
- Il controllo ufficiale degli alimenti.
- Le frodi alimentari.
- Le certificazioni di qualità.

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Giuseppe Ricevuto

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe risulta omogenea, soprattutto per quanto riguarda l'approccio di fondo nei confronti degli impegni di studio e dell'attività di apprendimento. L'atteggiamento, in generale, si è sempre configurato in termini molto positivi come disponibilità all'impegno, attenzione assidua, motivazione allo studio e interesse alle attività proposte, autonomia metodologica e strumentale, rispetto generalmente costante delle scadenze e delle consegne di studio. Tutto ciò, unito a un clima relazionale sereno e positivo, vivace e collaborativo, ha consentito una complessiva ed equilibrata crescita dei ragazzi, ai vari livelli, e l'acquisizione di sicurezza nell'impostazione dello studio e rigore nel metodo di lavoro.

Competenze ed abilità raggiunte

Il quadro della classe è sicuramente positivo: la maggior parte del gruppo classe è in grado di utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica in modo corretto e appropriato, un minor numero di alunni però riescono ad individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi e ad utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative in modo pregevole.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Gli argomenti previsti per quest'anno scolastico hanno permesso un recupero in itinere in quanto alcuni concetti ed esercizi sono stati ripetuti più volte con sempre maggiore profondità.

Testi adottati:

- Invalsi.Mat-Allenamento per la Prova INVALSI (secondo biennio e quinto anno) - Dea Scuola, Petrini.

Altri strumenti didattici:

- La matematica a colori 4- edizione gialla leggera per il secondo biennio Leonardo Sasso - ed. Petrini (libro del quarto anno).
- Materiale di supporto.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata.
- Esercitazione alla lavagna.

- Problem solving.
- Simulazioni prova CBT.

Programma svolto

PRIMO QUADRIMESTRE

- Ripasso studio di funzione fino agli asintoti (funzioni algebriche razionali fratte).
- Ripasso equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche anche risolte graficamente.
- Limiti di funzioni esponenziali e logaritmiche; limiti notevoli di tipo esponenziale e logaritmico; gerarchia degli infiniti: logaritmi, potenze, esponenziali.
- La derivata: concetto di derivata; la derivata di una funzione in un punto; derivata destra e derivata sinistra; rapporto tra continuità e derivabilità (esempio funzione valore assoluto); funzione derivata e derivate successive; derivate delle funzioni elementari (funzione costante, funzione identica, funzione potenza a esponente intero positivo e ad esponente reale, funzione esponenziale, funzione logaritmica); algebra delle derivate (la linearità della derivata, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni, derivata della funzione composta; classificazione dei punti di non derivabilità; applicazioni del concetto di derivata (retta tangente ad una funzione in un dato punto).
- Teoremi sulle funzioni derivabili: i teoremi di Weierstrass (enunciato), di Fermat (enunciato, interpretazione geometrica), di Rolle (enunciato, interpretazione geometrica) e di Lagrange (enunciato, interpretazione geometrica); punti stazionari (punti di massimo relativo e punti di minimo relativo); punto di massimo assoluto e punto di minimo assoluto; funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari; problemi di massimo e di minimo numerici;

SECONDO QUADRIMESTRE

- funzioni concave e convesse, punti di flesso; Il teorema di de l'Hôpital.
- Lo studio di funzione: studio completo di funzioni (algebriche razionali intere e fratte, esponenziali e logaritmiche) e relativa rappresentazione grafica; lettura e interpretazione del grafico di funzione.

Verifiche

Verifiche scritte: 1 nel primo quadrimestre / 2 nel secondo quadrimestre.

Verifiche orali: 3 nel primo quadrimestre / 2 nel secondo quadrimestre.

Criteri di valutazione

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

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: Tamara Maria Emi Pistis

Presentazione della classe

La classe è piacevole, simpatica, facilmente gestibile, pronta al dialogo e ad un confronto su ogni tema proposto. Anche dal punto di vista scolastico la situazione è positiva benché alcuni studenti incontrino ancora delle serie difficoltà nell'esprimersi in lingua. L'impegno è stato serio, assiduo e costante per tutto l'anno da parte di tutti.

Gli alunni con DSA hanno seguito lo stesso percorso della classe e solo raramente si è reso necessario apportare degli accorgimenti mirati per loro.

Durante il periodo di didattica a distanza la classe è stata costantemente presente, le consegne date sono state svolte con puntualità e serietà e l'interesse e la voglia di fare non sono mai venuti meno.

Competenze ed abilità raggiunte

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è buono con punte di quasi eccellenza.

Quattro alunni hanno sostenuto l'esame PET e due lo ha superato con livello B1, per le altre due siamo in attesa degli esiti.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Sono stati svolti diversi approfondimenti:

- ciascun alunno/a ha preparato un approfondimento su un dolce tipico di un paese di lingua inglese
- ciascun alunno/a ha scelto un argomento dal sito Slow food International e lo ha approfondito
- tutta la classe ha approfondito il tema della Sostenibilità con letture riguardanti nello specifico i SDGs delle United Nations, energie rinnovabili, dieta sostenibile e spreco del cibo.

Testi adottati

Tite-Morris-Pozzetti, "Well done! Catering: cooking and service", Eli Ross, "INVALSI trainer", De Agostini

Altri strumenti didattici

LIM, materiale caricato su classroom.

Numero di ore settimanali

3: a volte in presenza, a volte a distanza, a volte asincrone

Metodologie adottate

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale (solo in presenza)

Lezione frontale dialogata

Lavoro di ricerca di materiali e presentazione con strumenti multimediali

Problem solving

Verifiche

Verifiche scritte: mediamente tre per quadrimestre (6 in tutto l'anno)

Verifiche orali: mediamente 4 per quadrimestre (da 3 a 5 a quadrimestre)

Criteri di valutazione

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

Grammar revision	
Reported Speech	
Menu planning	<p>Designing menus Menu formats Understanding menus Special menus: breakfast, lunch and dinner English breakfast menus Afternoon tea menus Kids' menus Dessert menus Sweet recipes and wines Cheese menus Banqueting and special events menus Religious menus</p> <p>RECIPES <i>Cheesecake</i> <i>Rooibos Brûlée with Honeyed Orange</i> <i>Key Lime Pie</i></p> <p>BRITISH CUISINE (360-361) AMERICAN CUISINE (364-365)</p>
Health and safety	<p>HACCP HACCP principles Food transmitted infections and food poisoning Bacteria and the food they develop on (ex.4 p. 181) Food contamination Procedures to combat food contamination (ex.5 p. 183)</p>
Diet and nutrition	<p>The eatwell plate Organic food and GMOs The Mediterranean Diet Teenagers and diet Sports diets Food allergies and intolerances Alternative diets:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macrobiotics - Vegetarian - Vegan - Raw food - Fruitarian - Dissociated diet

Food and wine	<p>Brief flambé history and flamed dishes</p> <p>Buffet service and finger food</p> <p>Pairing food and wine</p> <p>Serving and pairing desserts with wine</p> <p>How to arrange a dessert buffet menu (ex.4 p.237)</p> <p>Understanding and serving wines</p> <p>Spirits and liqueurs</p> <p>Juices, milkshakes and frappes</p> <p>Hot drinks: tea and coffee</p> <p>TRADITIONS</p> <p>Easter food (362)</p>
Sustainability	<p>The meaning of sustainability</p> <p>Sustainable goals aren't sustainable (article)</p> <p>The trouble with UN SDGs (article)</p> <p>Renewable energy</p> <p>How to build a sustainable diet</p> <p>Food waste</p>

IN-DEPTH WORKS		
STUDENT	CAKE	SLOW FOOD INTERNATIONAL
ACITO Simone	Battenberg Cake	Animal Welfare
ALGHIERI Gabriele	Scones	Biodiversity
BERTARINI Giorgia	Mince Pie	Bees
BOSISIO Annalisa	Lamington Cake	Slow meat
CARON Lorenzo	Crumpets	Food for Change
CASANO Ilaria	Victoria Sponge Cake	Food Waste
CONSOLINI Gloria	Carrot Cake	Terra Madre and Indigenous Peoples
CORBETTA Giovanni	Pumpkin Pie	Weedkillers
FERRARA Alessia	Hotcross Buns	Cheese
GIUDICI Lisa	Baked Alaska	Wine
MAGNI Federica	Boston Cream Pie	Food for Change
MAZZA Francesca	Banana Bread	Slow food and Europe
OLIVERI Andrea	Key Lime Pie	Fish
PANETTA Rachele	Red Velvet Cake	Family farming
RICCIARDI Camilla	Cheesecake	Travel
VILLA Chiara	Simnel Cake	The dark side of avocado

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Marina Bonfanti

Presentazione della classe:

La classe ha mostrato nell'arco dei due anni del corso un buon interesse verso la disciplina; tutti gli studenti si sono impegnati con costanza per raggiungere gli obiettivi cognitivi previsti.

Sono state conseguite le seguenti competenze e abilità:

Riconoscere i fenomeni economici, individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione, configurare e calcolare i costi di un'azienda e analizzarli in rapporto ai ricavi, identificare le voci del bilancio d'esercizio e riconoscere i risultati economico-finanziari e patrimoniali della gestione, utilizzare le tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione dei prodotti del settore.

Testi adottati: Feriello: Gestire le imprese ricettive, percorsi di pasticceria per il triennio, edizioni tramontana

Altri strumenti didattici: slide predisposte dall'insegnate

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: lezione frontale, esercitazioni in classe e a casa, lavori di gruppo

Verifiche

Verifiche scritte: 2 a quadrimestre

Verifiche orali: 2 a quadrimestre (anche sostituite da scritti validi per l'orale)

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

PRIMO QUADRIMESTRE

I finanziamenti alle imprese
L'attività bancaria
Il patrimonio, il reddito e il bilancio

SECONDO QUADRIMESTRE

L'analisi di bilancio
La contabilità gestionale
Il marketing strategico ed operativo

SCHEDA DI PASTICCERIA

Docente: *Rossi Andrea*

Andamento didattico/disciplinare:

Gli alunni si sono mostrati molto rispettosi e disponibili al dialogo educativo e hanno collaborato al regolare svolgimento dell'attività didattica. Livello generale buono, con alunni che si evidenziano di un livello discreto con punte vicine all'eccellenza. La classe ha partecipato con interesse attivo soprattutto nelle attività laboratoriali e ha raggiunto mediamente buona familiarità con strumenti, tecniche e linguaggio tecnico professionale. L'intera classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto e partecipativo durante le video-lezioni in DAD.

Competenze ed abilità raggiunte

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Identificare la qualità e la quantità delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il Made in Italy.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Approfondimenti degli argomenti trattati attraverso la didattica a distanza

Testi adottati

Tecniche di cucina e pasticceria – Alma – Plan

Altri strumenti didattici Manuali

e materiale di supporto. Pc per video lezioni dad

Numero di ore settimanali: 3 ore

Metodologie adottate

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.
- Lezione frontale dialogata.
- Gruppi di lavoro.
- Problem solving.
- Didattica a distanza
- Role playing

Verifiche

Scritte, orali, pratiche, prodotti multimediali.

Criteri di valutazione

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

Si allega il programma effettivamente svolto

Programma svolto

- La sicurezza sui luoghi di lavoro, il codex alimentarius, FAO, OMS, EFSA, ISO 9001
- Il pacchetto igiene, i regolamenti del pacchetto igiene, la rintracciabilità e la rintracciabilità degli imballaggi
- Il sistema HACCP, le fasi dell'HACCP, le cinque fasi preliminari
- I sette principi fondamentali dell'HACCP, identificazione dei pericoli e analisi dei rischi, intossicazione da stafilococco, tossinfezione da clostridi, le infezioni alimentari da salmonella, tossinfezione e intossicazioni da bacillus cereus, prodotti refrigerati e salumi e prodotti conservati sott'olio.
- Identificazione dei CCP, albero delle decisioni, definizione dei limiti critici per ogni CCP, attivazione del sistema di monitoraggio dei CCP, individuazione delle misure correttive, applicazione delle verifiche, redazione di un sistema di documentazione, schede riassuntive
- L'igiene professionale, la cura e l'igiene della persona, l'igiene delle mani, gli ambienti: igiene e sicurezza, la marcia avanti e la separazione dei percorsi, i requisiti strutturali, la lotta agli infestanti, la gestione dei rifiuti.
- Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari: le reazioni avverse degli alimenti, le intolleranze alimentari, farmacologiche, enzimatiche, il favismo, intolleranza al lattosio, la celiachia, la contaminazione da glutine.
- Catering e banqueting: definizione, il contratto di catering, forme di catering, la ristorazione viaggiante, il catering aziendale, il catering a domicilio, il catering industriale, il trasporto dei pasti. il banqueting: definizione, forme di banqueting, il banqueting congressuale e aziendale, il banqueting cerimoniale, il private banqueting, il banqueting manager, l'organizzazione di un banchetto, il contratto di banqueting, la scheda evento, l'organizzazione della logistica
- Banqueting: preparazione delle pietanze, modalità di preparazione, l'organizzazione della sala e del servizio. Simulazione organizzazione e personalizzazione di un evento di banqueting. Predisposizione del planning operativo.
- La qualità alimentare, la scelta degli alimenti, la qualità chimica, la qualità nutrizionale, la qualità di filiera, la qualità microbiologica, la qualità organolettica, la qualità legale, la qualità di origine, la qualità certificata, le norme ISO, l'etichetta alimentare, gli additivi alimentari, i marchi di tutela
- Il concetto di tipicità, i marchi di tutela internazionali e italiani, il marchio De.Co., il marchio PAT, le istituzioni della sicurezza alimentare, slow food
- Marchi fairtrade, dolphin Safe, e friend of the sea
- Il prezzo di vendita e il food cost, il prezzo di vendita.

Esercitazioni pratiche

- Crostata sablé con crema al limone e frutta di bosco, crostata al grano saraceno con gelée ai lamponi
- Panna cotta al limoncello, crostata all'arancia
- Paris brest
- Devil's cake
- Tarte au Citron meringuee
- Muffin ai mirtilli, muffin al cioccolato, pan cake, uova strazzate
- Rainbow cake
- Prinsessarta

- Torta dobos
 - Pasticciotti classici e al cioccolato, cinnamon rolls classici e al cioccolato
 - Crostata (con cannella) ai mirtilli, torta chiffon al caramello
 - Crostatine ai mirtilli, caffè e cioccolato, crostatine miele, pere e zenzero
 - Croissant bicolore, crostatine di mele
 - Pandolce alle mandorle, monoporzione al frutto della passione
-
- Esercitazione pratica UDA PCTO colazione green Km0: plumcake yogurt e mele, rivisitazione della torta sbrisolona, torta resegone

Approfondimenti:

- Filiera alimentare, il territorio e la stagionalità degli alimenti
- La qualità microbiologia, organolettica, legale, di origine, certificata, le norme ISO 9000
- Marchi di qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità, le istituzioni che si occupano della sicurezza alimentare
- Catering e banqueting
- Food cost e prezzo di vendita

SCHEDA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEGLI ALIMENTI

Docente: Pericotti Maria

Presentazione della classe:

La classe, sin dall'inizio dell'anno scolastico, si è presentata molto attenta e partecipa alle lezioni, raggiungendo buoni risultati, in alcuni casi ottimi.

Competenze raggiunte:

- Comprensione dei principi chimici e fisici alla base del processo di produzione dei prodotti da forno e dolciari
- Riconoscere le analisi chimiche e fisiche da utilizzare su specifici prodotti dolciari e da forno adottando le varie strumentazioni, ai fini di assicurare la qualità del prodotto.

Abilità raggiunte:

- Riconoscere le proprietà e le qualità dei prodotti alimentari e industriali per garantire il giusto utilizzo
- Analizzare le problematiche degli alimenti durante il loro utilizzo e garantire la conformità e la rintracciabilità
- Individuare le proprietà dei singoli alimenti industriali e garantirne il giusto impiego
- Utilizzare ed applicare analisi visive, organolettiche e chimico-fisiche per riconoscere la qualità dei prodotti per il loro giusto utilizzo

Testi adottati: Cassese, Capuano, ESPORARE GLI ALIMENTI, Zanichelli

Altri strumenti didattici: Appunti forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezione frontale, lettura e visione di documenti

Verifiche: verifiche scritte e orali, minimo tre a quadrimestre

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

PRIMO QUADRIMESTRE

SOLUZIONI

- omogenee
- eterogenee

ANALISI STRUMENTALI

METODI CROMATOGRAFICI

- TLC

Strumentazione
fase mobile e fase stazionaria
analisi quantitativa con la TLC

- GAS CROMATOGRAFIA
assorbimento, adsorbimento e ripartizione
strumentazione
il cromatogramma
la forma dei picchi

- HPLC
assorbimento, adsorbimento, ripartizione, scambio ionico
strumentazione
contenitori della fase mobile
pompe
iniettore
colonne

- Glucidi , Lipidi, Proteine:
caratteristiche e proprietà, reazione di condensazione

SECONDO QUADRIMESTRE

- ANALISI DEI GLUCIDI

principali alimenti zuccherini utilizzati nelle produzioni da forno
zuccheri
miele
dolcificanti
saccarina
aspartame
analisi fisiche delle soluzioni zuccherine
densità
indice di rifrazione
analisi chimiche degli zuccheri
metodo di Fehling (zuccheri riducenti)

- ANALISI DEI GRASSI

Le sostanze grasse alimentari
acidi grassi
saturi
insaturi
Determinazioni analitiche
umidità
acidità libera
polifenoli
acidi grassi al gascromatografo (esteri metilici)
Analisi dei grassi nel latte, nel burro e nella panna (crema di latte)

analisi delle ceneri

- ANALISI DELLE PROTEINE

Alimenti nelle produzioni dolciarie che contengono proteine

latte

Determinazione delle proteine totali (Kjeldahl)

uova

Determinazione delle proteine totali (Kjeldahl)

- ANALISI DELLE FARINE

Caratteristiche dei cariossidi

estrazione della farina

molinatura

tipi di farina

0

00

integrale

crusca

Analisi fisica delle farine

saggio Pekar

analisi al microscopio dei grani di amido

Analisi chimica delle farine

umidità

ceneri

solubili e insolubili

proteine totali (Kjeldahl)

glutine

pH

acidità totale

Analisi reologiche

comportamento viscoelastico degli impasti di farina

forza di una farina (alveografo di Chopin)

contenuto ottimale di acqua (farinografo Brabender)

- ANALISI DELL'ACQUA

tipi di acqua

oligominerali

debolmente minerali

fortemente mineralizzate

parametri delle acque

pH

conducibilità elettrica

residuo secco a 180°

durezza

ioni disciolti

trattamenti di potabilizzazione

trattamenti di demineralizzazione

SCHEDA DI TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI

PRODUTTIVI Docente: Filippo Campanile

Presentazione della classe :

Andamento didattico/disciplinare

Durante l'anno scolastico la classe ha sempre assunto un comportamento corretto che ha permesso svolgimento delle lezioni positivamente. È stato inoltre possibile instaurare un confronto propositivo e significativo sia con il docente che tra compagni. La gran parte degli alunni ha partecipato con attenzione, curiosità e motivazione; altri invece hanno assunto un atteggiamento più superficiale.

Nel complesso il gruppo classe non ha mostrato evidenti difficoltà nella gestione del proprio apprendimento.

Competenze ed abilità raggiunte:

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore
- Effettuare scelte tecniche di settore
- Condurre e controllare macchine e impianti del settore.
- Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Eventuali attività di approfondimento svolte

- Approfondimento su CPM e PERT.

Testi adottati:

- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi vol. 2 (Hoepli)

Altri strumenti didattici:

- Fogli di calcolo excel

Numero di ore settimanali: 4 Metodologie adottate:

- Lezione frontale,
- Dibattito sui temi affrontati
- Didattica a distanza
- Svolgimento di un elaborato a gruppi con esposizione in classe

Verifiche

- Verifiche scritte: 1 nel 1° quadrimestre, 2 nel 2° quadrimestre
- Verifiche orali: 1 nel 1° quadrimestre, 1/2 nel 2° quadrimestre
- Produzione di un Elaborato (valutato)e relativo Power Point per esposizione

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

Unità 1: Trasportatori industriali

- Trasportatori interni
- Classificazione dei trasporti industriali, la gestione dei trasporti.
- Trasportatori a rulli.
- Trasportatori a nastro.
- Altri trasportatori interni.
- Elevatori, trasportatori a catena, trasportatori vibranti, trasportatori particolari per materiali alla rinfusa, trasportatori pneumatici.

Unità 2: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno

- Attrezzature per la cottura, Forno statico per pasticceria, forno a convezione di vapore, forno combinato forno rotativo, forno a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice.
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare, cella frigorifera o congelatore, armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura, macchina per gelati espressi.
- Lavorazioni del cioccolato

Unità 3: Elettropneumatica e sistemi automatici

- Fondamenti di automazione.
- Il sistema
- Caratteristiche dei sistemi
- Algebra degli schemi a blocchi

Didattica a distanza

Unità 4: La gestione dei processi produttivi

- I focus, produrre per processo, per prodotto e sistemi misti
- I layout di processo, prodotto e sistemi misti
- Le tecniche reticolari
- CPM, calcolo delle date al più presto, al più tardi, calcolo del ritardo, cammino critico, durata del progetto
- PERT
- Diagramma di Gantt
- Introduzione al modello "industria 4.0"

Unità 5: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

- La qualità: la qualità totale, il sistema qualità Italia.
- La sicurezza nei luoghi di lavoro: La normativa, i documenti obbligatori del D.Lgs 81/08,

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

Unità 5: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

-La qualità: documenti per la qualità, La normativa di riferimento

-La sicurezza nei luoghi di lavoro: Il rischio elettrico, meccanico, microclima per vizio terminali e incendio.

8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno scolastico non è stato possibile effettuata alcuna simulazione di prova d'esame.

9- SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico non è stato possibile effettuata alcuna simulazione del colloquio d'esame.

10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per la valutazione del colloquio d'esame si rimanda alla griglia dell'allegato B all'OM n. 53 del 3/3/21

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

11- TRACCE DEGLI ELABORATI DI MATURITÀ

ELENCO TRACCE MATURITÀ

TRACCIA 1

Alimentazione e patologie correlate

“Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma prima ancora l’educazione ad un corretto comportamento alimentare. E’ fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere.

E’ utile, dunque, intervenire su questi modelli errati introducendo a tavola modifiche concrete fatte di controllo delle porzioni, maggior consumo di frutta e verdura, riduzione dei grassi e gestione oculata di spuntini e bibite zuccherate. La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori.

Il sovrappeso e l’obesità infantile e nell’adulto sono temi di grande rilievo nel quadro della Sanità Pubblica del nostro Paese. Ma dove e come si combatte l’obesità? Sicuramente con l’attività fisica ma anche e soprattutto a tavola.

Diventa quindi necessario promuovere e sostenere interventi di educazione alla salute. Nell’ambito della promozione e della tutela della salute il ministero della Salute ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l’assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche.”

(Fonte: <http://www.salute.gov.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Quali sono i fattori che influiscono in maniera decisiva sull’insorgenza delle malattie cardiovascolari e quali sono gli interventi attuabili per prevenirle?**
- **Perché per i soggetti diabetici è importante conoscere l’indice glicemico degli alimenti? Quale utilità presenta?**
- **Come si può definire l’obesità e quali sono le cause?**
- **Il candidato supponga di essere un operatore in una mensa ospedaliera e, sulle indicazioni e con la collaborazione del medico nutrizionista, proponga una colazione adatta ad una persona adulta celiaca diabetica.**
- **Il candidato chiarisca cosa si intende per qualità organolettica-nutrizionale.**

TRACCIA 2

Malattie del metabolismo: l'obesità

“Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo infatti di fronte a una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni.

L'eccesso ponderale è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, in genere a causa di un'alimentazione scorretta e di una vita sedentaria. Alimentazione e attività fisica sono comportamenti fortemente influenzati dalle condizioni sociali, economiche e culturali. Sfatando un luogo comune abbastanza diffuso, l'obesità non è un “problema dei ricchi”. O almeno, non solo: le fasce di popolazione più svantaggiate dal punto di vista socioeconomico tendono infatti a consumare più carne, grassi e carboidrati, piuttosto che frutta e verdura, e a curare meno la propria immagine e il benessere fisico.”

(Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato spieghi cosa sono le malattie del metabolismo e come si possono classificare, definendo nello specifico quali sono i fattori alla base della sindrome metabolica e come è possibile prevenire tale patologia**
- **Il candidato classifichi le malnutrizioni per eccesso definendo nel dettaglio l'obesità, i comuni metodi per diagnosticarla e, quali sono le indicazioni dietetiche atte a prevenirla ed a curarla.**
- **Il candidato supponga di dover organizzare un banqueting cerimoniale. Predisponga il planning operativo, stili un menù adatto a persone obese giustificando le scelte. Alla cerimonia saranno presenti anche tre invitati celiaci.**
- **Il candidato illustri la celiachia.**

TRACCIA 6

Allergie o intolleranze alimentari

“Quando non ci sentiamo bene le cause possono essere effettivamente dovute all'alimentazione che può provocare uno stato di malessere generale o a carico di uno dei nostri organi: male allo stomaco, all'intestino, stipsi, diarrea, ecc. Nei confronti di ogni tipo di malessere possono influire cause clinicamente riscontrabili ed anche percezioni dovute alla soglia individuale del dolore o, in generale, di come ogni persona vive il malessere. Quando si ritiene che il malessere sia dovuto a un alimento spesso si usano termini come allergia o intolleranza. A tutti noi sarà capitato di sentire un conoscente che dichiara: “no grazie, questo non lo posso mangiare perché sono allergico.” Può essere vero, ma anche una generalizzazione o l'utilizzo del termine errato perché le reazioni allergiche agli alimenti o ai loro componenti e alle sostanze chimiche aggiunte, producono reazioni avverse ad una piccola percentuale di persone. Secondo Allergy Verona (gli allergologi dell'Università di Verona) l'incidenza delle allergie alimentari è del 4-6% nei bambini, del 1-2% negli adolescenti e meno dell'1% negli adulti.”

(Fonte: <https://www.educazionenutrizionale.granapadano.it>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato esponga cosa si intende per “reazioni avverse al cibo” spiegando le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.**
- **Il candidato individui una tipologia di allergia o intolleranza alimentare precisandone cause e sintomi e ne descriva i consigli nutrizionali adatti; a tal fine proponga un prodotto dolciario redigendo un diagramma di flusso HACCP. Il candidato evidenzi eventuali CCP e le misure preventive.**
- **Il candidato spieghi la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità.**

TRACCIA 8

Diete sostenibili: la doppia piramide

“È generalmente noto che una corretta alimentazione è una condizione essenziale per la salute. Questa è una legge naturale che, tuttavia, non ha ricevuto la dovuta attenzione negli ultimi decenni. Prova ne è la recente e dilagante diffusione di patologie dovute a eccesso di alimentazione (dall’obesità alle malattie cardiovascolari, passando per il diabete) e alla concomitante riduzione dell’attività fisica in tutte le fasce d’età, comprese quelle giovanili (Must et al., 1999; Burton et al., 1985). Negli anni Settanta, è stato il fisiologo americano Ancel Keys a spiegare al mondo la dieta da lui battezzata “mediterranea”, basata sul consumo equilibrato di alimenti naturali (olio di oliva, frutta, cereali, legumi, ecc.), grazie alla quale la mortalità per cardiopatie risultava più bassa rispetto alle diete ricche di grassi saturi, tipiche del Nord Europa. Nel 1992 l’US Department of Agriculture progettò e diffuse la prima piramide alimentare, che in modo sintetico ed efficace spiegava come adottare un tipo di alimentazione equilibrato. Negli ultimi anni la Food and Agricultural Organization (Fao) insieme con Biodiversity International, ha sottolineato l’importanza delle “diete sostenibili” intese come regimi alimentari a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono culturalmente accettabili, economicamente eque e accessibili, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane (Fao, 2010). Viene così riconosciuta l’interdipendenza tra la produzione e il consumo di cibo, le esigenze alimentari e le raccomandazioni nutrizionali, e al tempo stesso si ribadisce il concetto per cui la salute degli esseri umani non può essere slegata dalla salute degli ecosistemi.”

(Fonte: <https://agriregionieuropa.univpm.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Recentemente è stato proposto il modello della doppia piramide alimentare per evidenziare il legame esistente tra aspetti nutrizionali e impatto ambientale degli alimenti.**
- **Il candidato approfondisca l’argomento riferendo misure atte a ridurre lo spreco alimentare, sia a livello del singolo cittadino che nell’ambito della ristorazione e descriva le caratteristiche di almeno una dieta sana e corretta, considerando anche gli effetti sull’ambiente.**
- **Il candidato indichi le caratteristiche dei prodotti “fairtrade”, “dolphin safe” e “friend of the sea”.**
- **Il candidato descriva le organizzazioni nazionali e sovranazionali volte a garantire la sicurezza del consumatore.**

TRACCIA 9

Sport e salute

“In una società moderna che invecchia sempre più, dove le aspettative di vita si sono notevolmente allungate grazie ai progressi della scienza medica, paradossalmente sono peggiorate le condizioni di salute nelle quali la maggior parte delle persone si ritrova a vivere nella fase più matura della propria esistenza.

Le informazioni scientifiche legate a numerosi studi fatti nel corso degli ultimi anni ci dicono chiaramente che tutto ciò è principalmente dovuto ad una serie di piccole, e a volte banali, cattive abitudini ripetute con frequenza nel tempo, oltre alla mancanza di adeguata attività fisica supportata da una buona nutrizione.

L'attività motoria implica inoltre (in relazione al tipo e alla durata dell'attività svolta) un certo dispendio energetico utile a mantenere un peso ottimale e a correggere gli eccessi calorici dovuti, ad esempio, ad un'alimentazione non sempre corretta.

Tutte le attività svolte nell'arco della giornata (camminare, fare le faccende domestiche, studiare, lavorare etc.) implicano un determinato impiego di energia da parte dell'organismo.

Svolgere una specifica attività sportiva con regolarità (corsa, nuoto, ballo...) aumenta anche questo dispendio energetico.

L'esercizio fisico comporta inoltre la perdita, attraverso il sudore, di acqua e sali minerali che vanno necessariamente reintegrati attraverso una giusta idratazione e un'alimentazione adeguata alle esigenze particolari di ogni singolo individuo. Pertanto è necessario acquisire consapevolezza riguardo alle scelte degli alimenti che ingeriamo quotidianamente e prestare molta attenzione ai messaggi fuorvianti, e spesso errati, che la pubblicità ci manda attraverso i mass media.”

(Fonte: <https://centromedis.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato illustri i benefici dell'attività fisica, soffermandosi sulle necessità quantitative e qualitative degli alimenti e dei principi nutritivi di uno sportivo e, riferisca perché tale soggetto deve prestare molta attenzione all'apporto di liquidi.**
- **Il candidato proponga una preparazione dolciaria contenente prodotti a “marchio”. Spieghi i marchi di tutela e i disciplinari di produzione.**
- **Il candidato riferisca sull'obiettivo dei presidi Slow food.**

TRACCIA 10

Cibo e religione

“Il modo di mangiare e ciò che si mangia non sono elementi casuali o marginali nella vita, ma rivestono una grande importanza anche per il benessere. Il rapporto che le persone instaurano col cibo è complesso e legato a fattori diversi: è senza dubbio un fatto culturale poiché il modo di pensare il cibo è mediato culturalmente dall’ambiente e dalla società in cui si vive.

Tra gli elementi culturali che influenzano il modo di alimentarsi c’è anche la religione. Solo per fare un esempio, nel Medioevo l’atto del mangiare era impregnato di contenuti religiosi: i cristiani, quando bevevano, lo facevano assumendo cinque sorsi, uno per ogni piaga di Gesù, ogni boccone era diviso in quattro parti di cui tre per la S.S. Trinità e uno per Maria, la Madre di Gesù, ecc. (Cfr. L’Ombra di Argo di Antonio d’Itollo).

In tutte le religioni il cibo non è solo un elemento naturale e materiale ma è considerato un dono di Dio o degli Dei, e l’atto di alimentarsi diventa, per questo motivo, un atto sacro, anche di ringraziamento all’Entità superiore che l’ha donato all’uomo per assicurarne la sopravvivenza. Come atto sacro l’assunzione di cibo deve anche rispondere all’esigenza spirituale di moderazione e virtù propria di ciascuna religione.

I divieti alimentari e le regole per consumare certi prodotti o uccidere gli animali nascono da questa prospettiva di purificazione e redenzione, strettamente legati al concetto di tabù, utile sia per creare nei credenti una forte identità di gruppo sia per evitare di contaminarsi con i non-credenti, i non-eletti.”

(Fonte: http://www.benessere.com/alimentazione/arg00/cibo_religione.htm)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Elaborare un testo riguardante cibo e religione come espressione di fede e di identità culturale, inoltre il candidato descriva le motivazioni che più frequentemente spingono i consumatori verso la scelta di un regime vegetariano.**
- **Il candidato supponga di essere titolare di un’azienda di catering e di dover provvedere alla somministrazione di cibo e bevande per un evento religioso; illustri nel dettaglio che cos’è il catering e le modalità organizzative del servizio richiesto.**
- **Il candidato spieghi la normativa sulla prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro soffermandosi soprattutto sugli obblighi del datore di lavoro.**

TRACCIA 11

Sicurezza alimentare

“Per sicurezza alimentare s’intende un concetto molto semplice ma al contempo complesso e ricco di sfaccettature, poiché nel momento in cui si parla di cibo gli aspetti da tenere in considerazione sono moltissimi a partire dall’igiene del medesimo, all’igiene di chi lo manipola, agli imballaggi utilizzati, al materiale, agli aspetti microbiologici ecc. Dunque gli aspetti da considerare sono sia quelli prettamente igienici sia quelli sanitari, in cui l’obiettivo comune è quello di offrire ai consumatori la massima tranquillità su ciò che vanno ad acquistare: sia una mela o una mozzarella, in ogni caso il prodotto dovrà sempre assolvere ai requisiti di salubrità. In altre parole: è possibile sostenere che la sicurezza alimentare è uno strumento atto a mantenere la salute del consumatore sorvegliando dagli alimenti all’acqua a tutti i diversi processi produttivi, fino alle diverse condizioni igieniche. Si tratta di un concetto legato alla consapevolezza igienico-sanitaria che si applica agli aspetti nutrizionali, merceologici e organolettici di qualsiasi alimento in tutta la catena produttiva, soprattutto in quei luoghi e realtà in cui, per svariati motivi legati a povertà, miseria ecc le condizioni sanitarie non potrebbero fornire adeguata protezione alla popolazione presente o dove per cause climatiche, carestie ecc la qualità del cibo diventa assai rischiosa.”

(Fonte: <http://www.benessere.com/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato indichi le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore, spiegando con esempi cosa si intende per ciascuna tipologia di pericolo**
- **Il candidato descriva un agente patogeno e la tossinfezione correlata, così come i metodi per ridurre il rischio di contaminazione alimentare.**
- **Il candidato spieghi i sette principi HACCP che sono alla base dell’elaborazione di un piano di autocontrollo.**
- **Il candidato proponga una preparazione dolciaria comprensiva del diagramma di flusso HACCP dove si evincono i CCP e le misure preventive.**

TRACCIA 12

Dieta Mediterranea: dieta sana e sostenibile

“Come dimostrato dalle evidenze scientifiche, ad oggi la Dieta Mediterranea (DM) rappresenta un vero e proprio modello di dieta sana e sostenibile, in grado di anteporsi come fattore determinante di prevenzione, contrastando il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come diabete, ipertensione arteriosa ed obesità.

Contestualmente la DM si presenta anche come modello di dieta sostenibile con i suoi effetti positivi in ambito ambientale ed economico; le produzioni agricole e agroalimentari, infatti, insieme alla tradizione culinaria da un lato assicurano la qualità dal punto di vista organolettico e, dall'altro, garantiscono il rispetto di criteri etici e ambientali.

Purtroppo, negli ultimi anni, si è avuto un graduale abbandono del regime dietetico “mediterraneo” a vantaggio di stili alimentari meno salutari e le cause sono da ricercare nell'aumentata accessibilità al cibo, nell'aumentata mobilità delle persone e nella “velocizzazione” delle attività quotidiane che si è tradotta - sempre più frequentemente - in una diffusa abitudine a consumare pasti fuori casa, riducendo i tempi dedicati alla pausa pranzo e alla preparazione stessa dei pasti.

Il ricorso alla dieta mediterranea, non solo apporta un miglioramento delle condizioni di salute della popolazione ma, come già detto, si propone come modello di nutrizione sostenibile e nel contesto del quadro produttivo, con i suoi prodotti tipici diventa espressione della storia e della cultura la cui riscoperta rappresenta un'importante occasione per sottrarsi alla omologazione delle abitudini alimentari, salvaguardando così la biodiversità alimentare. Inoltre, il concetto di adeguatezza nutrizionale ben si coniuga con la dieta mediterranea che, attraverso un sano profilo di grassi, bassa percentuale di carboidrati, basso indice glicemico, alto contenuto di fibre alimentari, composti antiossidanti ed effetti anti- infiammatori, riduce il rischio di insorgenza di alcune patologie, come il cancro e malattie cardiovascolari.”

(Fonte: <http://www.salute.gov.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Elaborare un testo descrivendo le caratteristiche della dieta mediterranea quale modello di dieta sana, corretta e sostenibile considerando pertanto anche gli effetti sull'ambiente.**
- **Si chiede al candidato di allegare e dare spiegazione circa la piramide alimentare utilizzata per fornire le linee guida relative le raccomandazioni nutrizionali essenziali.**
- **Il candidato supponga di dover partecipare ad un concorso dolciario volto a evidenziare l'importanza della dieta mediterranea. Proponga per l'occasione una preparazione coerente con il tema sopracitato motivandone le scelte. Predisponga una scheda piatto includendo il calcolo calorico e il food cost.**

TRACCIA 16

Rischio e sicurezza nella filiera alimentare

“Cibi e prodotti alimentari sono merci che viaggiano da regione a regione, da un Paese ad un altro. La ristorazione di massa e le grandi catene di supermercati con distribuzione dei prodotti su grandi distanze, la lavorazione e le conservazioni di prodotti che fanno parte della catena del freddo possono essere colpiti da “disruption” di diversa natura. Siamo di fronte a una filiera agroalimentare complessa, che deve essere attentamente gestita e in grado di rispettare standard ben precisi. Purtroppo, però, molti prodotti esotici, di largo consumo alimentare, provengono da Paesi in cui la normativa alimentare e agricola non è stringente come quella europea.

In un momento particolare, come quello che stiamo vivendo, diventa quanto mai fondamentale monitorare le modalità di produzione e manipolazione degli alimenti, oltre a garantire misure di prevenzione e controllo dei rischi e di continuità operativa lungo tutta la filiera agroalimentare. Queste misure, se non applicate correttamente, possono dare origine ad alimenti contaminati da diversi agenti – di natura fisica, chimica e microbiologica – causa a loro volta di diverse patologie che possono diventare, in alcuni casi, anche letali.

Secondo le stime ONU, ogni anno nel mondo muoiono 420 mila persone per malattie trasmesse dai cibi. Inoltre, ogni anno ammontano a 600 milioni i casi di malattie veicolate da alimenti e colpiscono soprattutto bambini, donne e anziani che vivono in comunità particolarmente vulnerabili interessate da conflitti, povertà e fame; inoltre, si stima che gli alimenti contaminati siano responsabili di più di 200 malattie, dalla diarrea al cancro. Ne consegue che gli alimenti contaminati e deteriorati costituiscano un ostacolo allo sviluppo sociale ed economico, dal momento che impattano sui sistemi sanitari pubblici, sulle economie nazionali e sul commercio.”

(Fonte: <https://www.safetysecuritymagazine.com/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato riferisca quali sono i requisiti generali in materia di igiene nella produzione alimentare, spiegando i contenuti basilari dei manuali di buona prassi igienica e il concetto di autocontrollo.**
- **Il candidato spieghi il “Codex Alimentarius” e la gestione della sicurezza come un dovere condiviso.**
- **Il candidato illustri alcuni obblighi del datore di lavoro e quelli dei lavoratori in merito alla sicurezza sul lavoro.**
- **Il candidato definisca la “qualità microbiologica” e spieghi l’effetto delle tossine batteriche negli alimenti con particolare attenzione a *Campylobacter jejuni* e *Listeria monocytogenes*.**

TRACCIA 17

Il binomio alimentazione e buona salute

“Alimentazione corretta e buona salute sono un binomio indissolubile. I dati sulla sorveglianza alimentare mostrano che in Italia, come in ogni parte del mondo, il sovrappeso e l’obesità (conseguenze dirette di un’alimentazione non equilibrata) sono in crescita. Il fenomeno è più spiccato nelle Regioni meridionali, dove si assiste anche a un consumo minore di frutta e verdura rispetto al resto del Paese. L’educazione a una nutrizione sana e alla pratica dell’attività fisica vanno rivolte soprattutto ai bambini, agli adolescenti e agli anziani che rappresentano sottogruppi di popolazione a rischio. Inoltre, in molte persone manca la consapevolezza dell’importanza di seguire regole alimentari sane e uno stile di vita complessivamente salutare, così come spesso manca anche la percezione di essere in sovrappeso o sedentari. (...) L’importanza dell’alimentazione è sottolineata dall’Organizzazione mondiale della sanità (Oms), secondo la quale nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali correlati l’uno all’altro. L’alimentazione è uno dei fattori che maggiormente incidono sullo sviluppo, sul rendimento e sulla produttività dei cittadini, sulla qualità della vita e sulle condizioni psico-fisiche con cui si affronta l’invecchiamento. Lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, sia ricche che povere, è fortemente influenzato dalla densità energetica e nutrizionale della dieta: una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie e di gestione e trattamento per molte altre. Sempre secondo l’Oms sono quasi 3 milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura.”

(Fonte: <http://www.salute.gov.it>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Perché nell’età evolutiva sono proporzionalmente più elevati i fabbisogni di energia e di nutrienti rispetto all’età adulta?**
- **In condizioni fisiologiche e rispetto al fabbisogno energetico totale, come devono essere distribuiti i macronutrienti nell’alimentazione dell’adulto?**
- **Quali sono i fattori che possono favorire le malnutrizioni nella terza età?**
- **Il candidato proponga due preparazioni dolciarie a base di frutta e verdura a “Km0”; una relativa alla stagione invernale e l’altra a quella estiva. Predisponga la scheda piatto e la scheda del controllo merci all’arrivo.**
- **Il candidato spieghi l’importanza della stagionalità e della genuinità dei prodotti scelti.**

TRACCIA 20

Integratori: servono davvero?

“Gli italiani ricorrono sempre di più agli integratori alimentari per mantenersi in salute o per trattare piccoli disturbi.

Secondo una recente indagine del Censis presentata pochi giorni fa alla ventesima convention Federsalus, in Italia ben 32 milioni di persone assumono integratori alimentari per garantirsi benessere e buona salute.

Il mercato degli integratori è in costante crescita e solo nel 2018 è aumentato del 126%, muovendo oltre tre miliardi di euro.

A preferire gli integratori sono soprattutto le donne e, fortunatamente, la maggior parte di loro segue il consiglio del medico o del farmacista. Resta però una buona fetta di consumatori, pari al 17,6%, che acquista integratori dietro suggerimento di amici e familiari o dopo aver letto un articolo su qualche rivista o sul web.

Il caso della curcuma dovrebbe però far riflettere sui possibili rischi legati al fai da te. Gli integratori alimentari, infatti, sono prodotti che si collocano a metà tra l'alimento e il farmaco e – sebbene non possano vantare proprietà terapeutiche e rientrare nella definizione di medicinale – hanno un'azione fisiologica e, di conseguenza, possono presentare interazioni ed effetti collaterali. È dunque necessario un utilizzo consapevole di questi prodotti per la salute e per il benessere.”

(Fonte: <https://www.centrolac.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato definisca gli integratori alimentari, chiarendo quando essi possono essere utili, inutili o addirittura dannosi per la salute.**
- **Il candidato riferisca perché i supplementi nutrizionali non sono sostitutivi di una dieta salutare ed equilibrata ma, chiarisca quali sono i soggetti che potrebbero avere bisogno di assumerli.**
- **Il candidato illustri il concetto di qualità alimentare soffermandosi sulla qualità legale e su alcuni fenomeni criminali legati alla produzione, al commercio e alla trasformazione dei cibi.**
- **Il candidato spieghi il “pacchetto igiene”.**

TRACCIA 25

Dieta e microbiota

“Uno studio presentato alla UEG Week 2019 prova che specifici alimenti potrebbero fornire protezione all'intestino, facilitando la crescita di batteri con proprietà antinfiammatorie a prosperare.

Ricercatori dell'University Medical Center Groningen, Paesi Bassi, hanno scoperto che alcuni alimenti (legumi, pane, pesce, noci e vino) si associano ad alti livelli di batteri intestinali utili. Questi facilitano la biosintesi dei nutrienti essenziali e la produzione di acidi grassi a catena corta (short chain fatty acids, SCFA), la principale fonte di energia per le cellule che rivestono il colon. I risultati confermano l'idea che la dieta potrebbe essere un'efficace strategia di gestione delle malattie intestinali, andando a modulare la composizione dei batteri intestinali. Gli esperti hanno osservato quattro gruppi di studio: la popolazione generale, i pazienti con il morbo di Crohn, i pazienti affetti da colite ulcerosa e quelli con sindrome dell'intestino irritabile (irritable bowel syndrome, IBS). I ricercatori hanno analizzato un campione di feci fornito da ciascun partecipante per ricostruire il microbiota e lo hanno confrontato con i risultati di un'indagine sulla dieta alimentare. I risultati hanno identificato 61 singoli alimenti associati a popolazioni microbiche e 49 correlazioni tra modelli alimentari e gruppi microbici.”

(Fonte: <https://www.esanum.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Elaborare un testo descrivendo i disturbi più comuni dell'apparato digerente.**
- **Il candidato si soffermi in particolare sull'importanza del microbiota nelle malattie gastrointestinali e, sugli interventi mediante una dieta specifica, per alleviare i sintomi e migliorare lo stato nutrizionale dei soggetti affetti da tali disturbi.**
- **Il candidato proponga un prodotto lievitato adatto a prevenire le malattie intestinali predisponendo una scheda ricetta. Utilizzi almeno una materia prima biologica.**
- **Il candidato illustri le caratteristiche dei prodotti biologici.**

TRACCIA 28

Alimenti funzionali

“Sin dall’antichità l’uomo ha rivolto particolare attenzione all’alimentazione attribuendone proprietà salutistiche e medicamentose. Un documento dell’antico Egitto, Il Papiro di Ebres (Regno di Amenhotep I 1534 a.C.), fa riferimento alla pianta dell’aglio, la quale veniva impiegata per curare disturbi cardiocircolatori parassitosi ed infezioni, proprietà confermate dalla scienza moderna che ne riconduce gli effetti benefici al solfuro di allile, un potente antiossidante e battericida. Gli Egizi utilizzavano una bevanda a base di cicoria tostata simile al caffè per sanare disturbi gastrointestinali, vegetale menzionato anche da Aristofane, Orazio e Ovidio. Tutt’oggi dalla radice di cicoria si estrae l’inulina e i relativi oligosaccaridi, particolari zuccheri capaci di incrementare positivamente il numero e l’attività dei batteri intestinali benefici. A metà degli anni ’80 fu proposto in Giappone il termine di “cibo funzionale” sull’osservazione di un progressivo allungamento dell’età media attribuito a particolari effetti benefici svolti dall’alimentazione giapponese basata sul largo consumo di pesce, un alimento questo, che apporta alla dieta un’elevata quota di grassi polinsaturi della serie omega-3 e di riso in cui sono presenti carboidrati complessi. (...)

Alla fine degli anni ‘80 e all’inizio degli anni ‘90, il Ministero della Educazione sponsorizzò ulteriori ricerche focalizzate sulla “analisi della regolazione fisiologica delle funzioni dei cibi” e sulla “analisi dei cibi funzionali e design molecolare”.

(Fonte: <http://www.unife.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Il candidato chiarisca il significato e la distinzione tra alimenti funzionali e i comuni alimenti e perché tra gli ingredienti funzionali, i probiotici occupano una fetta importante del mercato.**
- **Il candidato riferisca come gli alimenti funzionali, consumati nell’ambito di una dieta equilibrata e di uno stile di vita sano, offrono grandi potenzialità nel miglioramento della salute e/o nel contribuire alla prevenzione di determinate malattie.**
- **Il candidato supponga di lavorare come banqueting manager; occorre organizzare la festa di compleanno di una bambina di sei anni. Gli invitati saranno i suoi compagni di scuola. La festeggiata desidera e propone come tema: la fattoria. Il candidato definisca la figura del banqueting manager e stili il planning operativo della festa. Proponga, infine, una preparazione dolciaria con l’utilizzo di alimenti funzionali.**

TRACCIA 29

Disturbi dell'alimentazione

“I Disturbi della Nutrizione e dell’Alimentazione (DNA) anche detti semplicemente Disturbi dell'alimentazione (DA) sono patologie complesse caratterizzate da un disfunzionale comportamento alimentare, un'eccessiva preoccupazione per il peso con alterata percezione dell'immagine corporea. Tali aspetti inoltre sono spesso correlati e bassi livelli di autostima.

I DA possono presentarsi in associazione ad altri disturbi psichici come ad esempio disturbi d'ansia e disturbi dell'umore. Lo stato di salute fisica è quasi sempre compromesso a causa delle alterate condotte alimentari (per esempio restrizione alimentare, eccessivo consumo di cibo con perdita di controllo, condotte di eliminazione e/o compensatorie) che portano ad alterazione dello stato nutrizionale.

Il basso peso, quindi, come spesso erroneamente si ritiene, non è un marcatore unico e specifico per i DA, in quanto anche condizioni di normopeso e sovrappeso, fino all'obesità, possono essere associate alla presenza di DA.

I DA, se non trattati in tempi e con metodi adeguati, possono diventare una condizione permanente e compromettere seriamente la salute di tutti gli organi e apparati del corpo (cardiovascolare, gastrointestinale, endocrino, ematologico, scheletrico, sistema nervoso centrale, dermatologico ecc.) e, nei casi gravi, portare alla morte. All'anoressia nervosa è collegata una mortalità 5-10 volte maggiore di quella di persone sane della stessa età e sesso.

Attualmente questi disturbi rappresentano un importante problema di salute pubblica, visto che per l'anoressia e per la bulimia, negli ultimi decenni, c'è stato un progressivo abbassamento dell'età di insorgenza, tanto che sono sempre più frequenti diagnosi in età preadolescenziale e nell'infanzia. L'insorgenza precoce, interferendo con un sano processo evolutivo sia biologico che psicologico, si associa a conseguenze molto più gravi sul corpo e sulla mente. Un esordio precoce può infatti comportare un rischio maggiore di danni permanenti secondari alla malnutrizione, soprattutto a carico dei tessuti che non hanno ancora raggiunto una piena maturazione, come le ossa e il sistema nervoso centrale.”

(Fonte: <http://www.salute.gov.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Obesità, anoressia, bulimia, disordini alimentari, sono termini entrati nel linguaggio comune, a indicare la crescente importanza che i problemi legati al peso e alle forme corporee hanno assunto negli ultimi tempi.**
- **Il candidato elabori un testo descrivendo dettagliatamente uno dei precedenti disturbi, precisando cosa si intende per BED (binge eating disorder) e, quali sono i principali fattori di rischio per i disturbi alimentari.**
- **Il candidato proponga un'azione di sensibilizzazione rivolta alle persone obese o in sovrappeso, con particolare riferimento all'utilizzo di prodotti a marchio.**
- **Il candidato spieghi il disciplinare di produzione ed il ruolo del consorzio di tutela.**

TRACCIA 30

Cancro e alimentazione

“La nostra dieta è strettamente collegata al tumore sia per la prevenzione che durante la cura della patologia.

Come evitare la malattia a tavola?

La corretta assunzione di alimenti, associata a uno stile di vita attivo e moderato, costituisce la base della prevenzione del cancro. I chili in eccesso, per esempio, sono un deposito di colesterolo il quale è dannoso alla salute dell'individuo. Il rischio di cancro aumenta anche con un leggero sovrappeso, non solo per gli obesi. L'eccesso di peso non può e non deve essere considerato solo un problema estetico: comporta gravi pericoli per la salute ed è un fattore di rischio oncologico. E' dimostrato, da numerosi studi scientifici, che attraverso l'alimentazione si previene:

- *fino al 20% i tumori alla cervice uterina e prostata*
- *fino al 33% i tumori al polmone*
- *fino al 50% i tumori alla bocca, faringe e al seno*
- *fino al 66% i tumori al fegato*
- *fino al 75% i tumori al colon-retto, esofago e stomaco*

Sono tutte malattie provocate da una dieta altamente calorica, ricca di proteine di origine animale, grassi, carboidrati raffinati e povera invece di frutta e verdura.”

(Fonte: <https://www.fondazioneaiom.it/cancro-e-alimentazione/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Da qualche anno l'insulina ha assunto un ruolo significativo come fattore associato all'insorgenza dei tumori. Il candidato ne spieghi la correlazione.**
- **Quali sostanze naturalmente presenti negli alimenti possono avere capacità oncogena e, quali hanno invece una spiccata azione protettiva nei confronti dei tumori?**
- **Il candidato proponga una colazione, corredata da diagrammi di flusso HACCP, giustificando le scelte e facendo riferimento alla qualità nutrizionale di una sana colazione.**

TRACCIA 32

Additivi alimentari

“Gli additivi alimentari sono sostanze utilizzate nell'industria alimentare durante la preparazione, l'immagazzinamento e la commercializzazione di prodotti destinati all'alimentazione. Svolgono determinate funzioni quali, ad esempio, colorare, dolcificare o conservare.

Il Regolamento (CE) n. 1333/2008 definisce additivo alimentare "qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti". L'impiego di additivi ha origine in tempi remoti; in epoca pre-industriale, infatti, già si utilizzavano metodi di conservazione degli alimenti come, ad esempio, la salatura delle carni e del pesce o l'aggiunta di succo di limone a frutta e verdura per evitare che diventassero scure. Tali impieghi degli additivi non erano, comunque, privi di rischi: non erano rari casi di intossicazione causati dall'ingestione di alimenti preparati artigianalmente e non sottoposti ai necessari trattamenti per assicurarne la sicurezza.

In tempi recenti, a seguito dell'evoluzione tecnologica e al cambiamento delle abitudini alimentari, l'uso degli additivi alimentari si è esteso notevolmente e la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione di prodotti alimentari possono essere realizzati in aree geografiche molto distanti grazie al loro utilizzo.”

(Fonte: <https://www.issalute.it/>)

Si invita il candidato a predisporre il proprio elaborato tenendo conto dei seguenti punti e facendo eventualmente riferimento anche a proprie esperienze personali:

- **Per alcuni consumatori l'uso degli additivi alimentari suscita atteggiamenti di diffidenza. Il candidato chiarisca il significato di “additivo alimentare” e i requisiti che deve possedere per essere utilizzato.**
- **Il candidato illustri come è possibile riconoscere la loro presenza nei prodotti confezionati e perché rientrano tra le cause di “intolleranze indefinite” o “pseudoallergie”.**
- **Il candidato spieghi il concetto di qualità alimentare soffermandosi anche sull'importanza dell'etichetta alimentare e sulle sue diciture.**